



COMUNE DI CASTELVETRO PIACENTINO
PROVINCIA DI PIACENZA

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
PER IL POLO EDUCATIVO INFANZIA DEL COMUNE DI CASTELVETRO
PIACENTINO. PERIODO DAL 01/03/2020 AL 31/08/2024.**

ART. 1 FINALITÀ

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina della gestione del servizio di ristorazione del Polo educativo da effettuarsi con le modalità indicate negli articoli seguenti.

Il servizio riguarda la fornitura di circa 72.400 pasti a bambini dai 6 mesi ai 6 anni e adulti che frequentano il Polo educativo di Castelvetro Piacentino, costituito da un Nido d'Infanzia Comunale, il nido sul Poö e da una scuola dell'infanzia Statale, il giardino di Aliceö.

Il servizio deve essere svolto nel rispetto delle finalità educative in materia di educazione alimentare e corretti stili di vita promossi dall'assessorato che si occupa del Servizio Istruzione ed essere in continuità con i valori educativi previsti sia nelle linee educative che nel progetto pedagogico del nido d'Infanzia Comunale, in particolare deve:

- 1.1 contribuire alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori che frequentano le scuole e i servizi ubicati nel territorio comunale;
- 1.2 valorizzare il pasto come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola/nido e con le famiglie;
- 1.3 contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie e il mantenimento dello stato di salute della popolazione, attraverso:
 - l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati,
 - la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti,
 - la promozione di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, la conoscenza delle tradizioni locali e la varietà e ricchezza dei gusti;
- 1.4 contribuire a valorizzare tutti i momenti che riguardano il cibo (pranzo, frutta, merenda, ecc) intesi come momenti privilegiati di cura e di attenzione che l'adulto rivolge ad ogni bambino, finalizzando l'attenzione al processo di autonomia attraverso il quale il/la bambino/a impara a riconoscere i suoi bisogni e i suoi gusti e trova il piacere nel fare da solo/a.

ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad un'impresa di ristorazione specializzata, del servizio di refezione scolastica, destinata ai bambini e al personale che frequentano il Polo educativo situato nel Comune di Castelvetro Piacentino, per il periodo dal 01/03/2020 al 31/07/2024.

Il servizio prevede lo svolgimento delle seguenti prestazioni e attività principali:

2.1 ATTIVITÀ PREVISTE PER OGNI GIORNO IN CUI IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE È ATTIVO:

- 2.1.1 approvvigionamento, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime necessarie alla produzione di pasti veicolati;
- 2.1.2 preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso la cucina comunale situata all'interno del Polo educativo con il sistema del legame fresco-caldo rispettando quantità e qualità desumibili dagli allegati 1 e 2 riguardanti rispettivamente menù e grammature, nonché le caratteristiche dei prodotti alimentari oggetto del contratto di cui agli allegati 3 e 4;



- 2.1.3 preparazione di diete speciali per singolo utente, rispettando quantità e qualità desumibili dagli allegati 1 e 2 riguardanti rispettivamente menù e grammature, nonché le caratteristiche dei prodotti alimentari oggetto del contratto di cui agli allegati 3 e 4;
- 2.1.4 preparazione di menù personalizzati per la sezione lattanti e nella necessità anche per la sezione piccoli;
- 2.1.5 preparazione della frutta secondo le modalità concordate con i servizi;
- 2.1.6 preparazione delle merende del pomeriggio (solo per i bambini del nido infanzia);
- 2.1.7 approntamento delle sale di refezione sia del nido che della scuola dell'infanzia (compresa la fornitura di stoviglie e tovagliato);
- 2.1.8 porzionamento e distribuzione dei pasti e della frutta agli utenti della scuola dell'infanzia (la frutta deve essere servita nei piatti);
- 2.1.9 porzionamento e consegna al nido d'infanzia dei pasti, della frutta che deve essere servita nei piatti e delle merende, tenendo conto che: a) la distribuzione ai tavoli è svolta dal personale del nido, b) nella sezione lattanti i bambini mangiano in un rapporto uno a uno con l'educatrice, pertanto i pasti devono essere consegnati o di volta in volta, oppure in contenitori termici adatti a garantire la costanza della temperatura prevista per legge per tutta la durata del pasto, c) i bambini della sezione mista (bambini dai 13 ai 36 mesi) mangiano in due turni quindi anche per loro è necessario garantire la costanza della temperatura prevista per legge per tutta la durata del pasto.;
- 2.1.10 preparazione e distribuzione del pasto al personale docente e non docente della scuola dell'infanzia e del nido d'infanzia, tenuto conto che il personale della scuola dell'infanzia mangia durante la mensa degli alunni, mentre il personale del nido d'infanzia consuma il proprio pasto a partire dalle ore 12:45 generalmente nella sala mensa utilizzata dalla scuola dell'infanzia.
- 2.1.11 Prenotazione Pasti attraverso il Sistema già in uso presso il Comune di Castelvetro P.no;
- 2.1.12 pulizia di arredi e suppellettili lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature/impianti di cucina;
- 2.1.13 riassetto completo della cucina e di tutti i locali annessi (dispensa e spogliatoio), del refettorio scuola infanzia dei servizi igienici e zone attigue;
- 2.1.16 raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti.

2.2 PRESTAZIONI E FORNITURE MATERIALI E SERVIZI

- 2.2.1 allestimento dei locali, fornitura, ad integrazione di quella già presente, di arredi, attrezzature di cucina, tegameria, coltelli, teglie, ecc. necessarie all'espletamento del servizio e di tutte le operazioni di cui al precedente punto, per tutta la durata dell'appalto, al termine del quale i beni forniti, compresi gli eventuali miglioramenti apportati a locali ed impianti espressamente approvati dal Comune, resteranno di proprietà del Comune, ed in particolare si richiede la seguente attrezzatura, fornitura,:

- n. 1 lavastoviglie idonea al lavaggio di vassoi, con doppia parete coibentata, dosatore additivo di risciacquo, durata del ciclo 2-3-4 minuti, sistema di risciacquo sicuro;
- n. 1 robot professionale per l'omogeneizzazione dei cibi a consistenza modificata;
- n. 1 abbattitore temperatura.

Ad inizio appalto, la Ditta Appaltatrice dovrà integrare la dotazione di stoviglie esistente ed il materiale d'uso, mantenendo il più possibile, la stessa tipologia di quella già presente e consegnare un inventario della fornitura al Committente.

A titolo esemplificativo occorrono stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio Inox, tazze con manico per il latte e tè, piattini per la frutta di metà mattina attrezzature necessarie alla porzionatura e alla distribuzione (es.: pinze per la distribuzione, forchettoni, palette, zuppiere, insalatiere, vassoi ovali in acciaio Inox di media grandezza,



da mettere anche sui tavoli dei bambini). Le attrezzature sopra elencate, anche quelle relative alla porzionatura nei piatti devono essere adeguate per grandezza e facilità d'uso all'età dei bambini, inclusi i bambini del nido d'infanzia, per essere, da loro, direttamente utilizzate. Tali beni, che al termine dell'appalto rimarranno acquisiti al patrimonio comunale, dovranno essere costantemente presenti in mensa in relazione al numero di utenti e dovranno essere opportunamente reintegrati qualora se ne ravvisi la necessità;

In caso di non funzionamento della lavastoviglie, il servizio dovrà essere erogato con l'utilizzo di stoviglie a perdere a ridotto impatto ambientale. Il materiale di tali stoviglie dovrà essere realizzato secondo criteri di biodegradabilità e compostabilità che devono rispettare i requisiti previsti dalla norma europea EN13432 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione". I materiali compostabili più comuni e che rispettano i requisiti della norma europea EN13432 sono il *mater-Bi* (polimero derivante dall'amido vegetale), il *PLA* (Acido Polilattico) derivante dall'amido di mais e la polpa di cellulosa ricavata dalle fibre residue della lavorazione di alcune piante come la canna da zucchero. Le stoviglie, le posate e i bicchieri realizzati nei materiali sopra citati possono essere raccolti in maniera differenziata, assieme ai tovaglioli di carta (in tessuto di cellulosa bianco preferibilmente dotati di marchio Ecolabel e/o marchio FSC: Forest Stewardship Council), **nel contenitore della frazione organica** insieme agli scarti ed avanzi di cibo. La Ditta Appaltatrice è pertanto tenuta a rifornire i plessi scolastici di dette stoviglie per fronteggiare questa eventualità.

- 2.2.2 fornitura di tovaglie **non usa e getto**, meglio se di stoffa e del tovagliato a perdere (tovaglioli di carta, carta da cucina, ecc...);
- 2.2.3 eventuale fornitura o riparazione dell'hardware in uso presso la cucina per la prenotazione dei pasti compatibile con il sistema informatico utilizzato dal Comune per la prenotazione dei pasti;
- 2.2.4 installazione nella sala mensa della scuola dell'infanzia e in quella del nido di erogatori d'acqua potabile, dotati di rubinetto di allacciamento alla rete dell'Acquedotto autorizzati dal Ministro della Sanità e soggetti a controlli periodici così come previsto dalla normativa vigente;
- 2.2.5 pulitura dei vetri interni ed esterni della cucina e della sala refettorio della scuola dell'infanzia;
- 2.2.6 tinteggiatura dei locali interessati al servizio all'avvio del contratto, ad esclusione di quelli del nido d'infanzia;
- 2.2.7 pulizie finali in occasione di interventi edili ovvero di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati dall'Amministrazione Comunale nella cucina, nei refettori, spogliatoi del personale e negli spazi di passaggio, bagni;
- 2.2.8 pulizie straordinarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni, avvio del servizio dopo periodi di chiusura ecc.) nella cucina, nei refettori, nei servizi igienici, ecc.;
- 2.2.9 manutenzione ordinaria e straordinaria dell'attrezzatura e degli arredi di mensa anche di quelle di proprietà comunale;
- 2.2.10 adeguamento delle attrezzature di distribuzione dei pasti per facilitare agli operatori le operazioni di scodellamento e per garantire la corretta temperatura dei pasti durante tutto il processo di distribuzione delle pietanze agli utenti;
- 2.2.11 acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature, nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
- 2.2.12 nel caso di sostituzione di elettrodomestici gli stessi dovranno essere forniti almeno con classe energetica AA;



- 2.2.13 stampa del menù (sviluppato su tutte le settimane dell'anno scolastico) in numero adeguato a garantirne la distribuzione a tutte le famiglie utenti del servizio mensa. Il tipo di prodotto biologico distribuito alle utenze dovrà essere evidenziato chiaramente sul menù giornaliero esposto nella scuola e consegnato alle famiglie;
- 2.2.14 destinare le eccedenze alimentari a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino distribuzioni gratuite agli indigenti di prodotti alimentari, a fini di beneficenza;
- 2.2.15 custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla Aggiudicataria;
- 2.2.16 operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica qualora l'infestazione abbia avuto la sua origine o si sia comunque diffusa nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica;
- 2.2.17 rilevazione informatizzata dei pasti;
- 2.2.18 fornitura al personale operante nelle mense scolastiche della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale D.Lgs. n. 81/08 s.m.;
- 2.2.19 copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- 2.2.20 realizzazione di tutte le attività previste dal successivo art. 11 e comunque dal presente capitolato in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla vigente normativa a carico dell'operatore del sistema alimentare";
- 2.2.21 realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata unitamente all'offerta, previa attività diretta a concordare con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
- 2.2.22 svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stessa;
- 2.2.23 effettuazione delle analisi obbligatorie previste dall'art. 30 del capitolato e delle ulteriori analisi che la ditta si è impegnata ad eseguire in base alla relazione tecnica presentata in sede di gara;
- 2.2.24 messa a disposizione di un coordinatore responsabile della gestione organizzativa del servizio e di un responsabile Amministrativo dell'Appalto responsabile dei rapporti contrattuali con il Comune;
- 2.2.25 ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto.

2.3. SONO ALTRESÌ A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA:

- 2.3.1 la predisposizione e la presentazione all'Autorità competente, a propria cura e spesa, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare -notifica di nuova attività, con particolare riferimento agli obblighi ed agli adempimenti previsti dalla normativa Regionale;
- 2.3.2 l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività dedotte nel presente capitolato;
- 2.3.3 l'esecuzione di tutti gli adempimenti e l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente a carico degli "operatori del settore alimentare", con particolare riferimento agli obblighi ed agli adempimenti previsti nel Regolamento (CE) N. 178/2002, nel Regolamento (CE) n. 852/2004 e nel Regolamento (CE) n. 2073/2005;



- 2.3.4 il sostegno anche economico alla progettualità educativa in materia di educazione alimentare e corretti stili di vita promossa dal nido d'infanzia e/o dalla scuola dell'infanzia. Dette attività potranno essere di carattere informativo e/o laboratoriale incluso l'acquisto di eventuali arredi e/o attrezzature, rivolte sia ai bambini, che agli adulti. Le iniziative potranno riguardare anche momenti conviviali offerti alle famiglie dei bambini, quali ad esempio a cena con mamma e papà ecc. Tale progettualità dovrà avere un valore economico pari allo 0,35% del valore annuale dell'appalto.
- 2.3.5 la fornitura di 4.000 sms annui per la comunicazione con le famiglie, da inviare con il sistema informatico vigente dall'ufficio scolastico;
- 2.3.5 tutte le ulteriori attività e prestazioni diverse previste nel presente capitolato speciale.

ART.3 DEFINIZIONI E ACRONIMI

Nell'ambito del presente capitolato, le espressioni: di seguito riportate hanno ognuna di esse il significato di seguito specificato:

- **Amministrazione:** Comune di Castelvetro Piacentino- Amministrazione comunale;
- **Ditta Aggiudicataria:** l'impresa che risulterà Aggiudicataria dell'appalto;
- **Capitolato:** il presente atto, compresi tutti i suoi allegati, contenente le condizioni di prestazione del servizio;
- **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dal Comune di Castelvetro Piacentino con la Ditta Aggiudicataria.
- **Prestazione:** il servizio oggetto del presente documento;
- **Codice:** Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i.;
- **Regolamento:** DPR 207/2010 e s.m.i.;
- **RUP:** Responsabile Unico del Procedimento;
- **Attrezzature delle sale di ristorazione (o refettori):** macchine per lo svolgimento dell'attività di distribuzione, quali: carrelli per la distribuzione, tavoli, sedie, armadi in acciaio con ante e piani d'appoggio, ecc. presente nelle sale di ristorazione date in uso alla ditta Aggiudicataria;
- **Attrezzature delle sale di cucina e dispensa:** macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione e trasporto, quali: armadi in acciaio con ante e piani d'appoggio, armadio in acciaio senza ante, lavello in acciaio doppia vasca e pedale, lavello in acciaio una vasca e pedale, scaffali in metallo, piastre, ecc. presenti nelle sale cucina date in uso alla ditta Aggiudicataria;
- **Cucina:** i locali della mense di Via Kennedy specificamente destinata ed attrezzata per la produzione totale dei pasti e il passaggio alla fase della porzionatura a cura del personale della ditta Aggiudicataria, mediante l'utilizzo di specifiche attrezzature di cucina;
- **Diete speciali:** le preparazioni/derrate alimentari da garantire agli utenti affetti da allergie e intolleranze o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete, obesità, ecc..) o per motivi etnico-religiosi;
- **Attrezzature di cucina:** i mezzi e gli strumenti di proprietà del Comune o della Aggiudicataria utilizzati nelle cucine delle mense terminali per la produzione dei pasti (es. macchine del gas o elettriche, cuocipasta, ecc..) e tutte le altre attrezzature di uso generale per la puntuale e completa erogazione del servizio (es. frigoriferi, congelatori, lavastoviglie);
- **Arredi:** complesso di oggetti (tavoli, sedie, mobili, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
- **Impianti:** attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- **Elettrodomestici:** tritacarne, affettatrice, centrifuga ecc. e quant'altro necessario per la preparazione, porzionatura, dei pasti;



- **Legame fresco -caldo:** modalità del servizio di ristorazione scolastica che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura almeno a 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- **Mensa comunale:** area dell'edificio del polo educativo che comprende il Nido d'infanzia comunale, il nido sul Po e la scuola dell'infanzia statale, il giardino di Alice, costituita dai locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, bagni, impianti, arredi ed attrezzature;
- **Menù:** l'elenco delle preparazioni/derrate alimentari che compongono i pasti da produrre e distribuire;
- **Porzionatura e distribuzione dei pasti:** l'insieme delle strutture, attività e mezzi necessari per la somministrazione di pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento delle sale di refezione;
- **Prodotti biologici:** prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento (CEE) N. 2092/91 del Consiglio del 24 giugno 1991 e successive modificazioni;
- **Prodotti tipici:** con il termine "*prodotti tipici*" - cui si attribuisce un significato a valenza trasversale - si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP);
- **Prodotti tradizionali:** si intendono quelli indicati nell'elenco allegato al D.M. 18.07.2000;
- **Prodotti provenienti dal circuito del commercio equo e solidale:** si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998 e alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999.
- **Produzione dei pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dalla ditta Aggiudicataria per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato e relativi allegati;
- **Riassetto sale di refezione e cucine:** tutte le attività successive alla preparazione e distribuzione dei pasti e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, riordino, lavaggio stoviglie e attrezzature utilizzate per cucinare, pulizie generali ordinarie e straordinarie, sanificazione, smaltimento rifiuti, ecc..
- **Ristorazione Scolastica:** il servizio di ristorazione collettiva in favore dei bambini che frequentano il Polo educativo e degli adulti aventi diritto al pasto che prestano servizio nel polo;
- **Sale di ristorazione (o refettori o sala mensa):** i locali delle mense terminali destinati alla consumazione dei pasti o come tali individuati o destinati;
- **Stoviglieria:** stoviglie necessarie per lo svolgimento del servizio (es. piatti in ceramica piani, fondi e per frutta, coppette e bicchieri in vetro infrangibile, posate di metallo, caraffe di vetro con tappo) e di tutte le minute attrezzature necessarie alla porzionatura e al servizio (es.: pinze per la distribuzione, forchettoni, palette, coltelli, dosatori di pepe e sale, oliere e acetiere, ecc. ..);
- **Tabelle merceologiche:** le caratteristiche merceologiche e qualitative delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- **Tegameria:** pentolame vario e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- **Tovagliato:** tovaglie (non del tipo monouso a metraggio possibilmente di stoffa o di materiale facilmente lavabile), tovagliette, tovaglioli monouso in materiale a perdere e riciclabile;
- **Trasporto dei generi alimentari:** insieme di strutture e di mezzi utilizzati dalla ditta Aggiudicataria per trasportare e consegnare i generi alimentari alla mensa terminale;
- **Utensili di cucina:** coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaini, teglie e quant'altro necessario per la preparazione, porzionatura, distribuzione dei pasti;



ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà una durata dal 01/03/2020 e comunque dalla data del verbale di consegna al 31/08/24. L'inizio e la fine del servizio annuale sono determinati secondo il calendario scolastico.

È vietato il tacito rinnovo del contratto.

Alla scadenza naturale, su richiesta scritta dell'Ente, al fine di consentire l'espletamento della procedura per l'aggiudicazione di un nuovo contratto, la Ditta Appaltatrice si impegna a prorogare la fornitura del servizio per un periodo **massimo di un anno educativo** oltre la scadenza contrattuale, alle condizioni di cui al Capitolato e al prezzo stabilito in sede di gara, senza che La Ditta Appaltatrice possa pretendere alcun indennizzo aggiuntivo.

Alla scadenza il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo, né onere di disdetta.

La fornitura avrà inizio, dal 01 marzo 2020,; sarà cura del Comune comunicare eventuali variazioni a tale data.

La Ditta Aggiudicataria sarà soggetta ad un periodo di prova di tre mesi, decorrenti dalla data di redazione del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

Qualora, durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Capitolato, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare alla Ditta che segue in graduatoria.

La stipulazione del contratto avverrà nei termini previsti dall'Art. 33, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016.

Il Comune, fermo restando quanto sopra indicato, si riserva, nei casi di urgenza o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale anche in pendenza della stipulazione del contratto. Resta salva la facoltà del Comune di dichiarare la decadenza totale o parziale del contratto, per il venir meno delle ragioni di pubblico interesse che giustifichino l'istituzione e l'esecuzione, anche parziale, del servizio oggetto del presente Capitolato a fronte di nuove forme organizzative e di gestione del servizio medesimo, senza che la Ditta Aggiudicataria abbia nulla a pretendere salvo il riconoscimento delle prestazioni già effettuate.

ART. 5 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE D'ASTA.

Il valore dell'appalto è stimato in presunti p 377.266 (trecentosettantasettemiladuecentosessantasei/00), per il periodo di durata del contratto.

Tale importo è determinato dal **prodotto del prezzo unitario a base d'asta, differenziato tra pasto unitario completo comprensivo dei servizi di scodellamento, pulizia e tinteggiatura refettorio per gli utenti della scuola dell'infanzia e pasto unitario completo inclusa la fornitura delle merende per gli utenti del nido d'infanzia** come sotto evidenziato:

- prezzo pasto unitario per gli utenti della scuola dell'infanzia **p 5,40** oltre Iva a norma di legge;
- prezzo pasto unitario per gli utenti del nido d'infanzia **p 4,80** oltre Iva a norma di legge;
- prezzo unitario delle merende pomeridiane **p 0,35** oltre Iva a norma di legge

moltiplicati per il numero dei pasti/merende:

- **43.160** pasti utenti scuola infanzia per tutto il periodo dell'appalto pari a n. 11.200 pasti annui;
- **29.240** pasti utenti nido infanzia per tutto il periodo dell'appalto pari a n. 5.000 pasti annui;
- **11.000** merende complessive per tutto il periodo dell'appalto pari a n. 2.500 merende pomeridiane annue;



Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, incluse le spese accessorie e gli obblighi ed oneri previsti nel capitolato. Non è obbligo del Committente la redazione del D.U.V.R.I. in quanto non si prospettano nella fornitura del servizio situazioni di interferenze con dipendenti del Comune.

Pertanto, in sintesi, l'importo presunto complessivo del presente appalto per il periodo 01/03/2020 - 31/08/2024 è di **€ 377.266** (trecentosettantasettemiladuecentosessantasei/00) IVA di legge esclusa così determinato:

Servizio	Totale pasti per intero appalto	totale merende per intero appalto	costo pasto base d'asta	costo merenda base d'asta	<u>TOTALE COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO</u>
Scuola infanzia	43.160		€ 5,40		€ 233.064
Nido infanzia	29.240	11.000	€ 4,80	€ 0,35	€ 144.202
TOTALE	72.400	11.000			€ 377.266

Sono ammesse solo offerte pari o in ribasso sugli importi a base d'asta.

Tutti gli importi di cui al presente articolo sono riportati al netto di IVA.

ART. 6 COMPOSIZIONE DELL'UTENZA, CALENDARIO DEI SERVIZI E PASTI PRESUNTI

L'utenza è composta da bambini, personale insegnante, educativo ed ATA avente diritto al pasto, frequentanti il Polo educativo di Castelvetro Piacentino distribuiti numericamente come segue:

TIPOLOGIA UTENZA	MODALITA' DI SERVIZIO	N. MAX ISCRITTI	N. MEDIO UTENTI GIORNALI ERI	N. MERENDE GIORNALI ERI	N. PASTI ANNUALI PRESUNTI
Bambini Nido d'infanzia o il nido sul Po o sezione Lattanti	Produzione e porzionatura	5	3,5	3	800
Bambini Nido d'infanzia o il nido sul Po o sezione mista	Produzione e porzionatura	20	15	10	3700
Educatrici e personale ATA	produzione e porzionatura	4	2	/	500
Alunni Scuola Infanzia o il giardino di Alice	produzione, porzionatura e scodellamento	84	53	/	9500
Insegnanti e personale ATA	produzione, porzionatura e scodellamento	12	10	/	1700



I pasti (frutta, pranzo, merenda) vanno serviti nelle modalità e negli orari concordati con il Committente sulla base dell'organizzazione in atto.

Nel Nido d'infanzia il pasto sarà servito all'interno della sezioni lattanti dalle ore 11.00, mentre nella sezione mista sarà servito in due turni nel refettorio appositamente allestito: il primo turno dalle ore 11:00 ed il secondo turno dalle ore 11:45. Anche il pasto del personale dei Nidi d'infanzia sarà distribuito in due turni, indicativamente un primo turno alle 12,45 e un secondo turno alle 13.15, in appositi locali.

Nella Scuola dell'infanzia il pasto sarà servito nel refettorio dalle ore 11,50/12.00circa.

Il pasto del personale delle Scuole dell'infanzia Statali sarà distribuito, nel locale adibito a refettorio, nei medesimi orari di consumo dei pasti degli utenti.

Gli orari di distribuzione dei pasti potranno subire delle modifiche in relazione all'organizzazione dell'attività didattica, in ogni caso però gli orari una volta fissati dovranno essere scrupolosamente osservati.

Il numero dei pasti indicati ha valore presunto: tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni e degli adulti iscritti ai servizi, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva dei servizi e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto.

Il numero giornaliero dei pasti per ciascuna tipologia di utenza è un dato medio del tutto indicativo, non vincolante per l'Amministrazione Comunale; il dato relativo al numero di presenze effettive sarà quello precisato ogni giorno. Saranno in ogni caso pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti.

La Ditta appaltatrice sarà pertanto tenuto ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

In particolare, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere il servizio anche ad altre utenze e/o ad altri terminali di distribuzione non compresi nel presente contratto al momento della stipula dello stesso, restando inteso che in tal caso il prezzo in vigore e che le prestazioni dovute dalla Ditta appaltatrice dovranno conformarsi alla disciplina dettata dal presente capitolato, senza altro onere aggiunto.

ART. 7 - SEDE DEL SERVIZIO

7.1 *ÓDISPONIBILITÀ LOCALI SEDE DEL SERVIZIO*

La sede per lo svolgimento del servizio è all'interno del Polo educativo. I locali che saranno assegnati alla Ditta appaltatrice sono: al piano terra cucina, refettorio, deposito, bagni con i rispettivi impianti, arredi ed attrezzature.

Tutti i locali sono di proprietà del Comune di Castelvetro P.no e sono conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

All'avvio del contratto la Ditta Appaltatrice è tenuta ad imbiancare tutti i locali interessati al servizio ad esclusione di quelli del nido d'infanzia.

I locali sono assegnati in comodato d'uso, secondo quanto previsto dal codice civile, alla Ditta che si è aggiudicata l'appalto con il vincolo di utilizzo per i soli scopi previsti dai documenti della presente gara; pertanto essi non potranno in alcun caso essere utilizzati per la produzione di pasti estranei all'appalto, se non sulla base di accordi con l'Amministrazione Comunale. Il fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso assegnati.

E comunque salva la possibilità di utilizzo dei locali per la fornitura di pasti e/o di merende a favore del gestore dei servizi alla prima infanzia comunali come meglio precisato al seguente art. 11.



La Ditta Appaltatrice sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali e degli impianti messi a disposizione con la massima cura e diligenza.

7.2 ó GESTIONE EMERGENZE E DISPONIBILITÀ CENTRO DI COTTURA DI RISERVA

Per fronteggiare eventuali situazioni di emergenza derivanti da mancata o ritardata consegna della merce, da avaria degli impianti o da altri eventi non prevedibili, la Ditta Appaltatrice è tenuta a rifornire le cucine interne alle strutture scolastiche, di una **scorta minima di materie prime** in grado di garantire la sostituzione od integrazione delle derrate alimentari previste nel menù del giorno.

Al fine di garantire il Committente da situazioni di emergenza inerenti l'eventuale blocco parziale e/o totale delle cucine per qualsiasi causa (black-out elettrico, interruzioni di servizio, fermi macchine, í), la Ditta Appaltatrice dovrà documentare la disponibilità di un centro di cottura ubicato nel raggio di 35/40 km (percorrenza minima stradale come rilevabile dalle guide Michelin) dalla sede comunale di Castelvetro Piacentino, dotato di idonea autorizzazione sanitaria per il trasporto di pasti e caratteristiche del sistema di trasporto utilizzato.

Tale centro di cottura dovrà essere adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge, per garantire il servizio mensa come descritto, dotato di idonee autorizzazioni sanitarie per la preparazione e veicolazione dei pasti.

Presso tale centro di cottura la ditta dovrà preparare i pasti garantendone il trasporto a proprie spese presso la mensa.

Nel caso non sia disponibile in fase di gara, il concorrente deve dichiarare di mettere a disposizione un centro di cottura con le caratteristiche sopra descritte entro 45 gg. dalla data di aggiudicazione.

In caso di ATI la dichiarazione di cui sopra può essere presentata da una delle aziende componenti il raggruppamento.

È data facoltà al Committente di visionare, in qualsiasi momento, con propri tecnici il centro di cottura alternativo al fine di verificare l'idoneità della struttura allo svolgimento del suddetto compito.

A dimostrazione del possesso di tale requisito l'impresa Aggiudicataria dovrà consegnare annualmente la documentazione richiesta dall'Amministrazione comunale (indirizzo, planimetria, elenco attrezzature installate, autorizzazione sanitaria specifica per i pasti da asporto).

ART. 8 - ARREDI, ATTREZZATURE e MATERIALI

8.1 - ARREDI E ATTREZZATURE DI PROPRIETÀ COMUNALE

La Amministrazione comunale metterà a disposizione della Ditta gli arredi e le attrezzature attualmente presenti nella cucina comunale (bicchieri, piatti, posate, cuocipasta, cucina a gas, lavelli, cappe aspiranti, lavamani, tavoli in acciaio inox, pensili, lavastoviglie, carrelli, tavoli e sedie, scaffali, armadietti vestiario, pattumiera, ecc.) di cui all'allegato 5.

Contestualmente all'avvio del servizio la ditta dovrà redigere apposito inventario di tali attrezzature e sottoporlo all'Amministrazione comunale per la verifica e sottoscrizione.

Le disponibilità delle attrezzature di proprietà comunale viene trasferita alla Ditta appaltante limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato. L'Aggiudicataria sarà tenuta all'uso e conduzione degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza.

8.2 - FORNITURA DI PICCOLE ATTREZZATURE E MATERIALI A CARICO DELLA DITTA APPALTANTE

La Ditta a cui verrà affidato il servizio si impegna a completare la dotazione della cucina come previsto all'art. 2 del presente capitolato, fornendo al Comune tutte le attrezzature necessarie per svolgere il servizio a regola d'arte e integrando le attrezzature di proprietà comunale già presenti. Le



attrezzature inserite al termine del contratto rimarranno acquisite al patrimonio comunale.

La ditta dovrà utilizzare posate, piatti e bicchieri tradizionali, in acciaio inox, ceramica e vetro, tovaglioli di carta e tovaglie preferibilmente di stoffa e comunque lavabili ed ogni altro utensile e attrezzatura adatto ad un uso autonomo da parte anche dei bambini del nido d'infanzia ed adatto per forma e dimensione a favorire la distribuzione autonoma delle pietanze da parte dei bambini in ogni singolo tavolo.

8.3 - RICONSEGNA DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI E MANUTENZIONE

Alla scadenza del contratto la Ditta appaltante è tenuta a redigere e a fornire all'Amministrazione Comunale un inventario finale di tutte le attrezzature e gli arredi esistenti nei locali della mensa comunale, di proprietà comunale indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento di ogni apparecchiatura. È tenuta inoltre a ripristinare i macchinari, le attrezzature e i complementi d'arredo regolarmente funzionanti.

La Ditta appaltante semestralmente 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 del contratto la Ditta appaltatrice dovrà provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature. Tale controllo dovrà essere documentato da una relazione tecnica riportante, attrezzatura per attrezzatura, lo stato d'uso, la funzionalità e le eventuali carenze.

ART. 9 - MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

E' a completo carico dell'Aggiudicataria la manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli elettrodomestici secondo le frequenze indicate nel manuale HACCP, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di sicurezza.

La manutenzione è riferita a tutte le attrezzature e a tutti i locali concessi dal Comune di Castelvetro P.no, l'onere della manutenzione straordinaria sui locali compete all'amministrazione, mentre la manutenzione straordinaria di arredi, attrezzature ed elettrodomestici è a carico della Ditta appaltatrice.

Qualora la ditta non esegua gli interventi di propria competenza necessari, provvederà l'amministrazione comunale ponendo il relativo costo a carico della ditta inadempiente.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- **manutenzione ordinaria programmata e ordinaria:** si intendono tutti i lavori preventivi e periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione delle attrezzature, degli arredi e locali, ivi compresa le sostituzioni di pezzi soggetti a normale usura;
- **manutenzione straordinaria: per quanto attiene le attrezzature:** si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto di attrezzature, arredi, attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le normali condizioni di efficienza.
Per quanto attiene i locali: si intendono le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici.

La ditta avrà l'onere del controllo dei locali che riceverà in comodato e l'obbligo di segnalare in forma scritta all'amministrazione comunale la necessità di interventi di manutenzione straordinaria sui locali.

La ditta annualmente dovrà trasmettere al Comune di Castelvetro P.no copia degli atti attestanti gli interventi di manutenzione ordinaria programmata e di manutenzione straordinaria sulle attrezzature a tale titolo effettuati.



Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

- É interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- É revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- É accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti;
- É controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- É controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
- É controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
- É manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);
- É sostituzione delle guarnizioni;
- É sostituzione delle lampade;
- É sostituzione periodica di eventuali terminali in gomma di adduzione del gas;
- É sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc.);
- É controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);
- É integraggio completo dei locali da eseguirsi all'avvio del contratto e successivamente con cadenza periodica e qualora venga richiesta dal Comune o dagli organismi di controllo (Az. USL);
- É ogni prescrizione dell'AUSL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti.

La Ditta Appaltatrice dovrà inoltre provvedere alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico, delle attrezzature e arredi ricevuti in comodato e presenti nella mensa del polo educativo, che si rendessero necessari per lo svolgimento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza. Tali integrazioni e sostituzioni al termine del contratto rimarranno di proprietà del Comune di Castelvetro P.no. Qualora la Ditta sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, il Comune potrà chiedere alla Ditta di adempiere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per ottemperare senza che la Ditta abbia provveduto, il Comune ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo alla Ditta tutti gli oneri finanziari conseguenti.

La ditta deve inoltre provvedere al monitoraggio delle esche e agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei centri di produzione e nei terminali, secondo il piano presentato in sede di gara, all'interno della relazione tecnica.

La ditta dovrà indicare in sede di gara, all'interno della relazione tecnica, il programma di manutenzione delle attrezzature, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali che intende adottare, comprese le scadenze periodiche che intende applicare.

Resta a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali della mensa scolastica ad esclusione della tinteggiatura che sarà a carico della ditta.

La Ditta avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

La ditta Aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dal Comune di Castelvetro P.no, al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà del Comune di Castelvetro P.no.



La Ditta Aggiudicataria non potrà opporsi ai lavori di modifica, ampliamento o miglioria che il Comune intendesse effettuare a proprie spese. Il Comune si impegna, qualora necessario, a comunicare alla Ditta, gli interventi che intende realizzare ed i tempi necessari.

La Ditta Aggiudicataria non potrà pretendere indennizzo alcuno per l'eventuale limitazione o temporanea sospensione dell'attività in dipendenza dell'esecuzione dei lavori medesimi. I tempi e le modalità di intervento dovranno essere concordati con la Ditta Aggiudicataria.

ART. 10 6 GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

10.1 PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti devono rispondere alle caratteristiche, per quantità e qualità organiche, definite dalla competente autorità sanitaria locale, secondo i menù e le tabelle dietetiche concordati, in conformità a quanto richiesto nel presente capitolato e tenuto conto delle esigenze dell'organizzazione dei servizi educativi e scolastici presenti nel Polo educativo.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di congelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico religiosi.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione dovrà essere minimo e comunque non superiore ai 5/10 minuti per garantire sempre l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature di legge.

I pasti dovranno sempre essere preparati e distribuiti in giornata. È vietata qualunque forma di riutilizzo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. La preparazione il giorno antecedente sarà ammessa qualora il fornitore disponga di idonei abbattitori di temperatura e assicurando il mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche.

La frutta dovrà essere di stagione e non potrà essere sostituita con succhi di frutta o dessert; nel caso in cui i bambini non fossero in grado di sbucciare la frutta da soli il personale adibito allo scodellamento dovrà provvedervi direttamente.

La frutta deve essere lavata, sgrondata e pronta all'uso, il giorno stesso del consumo, ed eventualmente sbucciata poco prima del consumo.

La frutta andrà consumata alla mattina, all'orario concordato con le educatrici/insegnanti, consegnata in contenitori da posizionare su ogni tavolo, servita nei piatti.

Per ciascuna pietanza prevista dal menù che ha una denominazione generica (es.: pasta alle verdure) o per ciascuna portata prevista dal menù che è possibile identificare con un vasto gruppo di alimenti appartenenti alla medesima tipologia (es.: frutta fresca, verdura di stagione), la ditta dovrà introdurre una certa varietà nella preparazione provvedendo all'opportuna rotazione dei vari componenti possibili tra quelli previsti dal calendario stagionale (per frutta e verdura) e dalle tabelle merceologiche di riferimento (per gli altri alimenti).

In relazione al numero di utenti interessati ed alla capienza della sala mensa, potrebbero essere istituiti due turni di consumazione dei pasti; in tali casi la Ditta è tenuta ad adeguare l'organizzazione complessiva del servizio in funzione dell'espletamento di più turni consecutivi di consumazione dei pasti.

10.1.1 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.



Tutti le attrezzature/impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

10.1.2 Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione del Comune di Castelvetro Piacentino un piano di preparazione e cottura delle portate previste da menù contenente:

- il ricettario;
- le modalità di preparazione;
- le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

10.1.3 Preparazione delle carni e del pesce

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

10.1.4 Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare, l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

10.1.5. Preparazione del pasto per la sezione lattanti

Il periodo di vita tra il 6° mese ed il 1° anno di vita corrisponde ad una fase di transizione, cioè una fase di passaggio da un'alimentazione latte e, quindi esclusivamente liquida, ad un'altra prima semi solida e successivamente solida.

La fase di svezzamento rappresenta una tappa ben precisa nell'evoluzione nutrizionale, psicologica e sensoriale del lattante; è pertanto indispensabile che la sua condotta poggia su basi razionali che tengano conto dello sviluppo psico-motorio, della maturazione digestivo-metabolica e delle necessità nutritive del bambino.

Nella sezione del Nido d'infanzia frequentato dai **lattanti** deve essere confezionato per ogni utente un menù personalizzato di transizione.

Raggiunti i 12 mesi, ottenuta l'autorizzazione dal pediatra di famiglia, si passerà ad un'alimentazione completa.

Si può pertanto dire che il menù, in questa fase transitoria, viene adeguato alle abitudini alimentari di svezzamento domestico dei singoli soggetti, introducendo di volta in volta alimenti nuovi.

Per questo motivo in cucina dovrà essere approntato, e aggiornato costantemente, uno schema che riassume i divieti e le introduzioni ammesse per ciascun utente lattante fino al passaggio al menù standard.

L'introduzione di nuovi alimenti nella dieta del bambino dovrà essere sempre anteriormente concordata con le famiglie.

Non è ammesso inserire nella dieta dei bambini con età inferiore ai 12 mesi alimenti che non siano già stati introdotti a casa.

Per i **bambini dai 12 a 36 mesi**, è previsto un menù comune a tutti.



L'alimentazione, dopo il compimento dell'anno, dovrà essere la più omogenea possibile, al fine di abituare con gradualità i bambini ai nuovi gusti, sapori e consistenze degli alimenti con conseguente sviluppo delle capacità di masticazione e deglutizione sfruttando lo spirito emulativo.

La cucina dovrà adottare tecniche di preparazione e presentazione adeguate alle varie fasce di età garantendo le dovute attenzioni all'approntamento dei pasti.

La necessità di posticipare l'introduzione di alimenti previsti dal menù, nei soggetti di età superiore all'anno, dovrà essere supportata da certificato del pediatra.

Analoga certificazione sarà necessaria nel caso in cui l'utente abbia l'esigenza di ricorrere a prodotti specifici per la prima infanzia e/o a latti adattati.

In tal caso la Ditta Appaltatrice è tenuto a rifornirsi di suddetti alimenti, restando fedele alle indicazioni del pediatra e rispettando eventuali marche di prodotti consigliate dallo specialista stesso.

10.1.6 Lavaggio dei vegetali

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente.

10.1.7 Operazioni preliminari alla cottura.

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

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore.
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;

10.1.8 Pentolame per la cottura

Devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

10.2 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

NIDO INFANZIA

SEZIONE LATTANTI (DAI 6 AI 12 MESI):

- A) frutta di stagione dalle ore 8:45 circa per i bambini che l'hanno già introdotta nella dieta
- B) piatto unico dalle ore 11:00 circa
- C) merenda dalle ore 15:30circa

NIDO INFANZIA SEZIONE MISTA (DAI 13 AI 36 MESI) E SCUOLA DELL'INFANZIA (DAI 3 AI 6 ANNI)

- a) frutta di stagione *dalle ore 8:45 circa per il Nido dalle ore 09:15 circa per la scuola dell'infanzia*
- b) primo piatto
- c) secondo piatto
- d) contorno
- e) pane fresco
- f) acqua dell'erogatore nelle emergenze 1/2 bottiglia d'acqua,
- g) merenda dalle ore 15:30 circa solo per i bambini del nido d'infanzia.



I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati nel rispetto degli allegati 1 (menù), 2 (grammature), 3 (tabelle merceologiche degli alimenti) e 4 (Criteri igienico-nutrizionali) che formano parte integrante ad ogni effetto del presente capitolato.

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre mettere a disposizione degli utenti adulti, al momento del consumo del pasto, i seguenti condimenti: olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, formaggio grattugiato.

La Ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dei bambini contenitori e strumenti per consentire a loro la consumazione della verdura fresca in pinzimonio.

La ditta Aggiudicataria del servizio si impegna altresì a fornire, su richiesta del Comune, pasti freddi o cestini da viaggio preparati per ogni singolo utente. Tali forniture, oltre che per la gite scolastiche, possono essere richieste per iniziative didattiche, preventivamente concordate.

10.3 - MENÙ E VARIAZIONI

In generale la ditta è obbligata, nella stagionalità, a dar seguito alle variazioni inserite a menù, in particolare qualora non siano espressamente indicate le varietà di frutta e verdura.

Eventuali ulteriori variazioni dei menù, definite dai competenti uffici in collaborazione con l'Azienda USL, Commissioni Mensa e ditta Aggiudicataria, saranno comunicate con congruo anticipo e per esse non sono ammesse variazioni in aumento del prezzo contrattuale.

Qualora, per motivi organizzativi della ditta, si rendesse necessaria una qualsiasi variazione, essa dovrà essere comunicata e autorizzata dall'Amministrazione comunale.

La ditta potrà senz'altro proporre eventuali modifiche al menù in base ad osservazioni sulla gradibilità o di altro genere: l'applicazione di tali modifiche sarà concordata con il Comune, l'Azienda USL e le Commissioni Mensa.

Del menù adottato, aggiornato con le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel tempo, dovrà essere esposta copia nella sala mensa.

Il menù completo di tutte le settimane, dovrà essere stampato e consegnato ad ogni bambino utente del servizio mensa. Sulla stampa potrà essere evidenziato il logo della Ditta Aggiudicataria del servizio e il logo del Comune di Castelvetro P.no. Il tipo di prodotto biologico distribuito alle utenze dovrà essere evidenziato chiaramente sul menù giornaliero esposto nella scuola e consegnato alle famiglie.

Resta riservata al Comune la facoltà di apportare le eventuali variazioni che ritenesse opportune e che non comportino maggiorazioni di costo, che riguardino grammature, tipologia delle derrate, composizione del menu, ecc. con l'obbligo per la Ditta Aggiudicataria di adeguare con la massima rapidità il servizio per tutte le modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la possibilità di effettuare ulteriori variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono in adesione a direttive emanate dall'Azienda A.U.S.L. territoriale, in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento, ovvero una diminuzione del prezzo unitario del pasto, la relativa differenza di prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

La Ditta si obbliga comunque ad adeguare immediatamente il servizio al menù concordato.

Sono previste le seguenti variazioni:

- a) in occasione delle festività quali Natale, Pasqua e Carnevale, inizio e fine anno scolastico è possibile proporre un menù speciale, concordato con l'AUSL di competenza, comprensivo di un dolce da forno;
- b) In aggiunta, limitatamente alle festività Natalizie, Carnevale e di fine anno, la Ditta appaltatrice dovrà fornire alimenti e bevande per l'organizzazione delle feste previste nelle differenti strutture educativo/scolastiche (es. torta o pizza o focaccia con succhi di frutta e altre bevande o prodotti autorizzati escluse le bibite gassate e zuccherate, la quota sarà proporzionale alla presenza degli utenti;



- c) In occasione di uscite scolastiche il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino picnic individuale costituito da prodotti autorizzati dal Committente.
Esso dovrà essere approntato in tempo utile e composto in linea di massima come segue:
2 panini, di cui 1 panino (gr. 50) con prosciutto cotto o crudo (20gr) eventualmente farcito con una foglia di lattuga ed 1 panino (50 gr) con formaggio semi stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (20gr);
Un frutto di stagione facilmente sbucciabile senza l'ausilio di posate;
Mezzo litro di acqua minerale in PET;
Una fetta di torta tipo casalingo o un pacchetto monoporzione di biscotti o dolce monoporzione senza farcitura e copertura (40-50 gr),
bicchiere e tovagliolo.
Nel caso di bambini soggetti a diete speciali i cestini dovranno essere composti da alimenti idonei e che rispettino la dieta. Le suddette disposizioni potranno essere soggette a modifica concordata con il Committente in allineamento con eventuali aggiornamenti della normativa vigente in materia di standard nutrizionali

10.4 - DIETE SPECIALI

Ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale deve essere garantito il menù predisposti dall'Azienda USL o in assenza di quello dell'ASL dalla dietista della Ditta appaltante. Il menù per le diete speciali deve garantire la medesima variabilità offerta ai compagni di classe.

La ditta si impegna a fornire:

- 10.4.1 diete speciali personalizzate di carattere medico, cioè diverse da quella fornite comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondano alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti (alunni ed adulti aventi diritto), affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari, sulla base di certificazione medico-specialistica;
10.4.2 diete "speciali" personalizzate di ordine etico - religioso per gli utenti che ne segnalino l'esigenza;

Ulteriori tipologie di diete saranno valutati dall'Amministrazione Comunale, la quale si riserva la possibilità di verificare col fornitore se sussistano le condizioni economiche ed organizzative che ne consentano la produzione.

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali. Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione di tali "diete speciali", è completamente a carico della Aggiudicataria, compresi gli alimenti senza glutine per gli alunni affetti da celiachia.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi;

Nel caso di diete personalizzate per motivi di intolleranze, allergie, età dei bambini (lattanti), la ditta dovrà:

- porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione;
- garantire l'immediata riconoscibilità e identificazione del pasto da parte del personale addetto alla distribuzione.

La Ditta Appaltatrice è tenuta ad istituire un apposito registro delle "Diete speciali" sul quale annotare per ogni utente le specifiche del regime dietetico richiesto e la data di attivazione dello stesso. La Ditta Appaltatrice è altresì tenuta al continuo aggiornamento del registro e alla sua conservazione per tutta la durata dell'appalto, nonché alla condivisione con il Committente in tempo reale all'aggiornamento.



Per i lattanti non è necessario il certificato medico per giustificare la richiesta degli alimenti normalmente impiegati nello svezzamento. Qualora si presenti l'esigenza di protrarre l'utilizzo di tali alimenti oltre i 12 mesi, sarà richiesto il certificato medico e tali diete rientreranno a pieno titolo in quelle che vengono identificate come "diete speciali".

Le spese inerenti l'acquisto delle derrate necessarie al soddisfacimento delle esigenze degli utenti lattanti rimangono a carico della Ditta Appaltatrice.

Deve sempre essere previsto un **menù dietetico d'emergenza** oltre al menù del giorno per far fronte ad eventuali situazioni che ne richiedono l'utilizzo. Il menù dietetico potrà essere servito fino ad un massimo di tre giorni consecutivi.

Esso dovrà essere composto:

- primo piatto: pasta o riso bianco, condito con olio extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi o in alternativa ricotta, prosciutto, cotto, cotto o crudo, oppure bistecca o pesce ai ferri.

Il menù dietetico dovrà essere prenotato entro le ore 10.00 del giorno stesso in cui verrà consumato.

10.5 - MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Tutte le operazioni di manipolazione degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale

La ditta Aggiudicataria deve uniformarsi al D. Lgs. 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (Pacchetto igiene - Reg. CE 852, 853 e 854 del 2004), nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari e nell'individuare nelle sue attività, i processi, le fasi e le operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.

Tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Tutti i cibi erogati dovranno essere prodotti in legume fresco-caldo e preparati nella cucina di Castelvetro nella stessa giornata del consumo, tranne la preparazione di alcuni piatti che richiedano allestimenti complessi (ad esempio ragù per lasagne, arrostiti e simili) che potranno essere preparati il giorno precedente, a condizione che vengano opportunamente raffreddati con abbattitore rapido di temperatura (messi a disposizione dalla ditta) secondo le normative vigenti e conservati a temperature comprese fra 1 e 6 gradi centigradi in recipienti idonei. Non possono trascorrere più di 24 ore tra l'abbattimento dei cibi e il loro consumo. Non è ammessa la precottura di cotolette, cosce di pollo, hamburger o comunque di alimenti porzionati. I pasti potranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Per i prodotti da forno lievitati, il fornitore potrà effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure, previste nel proprio manuale H.C.C.P. che ne garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici, da sottoporre al competente ufficio A.U.S.L. e previo accordo con l'Amministrazione Comunale.

Non sono ammesse preparazioni semilavorate e finite provenienti da centri di produzione e fornitori diversi da quelli espressamente indicati al presente Capitolato.

È espressamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

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

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura,



- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm,
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo,
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte a idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo,
- la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta,
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura e devono essere svolte unicamente con uova pastorizzate,
- di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e deve essere predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento. Anche gli alimenti preparati con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura od in concia) devono presentare in evidenza data e ora di allestimento;
- È ammessa la mondatura, porzionatura, battitura, speziatura e concia delle carni il giorno precedente la cottura, a patto che queste vengano adeguatamente conservate in frigorifero opportunamente coperte, ad una temperatura inferiore a 10°C;
- Non è ammesso l'utilizzo di preparati per purè o prodotti simili. È ammessa quale addensante la farina o la fecola di patate;
- le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione,
- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.,
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento,
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato.

10.6 - COTTURA

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Per la cottura dei secondi piatti e delle verdure dovranno essere privilegiate le cotture al forno, al vapore le stufature, escludendo la frittura.

I grassi da condimento (olio extra vergine d'oliva) andranno aggiunti a fine cottura.

Potrà essere utilizzato olio di arachide o girasole in fase di cottura esclusivamente per la spennellatura di placche da forno.

Andrà evitata la sovracottura, particolarmente di verdure e minestre.

Nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento dovrà essere il più basso possibile, per evitare perdite nutrizionali. La cottura di qualsiasi tipologia di pasta dovrà essere espressa.

Viene escluso l'impiego di esaltatori di sapidità (estratti, dadi, ecc.): i brodi vegetali andranno preparati unicamente con abbondanti ortaggi freschi e ridotte quantità di sale marino o sale iodato.

10.7 PRENOTAZIONE DEI PASTI

La Ditta Aggiudicataria dovrà assumersi l'attività di gestione della fase di Prenotazione Pasti attraverso il Sistema già in uso presso il Comune di Castelvetro Piacentino che è parte integrante del Sistema Informativo Gestionale utilizzato dall'Ente per gestire i servizi nido d'infanzia, la mensa scuola infanzia e altri servizi scolastici. Sarà cura della Ditta Aggiudicataria sostituire l'hardware in uso presso la cucina per la prenotazione del pasto, qualora dovesse essere sostituito o provvedere alla sua riparazione.



L'ufficio Istruzione e Cultura del Comune provvederà ad aggiornare la base Dati degli utenti iscritti nonché ad effettuare variazioni che si verificano in corso d'anno (nuove iscrizioni, rinunce al servizio). Il sistema di prenotazione pasti verrà quindi popolato e mantenuto aggiornato in tempo reale, fornendo alla Ditta la composizione corretta degli utenti iscritti al servizio.

In particolare la Ditta dovrà garantire quotidianamente l'acquisizione giornaliera delle prenotazioni automatiche pasti attraverso il Sistema informativo entro le ore 10.00

La Ditta Appaltatrice dovrà conservare presso la cucina, un foglio riepilogativo mensile delle presenze. Tale riepilogo mensile dovrà essere firmato dalla cuoca responsabile e allegato alla documentazione necessaria al pagamento dei corrispettivi di servizio.

La Ditta dovrà preparare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione dei pasti fissati per il nido e la scuola dell'infanzia in relazione ai loro orari scolastici.

In relazione al numero degli utenti interessati, ai progetti educativi dei due servizi presenti nel polo educativo (nido e scuola) e alle capienze delle sale mensa potrebbero essere istituiti due o più turni di distribuzione dei pasti; in tali casi la Ditta è tenuta ad adeguare l'organizzazione complessiva del servizio in funzione dell'espletamento di più turni consecutivi di consumazione dei pasti.

Nello svolgimento dei servizi in appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.

10.8 ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta aggiudicante dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù, le quantità prefissate e le modalità concordate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica. A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a $>65^{\circ}\text{C}$ al cuore. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura $<7^{\circ}\text{C}$ al cuore. Prima della distribuzione dei pasti, la Ditta dovrà provvedere all'allestimento per ogni giorno di servizio, dei tavoli, con tovaglie di stoffa pulite, con posate in acciaio inox, tovagliolo di carta, bicchiere, caraffa con coperchio o bottiglia dell'acqua, pane, ciotole con la frutta al mattino. La Ditta provvederà ad allestire anche uno o più tavoli di servizio dove collocare stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

10.9 - DISTRIBUZIONE PASTI

10.9.01 DISTRIBUZIONE DEL PASTO AL NIDO

La distribuzione del pasto al nido viene svolta dal personale ausiliario o dalle educatrici all'interno dei locali del nido, pertanto il pasto deve essere consegnato all'ingresso del nido in contenitori adatti. Il momento del pasto al nido è parte fondamentale ed imprescindibile del progetto pedagogico ed educativo, di conseguenza l'organizzazione di questo momento deve avvenire nel rispetto sia dei principi indicati ai punti 10.01 e relativi sottopunti e 10.8 che di quelli educativi previsti nel progetto educativo.

In particolare nella sezione lattanti dove i bambini mangiano in un rapporto uno a uno con l'educatrice, i pasti devono essere consegnati o di volta in volta, oppure in contenitori termici o altra attrezzatura di cui la Ditta riterrà opportuno dotare il servizio.

Nella sezione mista (bambini dai 13 ai 36 mesi) i bambini mangiano a piccoli gruppi di 7/10 bambini per volta, generalmente il primo gruppo è presente nella sala mensa dalle ore 11:00 alle ore 11:45 ed il secondo gruppo dalle ore 11:45 alle ore 12:30; anche in questo caso è necessario garantire la costanza della temperatura prevista per legge per tutta la durata del pasto.



La ditta dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli, dei pavimenti, al lavaggio delle stoviglie e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio.

10.9.02 LA DISTRIBUZIONE DEL PASTO ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA

La distribuzione del pasto ai tavoli deve essere effettuata, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito; deve togliere gli anelli e ori in genere; lavare accuratamente le mani e i capelli dovranno essere accolti in idoneo copricapo;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche con coperchio con l'acqua o le bottiglie di acqua minerale;
- utilizzo di carrelli su cui non vi siano altro che i piatti e i contenitori/teglie con le pietanze da servire;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

La modalità di distribuzione verrà effettuata direttamente ai tavoli dal personale addetto, al quale è richiesta disponibilità e attenzione alla cura della relazione con l'alunno durante lo scodellamento, pertanto il numero di personale ad esso dedicato dovrà essere in numero sufficiente a garantire tale prestazione. D'intesa col Comune e con la scuola previa valutazione anche degli aspetti logistico/organizzativi ed educativi si dovrà favorire e sviluppare il più possibile l'autonomia distribuzione da parte degli stessi alunni delle pietanze, a tale scopo le pietanze dovranno essere collocate su ogni tavolo in appositi contenitori in ceramica e/o acciaio e dotati di strumenti per la porzionatura adatti ad essere utilizzati anche dai bambini e quindi facilmente utilizzabili.

La ditta dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli, al lavaggio delle stoviglie e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio. Nel caso di più turni la sala mensa ed i tavoli in esso presenti dovranno essere completamente disponibili per entrambi i turni e la ditta dovrà provvedere a ripristinare quelli che, usati nel primo, si renderanno necessari anche nel secondo.

La ditta vincitrice dell'Appalto dovrà provvedere al servizio di ristorazione dell'intero Polo educativo con utilizzo di proprio personale in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, e garantire un servizio efficiente ed efficace in riferimento soprattutto agli orari di inizio e termine del pranzo.

10.10 - RIGOVERNO E PULIZIE

Le operazioni di rigoverno e pulizia della cucina, della sala mensa e dei locali annessi andranno effettuate secondo quanto specificatamente previsto dal Piano di autocontrollo HACCP.

La corretta pulizia dovrà riguardare tutte le superfici orizzontali (tavoli, pavimenti, sedie, pavimenti, soffitti, ecc...) nonché verticali (piastrelle, vetrate, muri) di tutti i locali annessi alla mensa scolastica.

Rimane a carico della ditta l'acquisto di tutti i detergenti, attrezzature e materiali di pulizia per l'effettuazione di tali operazioni.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti adatti ai materiali con cui debbono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi previsti dal produttore, e mantenuti nei loro contenitori, ben chiusi e puliti. Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.



La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

I prodotti disinfettanti e sanificanti dovranno essere specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

La Ditta deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, all'Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di preparazione e distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di preparazione e di distribuzione.

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

Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

10.11 SMALTIMENTO RIFIUTI

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti negli appositi contenitori. La ditta dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta differenziata così come previsto nel Regolamento Comunale, in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. La Ditta provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta posti all'esterno della mensa terminale. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi sarà a cura della ditta.

10.12 CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La ditta Aggiudicataria, al fine di permettere la più tempestiva individuazione delle cause di eventuali tossinfezioni alimentari, si impegna a prelevare giornalmente almeno 100 gr. di tutti i prodotti somministrati, riporli in sacchetti sterili sui quali saranno indicate la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza, e conservarli in frigorifero, a temperatura tra 0° C e + 4° C, per le 72 ore successive.

10.13 SPESE DI LAVANDERIA

Sono a carico della Ditta Appaltatrice le spese di lavanderia inerenti a divise di lavoro, salviette, strofinacci, tovaglie ed ogni altro tipo di indumento o biancheria per cucina necessario nell'espletamento del servizio.

È vietato l'utilizzo delle lavatrici presenti presso le strutture scolastiche, per le operazioni di lavaggio della biancheria di cucina, delle tovaglie e delle divise del personale.

È fatto obbligo per la Ditta Appaltatrice appoggiarsi, per tali operazioni, ad una struttura esterna ai complessi scolastici oggetto d'appalto.

ART. 11 - SERVIZI SUPPLEMENTARI E/O INTEGRATIVI

11.1 PROGETTO "ACQUA IN CARAFFA"

Il Comune di Castelvetro P.no intende attuare il progetto "Acqua in caraffa" sia per raggiungere l'obiettivo di una drastica riduzione dell'utilizzo e dunque dello smaltimento della plastica, che per



stimolare i giovani al risparmio dell'acqua, una tra le risorse più preziose, evitando ad esempio gli avanzi di bottiglia. Inoltre si raggiunge l'obiettivo di ridurre la produzione di CO2 evitando il trasporto delle bottiglie d'acqua.

L'impresa Aggiudicataria, dovrà sostituire le bottiglie di acqua minerale con acqua proveniente dall'acquedotto e prelevata dagli appositi distributori posizionati all'interno della sala refettorio della scuola dell'infanzia e del nido d'infanzia. L'acqua dovrà essere messa in piccole caraffe di vetro o altro materiale infrangibile trasparente, facilmente utilizzabili dai bambini, dopo il riempimento le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli, al termine della consumazione dei pasti le caraffe dovranno essere sanificate giornalmente.

In caso di necessità (interruzione di acqua potabile, lavori, o altro) dovrà essere comunque garantita la fornitura di acqua minerale.

11.2 PRODUZIONE DI PASTI AGGIUNTIVI

La Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta, alle medesime condizioni economiche, senza distinzione delle varie tipologie di scuola e/o utenza, la produzione di pasti aggiuntivi nonché parti del servizio di ristorazione scolastica, in quantità non prevedibile, per:

- utenti del Servizio assistenza domiciliare e/o di altri servizi assistenziali comunali (nel caso di consumo dei pasti presso i singoli domicili degli utenti l'eventuale trasporto dei pasti rimane a carico del Comune);
- dipendenti comunali (solo nel periodo di normale funzionamento delle cucine);- alunni e docenti coinvolti in progetti educativo - didattici e di formazione;
- utenti della scuola primaria e/o secondaria di primo grado, incluso il personale avente diritto;
- altre forniture oggi non preventivabili.

11.3 FORNITURA GRATUITA DI PASTI GIORNALIERI

La Ditta Appaltatrice si obbliga a fornire gratuitamente numero 3 (tre) pasti giornalieri per un complessivo di 525 pasti annui, per utenti del servizio mensa indicati dall'Amministrazione Comunale o, in alternativa, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, confezionati in monoporzione, da prelevare dalla cucina per cittadini del Comune in situazioni di necessità, seguiti dal Servizio Socio Assistenziale.

11.4 GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

11.4.1 La Ditta Appaltatrice dovrà elaborare un progetto riguardante la realizzazione di iniziative miranti la donazione di cibo ed alimenti in surplus non entrati nel circuito di somministrazione ad organizzazioni O.N.L.U.S. ai sensi della L 155/03 (legge del Buon Samaritano), che si occupano di assistenza a persone in stato di bisogno o a persone assistite dal Comune nelle forme e nei tempi individuati in accordo con l'Amministrazione Comunale, alla Legge n. 147/2013 e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia Romagna n. 367/2014..

11.4.2 La Ditta Appaltatrice potrà elaborare un progetto per destinare i residui e le eccedenze derivanti dalle preparazioni nelle cucine di qualsiasi cibo non somministrato alle strutture di ricovero di animali da affezione ai sensi della L 179/02

Per tale eventuale servizio la ditta Aggiudicataria non avrà diritto ad alcuna maggiorazione di prezzo in quanto trattasi dei pasti o dei prodotti alimentari già fatturati.

11.4.3 I destinatari dei pasti non consumati saranno individuati congiuntamente all'Amministrazione contraente. Al fornitore competerà l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro. Il fornitore dovrà altresì garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.



ART. 12 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

12.1 - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

La ditta provvede ad acquistare e controllare, a propria cura e spesa, le derrate alimentari necessarie per la produzione dei pasti e la realizzazione dei menu indicati dall'Amministrazione comunale, come specificato nel presente capitolato e dagli allegati 1, 2, 3 e 4.

Le derrate alimentari dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari la Ditta Aggiudicataria dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità, di freschezza delle derrate e di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti. Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative previste.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti devono essere quelle riportate nell'allegato 2) al c.s.a. formulate al crudo ed al netto degli scarti.

La ditta s'impegna a fornire tutti i prodotti in piena conformità alle schede merceologiche ivi indicate, che costituiscono parte Lssa e invariabile del servizio, fatte salve le dichiarazioni presentate e gli impegni assunti in sede di gara per la fornitura di derrate di qualità superiore.

La consegna delle derrate dovrà essere effettuata almeno tre volte la settimana per la parte deperibile ed almeno una volta la settimana per la parte non deperibile.

12.2 - RINTRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate dovranno essere in regola con tutte le norme nazionali e comunitarie relative alla rintracciabilità, al confezionamento ed alle etichettature. L'Aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato e dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense scolastiche terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Aggiudicataria;
- a dimostrare l'assenza tra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e al D. Lgs 77/93 ed in generale a tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo dell'appalto. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

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.

12.3 RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato 3 "Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari" compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, e all'Allegato 4 "Criteri igienico-nutrizionali" dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati.

I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva procedura aperta per il servizio di ristorazione scolastica etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

Rimane a carico della ditta la responsabilità per la corretta conservazione e custodia delle derrate.

12.4 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono quelle previste nelle schede tecniche delle tabelle merceologiche (allegato n. 3) e con le caratteristiche di cui all'Allegato 4 "Criteri igienico-nutrizionali".

Ferma restando la completa autonomia dell'Aggiudicataria nella scelta delle fonti di



approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti siano selezionati tra prodotti di elevato standard qualitativo, di ottima qualità e prima scelta, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia.

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

La Ditta Appaltatrice si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a presenza di residui di pesticidi, parametri merceologici e parametri microbiologici.

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'allegato 3 "Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari" e nell'allegato 4 "Criteri igienico-nutrizionali" al presente Capitolato tecnico.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative 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.

E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.

L'acqua fornita sarà quella erogata dagli acquedotti comunali, distribuita attraverso erogatori di acqua potabile. 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.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato 3 dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione contraente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

La Ditta dovrà in particolare attenersi al Regolamento CE 178/2002, relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari ed alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

I prodotti saranno valutati sul piano organolettico dall'Amministrazione comunale in relazione al gradimento dell'utenza finale. Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate, l'Amministrazione comunale chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche a parità del prezzo offerto.

12.5 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, dovranno avere la seguente provenienza, o quella più alta offerta dal fornitore in sede di gara:

1. prodotti biologici 100% in peso sul totale,:

- pasta di semola;

2. prodotti biologici 70% in peso sul totale,:

- cereali in chicchi;
- yogurt;
- latte fresco;
- burro;
- legumi secchi;



- ***prodotti biologici 50% in peso sul totale,:***
- frutta fresca;
- verdura fresca;
- olio extra vergine di oliva;
- uova;

3. prodotti biologici 15% in peso sul totale,:

- carni avicunicole;
- carni bovine;

4. prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata 50% in peso sul totale,

- frutta fresca;
- verdura fresca;

5. prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata 100% in peso sul totale,

- prodotti trasformati dal pomodoro;

6. prodotti DOP 100% in peso sul totale:

- parmigiano reggiano;
- grana padano;
- prosciutti crudi con concentrazione di sale non superiore al 7%, privi di nitriti e nitrati;
- squacquerone di Romagna;

7. prodotti IGP 100% in peso sul totale:

- pera dell'Emilia Romagna;
- bresaola della Valtellina;
- pesca nettarina di Romagna;

8. prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale:

- cacao;
- zucchero;

9. prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:

- Grana Padano dop 12 mesi (da tavola)
- Taleggio dop
- Provolone Valpadana dog
- Asiago dop
- Prosciutto Crudo di Parma dop
- Coppa piacentina dop
- Pancetta piacentina dop
- Mortadella di puro suino igp

10. prodotti a filiera corta in peso sul totale

- carne bovina proveniente da allevamenti locali.

Il fornitore sarà tenuto, prima dell'inizio del servizio, a consegnare all'Amministrazione Comunale l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo (stoviglie monouso). 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 Comunale contraenti, 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 pari ad € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto, fino al ripristino della situazione ordinaria, salvo che il fornitore produca oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di detti prodotti, accertata dall'Amministrazione Comunale. Tali circostanze dovranno comunque essere limitate a situazioni eccezionali e di breve durata e comunicate all'Amministrazione immediatamente al loro verificarsi.

In relazione ai soli prodotti biologici, in presenza di oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di uno o più prodotti, sarà comunque riconosciuto uno sconto forfetario fino al 15% sul prezzo del pasto.

12.6- DERRATE DI EMERGENZA

Il fornitore dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. o grana padano D.O.P. porzionato, ricotta, prosciutto cotto e crudo ecc.. per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

12.7 QUALITÀ DELLE DERRATE

Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nella fornitura delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- fornitura regolare e a peso netto, salvo per i prodotti venduti per consuetudine a pezzo o a volume;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e dichiarato dalla ditta in sede di gara;
- etichette con indicazioni, secondo quanto previsto dal d.lgs. N. 109/92 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica; per quanto concerne i prodotti derivanti dall'agricoltura biologica, si richiede la conformità a quanto previsto dal regolamento CEE 2029/91, dal D.L. 17/3/95 n. 220 e D.M. 18/12/1996;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- idonee modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore, idoneo nelle derrate immagazzinate;
- non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica. In attesa di un provvedimento legislativo che consenta il riconoscimento dei prodotti geneticamente modificati dall'etichettatura, è richiesta una autocertificazione del produttore che garantisca il non utilizzo di organismi geneticamente modificati.



Gli operatori del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL potranno effettuare in ogni momento, 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 o da un suo incaricato.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile e più precisamente:

per ortofrutta	cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere
per oli	vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio
per cereali	carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti
per pasta	confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene
per fluidi	Vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili)

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti:

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE	Temperatura di trasporto (in °C)	massimo tollerabile (in °C) per distribuzione frazionata
Prodotti della pesca congelati e surgelati	-18	-15
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	-15
Carni congelate	-10	-7
Tutte le sostanze alimentari congelate	-10	-7
SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE	Temperatura di trasporto (in °C)	massimo tollerabile (in °C) per distribuzione frazionata
Latte pastorizzato in confezioni	da 0 a +4	+9
prodotti lattiero - caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	da 0 a +4	panna o crema di latte pastorizzate: +9 ricotta: +9 yogurt: +14 formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14
burro e burro concentrato (anidro)	da 1 a +6	burro prodotto con crema di latte pastorizzato: +14
prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0 a +4	/
Carni congelate	da -1 a +7	+10
pollame e conigli (carni avicunicole)	da -1 a +7	+8

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari sono le seguenti (quando il produttore non indichi una temperatura inferiore).

TIPO DI ALIMENTO	Temperatura di conservazione (in °C)
Pesce	+4



Carni	+4
Pollame	+4
Verdure	+8/10
Verdure di 4° gamma	+4
Uova e prodotti a base di uovo	+6
Latte pastorizzato e latticini freschi	+4
salumi e formaggi	+6
Gelati alla frutta	-10
Altri gelati	-12
Surgelati	-18
Alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (arrosti, paste alimentari fresche con ripieno)	non superiori a +10

ART. 13 OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

- 13.1 Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti la Aggiudicataria del presente servizio assume ai fini e per gli effetti di quanto previsto dal presente capitolato la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti").
- 13.2 E' posta a carico della Aggiudicataria l'individuazione dell'operatore del settore alimentare" come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo") che sarà tenuto relativamente al servizio di cui al presente capitolato e con riferimento alle mense del Polo educativo del Comune di Castelvetro Piacentino ove viene svolto tale servizio, all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed all'assunzione delle relative responsabilità.
- 13.3 Il Comune di Castelvetro Piacentino non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico della ditta ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune di Castelvetro Piacentino per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Aggiudicataria, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.

ART. 14 - CONTINUITÀ DEI SERVIZI

La ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto provvedendo alle opportune sostituzioni o integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo. Nulla è dovuto alla Aggiudicataria da parte dell'Amministrazione Comunale in caso di mancata prestazione del servizio, anche se ciò fosse causato da scioperi dei propri dipendenti o altre legittime cause di impedimento per forza maggiore. Le vertenze sindacali all'interno della ditta devono rispettare pienamente le leggi vigenti in materia.

È fatta, comunque, salva l'applicazione delle eventuali penalità di cui al successivo art. 51 qualora ne ricorrano i presupposti.



ART. 15 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

La Aggiudicataria dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale obbligandosi ad eseguire corsi d'aggiornamento professionale periodici, nei confronti di tutto il personale che sarà impiegato nelle prestazioni oggetto del presente Capitolato, nei diversi ruoli utilizzato per il servizio di ristorazione scolastica.

Dell'effettuazione di tali corsi dovrà essere data comunicazione ai competenti uffici comunali.

ART. 16 - REQUISITI DEL PERSONALE INCARICATO DALLA DITTA

La Aggiudicataria provvede al servizio di cui al presente appalto con proprio personale di età non inferiore ai 18 anni età.

L'Aggiudicataria è responsabile dei requisiti di idoneità dei propri dipendenti allo svolgimento dei servizi di cui trattasi ed alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'Aggiudicataria dovrà impiegare personale di fiducia, che dovrà osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente Capitolato, che dovrà essere a conoscenza dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio, con particolare riguardo alle mansioni da svolgere e agli orari di lavoro, attuare gli indirizzi indicati dal Comune, mantenere un comportamento corretto, decoroso, irreprensibile e collaborativo verso gli utenti, le famiglie e gli altri operatori che a qualsiasi titolo intervengano nella gestione del servizio; le suddette linee comportamentali dovranno essere comunicate a tutto il personale tramite vademecum o istruzione operativa.

Il soggetto risultato aggiudicatario dell'appalto è responsabile nei confronti del Comune della verifica puntuale per tutto il personale impiegato del possesso dell'attestazione di cui al decreto antipedofilia Art. 25/bis del D.P.R. 313/2002 come introdotto dall'Art. 2, c. 1, del D. Lgs. n. 39/2014.

L'Aggiudicataria deve altresì provvedere a curare la formazione del personale che sarà impegnato nel servizio di Refezione, verificando il possesso degli attestati di formazione per Operatore Alimentarista, il cui rilascio avviene secondo le modalità indicate nella Deliberazione di Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna n. 342/2004 che definisce i criteri e le modalità di accesso ai corsi, e di rilascio degli attestati.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli Artt. n. 36 e n. 37 del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio), al primo soccorso, ed alla formazione dei preposti (Art. 19 del D. Lgs. n. 81/2008). Almeno 1 lavoratore dovrà avere l'attestato di idoneità tecnica di cui all'Art. 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609.

Il personale addetto dovrà inoltre essere in regola con tutte le norme vigenti in materia di Servizi di ristorazione scolastica (comprese quelle di igiene ed idoneità sanitaria) e in possesso delle eventuali certificazioni sanitarie richieste, che devono essere disponibili presso il luogo di lavoro.

Nel caso in cui il personale impiegato dovesse risultare sprovvisto dei requisiti previsti per legge per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato, il Comune provvederà all'immediata risoluzione del contratto ai sensi del successivo Art. 52.

L'appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di settore e delle prescrizioni e standard di servizio previsti dal presente capitolato.



ART. 17 - PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

17.1 CARATTERISTICHE GENERALI

Fatto salvo il caso di regolare ricorso da parte della ditta alla facoltà di appaltare alcuni servizi accessori, nei limiti e con le modalità di cui al successivo art. 46, tutte le attività comprese nel servizio regolato dal presente capitolato devono essere svolte direttamente dalla Aggiudicataria, con proprio personale adeguatamente qualificato in possesso delle professionalità previste dalle normative vigenti in materia di refezione scolastica e con entità numerica ed orario di servizio adeguati a garantire costantemente l'ottimale espletamento delle prestazioni contrattualmente dovute. La composizione del personale dipendente della Ditta Appaltatrice e l'organigramma operativo dovrà essere specificata in sede di gara e prevedere la presenza di un cuoco responsabile con adeguata competenza professionale e documentata esperienza in servizi di portata analoga, in grado di gestire correttamente il servizio. In particolare in sede di offerta tecnica, La Ditta Appaltatrice dovrà altresì dettagliare: l'organico previsto (nominativi, qualifiche professionali, livello e inquadramento contrattuale, monte-ore assegnato, anzianità di servizio); le modalità di selezione del personale; le strategie di contenimento del turn-over.

Qualora la Ditta Aggiudicataria non avesse già in disponibilità il personale da adibire ai servizi del presente appalto, dovrà espressamente specificare tale fattispecie in sede di offerta tecnica e precisare, quindi, le modalità di reperimento, le tipologie contrattuali ed ogni altra informazione utile.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei servizi e le norme contenute nel presente Capitolato, sollevando pertanto il Comune da oneri di istruzione del personale incaricato.

La Ditta Aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, individua il personale con idonea qualifica professionale che viene assegnato in maniera stabile al servizio e ne rispetta organizzazione e orari. La Ditta dovrà garantire, a proprio carico, l'affiancamento, di almeno una intera settimana, ai nuovi assunti.

La Ditta Aggiudicataria, pena la decadenza dell'aggiudicazione e la perdita della cauzione provvisoria, dovrà entro 20 giorni dalla data della ricezione della comunicazione di assegnazione dell'appalto, fornire al Comune un dettagliato elenco riguardo:

- nominativi di tutte le persone che impiegherà nei servizi, come titolari delle posizioni lavorative;
- indicazione per ciascuno del loro ruolo, dell'impegno orario presso le diverse strutture, del tipo di rapporto contrattuale intercorrente tra ciascuna unità di personale presente nell'elenco e la Ditta Aggiudicataria, delle qualifiche professionali possedute con la data e il luogo di conseguimento, nonché della posizione contributiva.

Detto elenco dovrà corrispondere, per caratteristiche, a quello indicato in sede di offerta, così come dovranno corrispondere titoli di studio e di formazione, professionali ed anzianità di servizio, in quella sede dichiarati. Sono fatti salvi soltanto i casi di forza maggiore, che dovranno essere sostituiti con personale in tutto corrispondente a quello dichiarato.

L'elenco deve essere mantenuto aggiornato in caso di sostituzioni, anche temporanee, e dovrà essere riconfermato all'inizio di ciascun anno scolastico. A tale fine La Ditta Appaltatrice invierà almeno 5 giorni prima dell'inizio delle attività, elenco scritto degli operatori da avviare al servizio specificando per ciascuno i dati secondo le modalità richiamate ai punti precedenti (nominativi, ruolo, impegno orario, qualifiche professionali, posizione contributiva).

Data la delicatezza dei servizi oggetto del presente Capitolato, la Ditta Aggiudicataria si impegna a garantire la stabilità del personale, garantendo la composizione dello staff per l'intera durata dell'



appalto, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio e con le scuole, fatti salvi i casi dovuti a cause di forza maggiore, fatti imprevedibili o concordati con il Comune.

In caso di sostituzioni temporanee (per malattie, ferie, etc...) la ditta si impegna ad utilizzare personale con gli stessi requisiti del personale sostituito o superiori.

L'impegno alla continuità dei lavoratori assegnati al servizio mensa è definita dal contratto di lavoro dei lavoratori assegnati all'appalto, per questo è richiesto l'assegnazione al servizio a soci-lavoratori o a personale dipendente del soggetto gestore, l'Amministrazione Comunale apprezzerà la presenza di personale con contratto di lavoro a tempo indeterminato in sede di valutazione degli elementi di natura qualitativa.

Ogni variazione che dovesse intervenire in corso d'anno deve essere comunicata, tramite posta elettronica, al servizio Istruzione del Comune. Ogni eventuale variazione dell'elenco di riferimento del personale, od assenza prolungata (superiore al mese), deve essere tempestivamente comunicata e motivata al Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo, del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Tutto il personale deve essere costantemente presente nel numero stabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariati gli indici di produttività dichiarati. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. È opportuno pertanto che la ditta non effettui spostamenti e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancanza di conoscenza operativa.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dal Ditta Appaltatrice e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta Aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio o che, durante lo svolgimento del servizio stesso, abbia tenuto un comportamento non adeguato rispetto alle prescrizioni del presente Capitolato, oppure non consono all'ambiente di lavoro; in tal caso l'impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere e di procedere alla sostituzione entro 3 giorni del personale non idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Va, comunque, garantito l'affiancamento a carico e a spese dell'appaltatore di almeno una intera settimana in caso di sostituzione definitiva. La ditta è tenuta a utilizzare anche per tali sostituzioni, operatori in possesso dei requisiti offerti in sede di gara.

Al fine di assicurare la stabilità, la continuità e il contenimento del turn over, l'Amministrazione Comunale apprezzerà, in sede di valutazione degli elementi di natura qualitativa, l'eventuale specifico incentivo che la Ditta Appaltatrice si impegna a riconoscere a ogni singolo operatore dell'impresa che abbia prestato servizio continuativamente nelle attività di cui al presente capitolato per l'intero anno educativo.

Gli oneri relativi alle sostituzioni del personale sono ricompresi nel corrispettivo.

L'Amministrazione Comunale all'interno dell'Unione dei Comuni Bassa Val d'Arda Fiume Po è impegnata ad integrare percorsi finalizzati alla formazione ed addestramento di personale disabili a rischio di emarginazione sociale, con l'obiettivo di consolidarne l'autonomia psicologica e la capacità operativa.



A tal fine la Ditta Appaltatrice dovrà favorire l'inserimento del/dei soggetti nell'ambiente di lavoro, indicato/i dall'Unione dei Comuni Bassa Val d'Arda Fiume Po mettendoli in condizione di realizzare una valida esperienza finalizzata all'apprendimento ed alla crescita personale, in collaborazione con l'operatore (tutor) designato dall'Unione.

Attualmente c'è un solo soggetto diversamente abile inserito nella cucina del Polo educativo. Tali persone non potranno in alcun modo essere utilizzate per fini produttivi, essere allontanate o diversamente impiegate in altre strutture, fuori dal paese.

17.2 - PUNTO DI COORDINAMENTO E RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La Ditta Aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e un numero di fax nel quale esista sempre qualcuno preposto a rispondere e il nominativo del referente che svolgerà il punto di coordinamento.

Ferma restando l'autonomia organizzativa del fornitore, dovranno essere, di norma, previste più figure professionali, di cui una con funzione di **Coordinatore responsabile della gestione organizzativa del servizio** e una di responsabile **Amministrativo dell'Appalto responsabile dei rapporti contrattuali con il Comune**, che garantiscano:

- la responsabilità globale del servizio,
- una fitta relazione con l'Amministrazione Comunale, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 17 ed il sabato dalle 8 alle 14;
- la responsabilità/gestione tecnica;
- la responsabilità sul piano igienico-sanitario;
- il monitoraggio ed il controllo del servizio;
- il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo, da parte dell'Amministrazione Comunale;
- rapporto con gli organismi educativi e scolastici e la componente genitori.

In particolare devono assumersi ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale, sulle procedure di autocontrollo;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Amministrazione Comunale, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi).

Il fornitore all'avvio dell'appalto dovrà fornire al Comune il nominativo del coordinatore responsabile e del responsabile dei rapporti contrattuali oltre al nominativo del punto di coordinamento.

Il fornitore dovrà garantire la costante presenza di un **Coordinatore responsabile della gestione organizzativa del servizio**. In caso di assenza prolungata o impedimento allo svolgimento della attività, il Coordinatore Responsabile del servizio dovrà essere sostituito con altra figura dotata di pari professionalità. Per assenze brevi, comunque non superiori a 10 giorni lavorativi, il fornitore individuerà un sostituto temporaneo e ne darà immediata comunicazione all'Amministrazione contraente, pena l'applicazione di una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento per ogni giorno di ritardo a decorrere dal secondo.



Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Coordinatore Responsabile della gestione organizzativa del servizio si intendono come presentate direttamente al fornitore.

Nello specifico la gestione tecnica ed igienica del servizio dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno 3 (tre) anni. La gestione tecnica ed igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- 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.

17.3 ó PROFESSIONALITÀ

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, in particolare:

- se adibito a funzioni di **cuoco**, dovrà essere in possesso del titolo di studio professionale ovvero avere maturato un'esperienza almeno *triennale*, documentabile, nell'ambito della *ristorazione collettiva*. Il **capocuoco** dovrà possedere inoltre un'esperienza documentabile nella *ristorazione scolastica* di almeno tre anni;
- se adibito a funzioni di **dietista**, dovrà essere in possesso del titolo di studio di laurea specifica ed aver maturato un'esperienza professionale almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

La Ditta Appaltatrice dovrà avere alle proprie dipendenze un dietista e/o tecnologo alimentare.

ART. 18 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA VERSO IL PERSONALE

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta Aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto e a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere comunque sollevata e indenne la stazione appaltante da ogni e qualsivoglia danno, diretto e indiretto, causato a suoi dipendenti o a sue attrezzature derivanti da comportamenti di terzi estranei all'organico del servizio educativo, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale e dagli utenti affidati in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. L'Amministrazione e i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi e attrezzature impiegati, anche se di proprietà comunale, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

Il soggetto risultato Ditta Appaltatrice dovrà assicurare la regolare attività del servizio per tutta la durata dell'appalto, facendosi carico dell'organizzazione e della direzione, del coordinamento del personale operante all'interno del servizio, della regolare somministrazione del pasto, della pulizia dei locali e degli arredi.

La ditta Aggiudicataria deve assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione individuale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute in relazione alle operazioni e ai materiali utilizzati. La ditta Aggiudicataria opera nel rispetto della pari opportunità nel reclutamento



e nella successiva gestione del personale dipendente, compreso l'accesso ai percorsi di carriera e sviluppo professionale.

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il soggetto risultato Ditta Appaltatrice dovrà assolvere i seguenti compiti in materia di personale:

1. il personale utilizzato (soci o dipendenti) deve essere regolarmente iscritto a libro paga, garantendone la regolarità contributiva, assicurativa e la dotazione di un'apposita assicurazione contro gli infortuni;
2. deve operare nel rispetto della Legge n. 125 del 10/04/1991, avente titolo: "Azioni positive per la realizzazione della parità uomo-donna nel lavoro", e successive modificazioni ed integrazioni introdotte nel procedimento di reclutamento e nella successiva gestione del personale dipendente, compreso l'accesso ai percorsi di carriera e sviluppo professionale;
3. si obbliga ad applicare integralmente per il personale occupato tutte le norme contrattuali di categoria, sia a livello nazionale che provinciale, anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione;
4. qualora il soggetto risultato aggiudicatario dell'appalto avesse forma cooperativa, s'impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti coi soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano La Ditta Appaltatrice, anche se lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla propria struttura o dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale. La ditta si impegna a permettere la visione del libro unico del lavoro e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nei servizi di cui al presente capitolato all'Amministrazione Comunale, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente e da altri articoli. I dipendenti della ditta Aggiudicataria sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denuncino un contrasto con quanto pattuito con l'Amministrazione comunale. A richiesta, la ditta è pure tenuta a presentare tutta la documentazione attestante il rispetto di norme e contratti da parte delle eventuali altre ditte che in qualsiasi modo forniscano servizi di cui al presente appalto.

Il soggetto risultato Aggiudicataria inoltre deve:

1. assumere ogni responsabilità ed onere nei confronti del concedente e dei terzi nei casi di mancato o intempestivo intervento necessario per la salvaguardia delle persone e delle cose;
2. adeguare, nei termini stabiliti dal committente, l'organizzazione e la gestione dei servizi alle ulteriori disposizioni che la Regione potrà emanare, nel periodo di tempo del presente affidamento, in materia di ristorazione scolastica;
3. garantire la riservatezza delle informazioni relative ai bambini utenti e ai loro familiari, come meglio specificato all'Art. 60 del presente Capitolato (trattamento dati personali);
4. garantire l'uso e l'utilizzo dei locali e degli arredi con la massima diligenza ed attenzione;

La ditta è responsabile dell'osservanza delle richiamate normative anche da parte degli eventuali appaltatori nei confronti dei propri dipendenti.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

L'uso improprio o difforme degli arredi, rappresenta inosservanza delle prescrizioni disciplinate dal presente Capitolato, con conseguente applicazione delle penali previste all'Art. 51.



ART. 19 - ADEMPIMENTI CONNESSI ALLA SICUREZZA

La Ditta Appaltatrice si impegna ad applicare e a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad essi equiparati. Non è obbligo del Committente la redazione del D.U.V.R.I. in quanto non si prospettano nella fornitura del servizio situazioni di interferenze con dipendenti del Comune.

È fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia. La Ditta Appaltatrice dovrà attuare gli adempimenti normativi e legislativi previsti a carico del Datore di Lavoro e Titolare di Attività. In particolare dovrà:

- 1 Elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi ai sensi di quanto disposto dal D.lvo 81/2008; il documento deve contenere il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e del Medico Competente. Il documento deve inoltre contenere i nominativi degli addetti alla gestione dell'emergenza e di primo soccorso;
- 2 Sulla base del documento di valutazione dei rischi di cui sopra dovrà dotare il personale dei necessari dispositivi di protezione individuale e provvedere alla formazione del personale all'uso di tali dispositivi;
- 3 Predisporre il piano di emergenza ed evacuazione (completo di planimetrie ed istruzioni) ed effettuare la formazione del proprio personale in materia di gestione dell'emergenza;
- 4 Dovrà altresì effettuare almeno una prova di evacuazione all'anno, riportando su apposito registro l'esito di tali prove;
- 5 Dotare la struttura delle dotazioni di pronto soccorso previste dal DM 388/2003;
- 6 Provvedere al mantenimento della segnaletica di sicurezza presente nella struttura.
- 7 Formare ed informare tutto il personale sui rischi specifici dell'attività secondo quanto disposto dal D.Lgs. 81/2008 e dall'Accordo Stato e Regioni del 21/12/11 per lavoratori e preposti;
- 8 Formare il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso (rif. DM 388/2003) e prevenzione incendi (rif. DM 10/03/1998), disostruzione pediatrica fornendo alla stazione appaltante la documentazione attestante l'avvenuta formazione;
- 9 Fornire i certificati di idoneità alla mansione specifica dei lavoratori assegnati al servizio oggetto della presente procedura.
- 10 Secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 81/2008, art.26, comma 8, il personale occupato dalla Ditta Appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La tessera dovrà essere conservata all'interno della sede di servizio in cartolina visibile e ben identificata.
- 11 Il Comune si impegna a consegnare al Ditta Appaltatrice la documentazione di propria competenza necessaria al fine della redazione del documento di valutazione dei rischi di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Nell'eventualità della presenza di lavoratori di altre aziende per ogni e qualsiasi motivo (ad esempio manutenzioni varie, ecc...) La Ditta Appaltatrice si impegna, con gli altri eventuali Datori di Lavoro (art. 26, D. Lgs. 81/2008), a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.



ART. 20 - RESPONSABILITÀ

Il servizio si intende esercitato a tutto rischio e pericolo della Ditta Appaltatrice. La Ditta Appaltatrice si impegna a far fronte a ogni e qualsiasi responsabilità, inerente lo svolgimento delle prestazioni, che possano derivare da inconvenienti e danni causati all'utente o a terzi, esonerando la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità penale, civile e amministrativa, purché queste non siano imputabili o derivanti da inadempienza da parte della stazione appaltante stessa.

Sarà obbligo della Ditta Appaltatrice adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale nonché per evitare danni a beni pubblici e privati.

La Ditta Appaltatrice dovrà, in caso di danno materiale, provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e sostituzione dei danni causati; in caso di mancata reintegrazione dei danni causati, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Amministrazione è autorizzata a rivalersi delle spese sostenute trattenendo l'importo sul corrispettivo oppure, in caso di incapienza, sulla fideiussione. L'Amministrazione, inoltre, si riserva il diritto di rivalersi sulla fideiussione per eventuali penali non assolute dal Ditta Appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice è tenuto a dare alla stazione appaltante, di volta in volta, immediata comunicazione dei sinistri verificatisi qualunque importanza essi rivestano e anche quando nessun danno si fosse verificato.

La Ditta Appaltatrice è tenuto, altresì, a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante di qualsiasi interruzione, sospensione o variazione di servizio.

L'Amministrazione comunale resta del tutto estranea sia ai rapporti giuridici verso terzi posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dal Ditta Appaltatrice, che a ogni pretesa di azione al riguardo.

ART. 21 - ASSICURAZIONI

Il servizio si intende esercitato a tutto rischio e pericolo dell'Impresa Aggiudicataria, che si impegna a far fronte ad ogni e qualsiasi responsabilità, inerente lo svolgimento delle prestazioni, che possano derivare da inconvenienti e danni causati all'utente o a terzi, esonerando l'Ente Committente da qualsiasi responsabilità, penale, civile ed amministrativa, che non possa essere fatta risalire all'ente stesso. Sarà obbligo dell'Impresa Aggiudicataria adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati. L'Ente Committente resta del tutto estraneo sia ai rapporti giuridici verso terzi posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dall'Impresa, che ad ogni pretesa di azione al riguardo.

La Aggiudicataria risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi (compresi gli utenti) in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della Amministrazione comunale, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici e tenendo al riguardo sollevato l'Amministrazione aggiudicatrice da ogni responsabilità e provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere, danneggiati durante l'esecuzione del servizio.

In particolare la Aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati. Conseguentemente, la Aggiudicataria esonera la Amministrazione comunale ed i competenti servizi comunali, che rivestono esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed



azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro i medesimi.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria che ne è la sola responsabile. La Aggiudicataria dovrà altresì comprovare di avere stipulato con primaria compagnia assicuratrice - presentandone copia all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio oggetto dell'appalto o una specifica assicurazione, per tutta la durata dell'appalto, suoi eventuali rinnovi o proroghe, per la copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso i prestatori di lavoro (RCO - RCI) per gli eventuali danni, a persone e/o cose, derivanti dall'espletamento dei servizi formanti oggetto dell'appalto, comprese tutte le operazioni ed attività accessorie, complementari e integrative alle attività principali, nulla escluso né eccettuato. La polizza dovrà prevedere i seguenti importi minimi:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

- Euro 15.000.000,00 per sinistro
- Euro 4.000.000,00 per persona e per danni a cose o animali

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

- Euro 4.000.000,00 per sinistro
- Euro 4.000.000,00 per persona

Dovrà inoltre prevedere espressamente le seguenti estensioni in riguardo alla responsabilità civile verso terzi (RCT):

É estensione del novero dei terzi all'Ente Committente e ai suoi amministratori, dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo;

É estensione del novero dei terzi a tutte le persone fisiche e giuridiche, fatta eccezione per i lavoratori subordinati e parasubordinati della Aggiudicataria per i quali sussista l'obbligo della copertura assicurativa contro gli infortuni sul lavoro prevista a termini di legge, limitatamente agli infortuni da questi subiti durante la prestazione di lavoro e/o servizio;

É estensione alla responsabilità civile personale dei lavoratori subordinati e parasubordinati della Aggiudicataria nonché di eventuali collaboratori che prestano, a qualsiasi titolo, la loro opera nell'espletamento dei servizi che formano oggetto dell'appalto;

É estensione alla responsabilità civile per danni a cose di terzi derivanti da incendio di cose della Aggiudicataria o dallo stesso detenute;

É estensione alla responsabilità civile derivante dalla conduzione dei locali, strutture e beni consegnati al Ditta Appaltatrice;

É estensione alla responsabilità civile derivante da danni a cose in consegna e/o custodia;

É estensione alla responsabilità civile per danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi.

Riguardo alla responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO):

É estensione dell'assicurazione ai lavoratori parasubordinati;

É estensione al danno biologico;

É operatività ai sensi del D.Lgs. n. 38/2000 e del D.Lgs. n. 276/2003 di attuazione della Legge n. 30/2003 (c.d. Legge Biagi).

L'Impresa Aggiudicataria dovrà inoltre provvedere a stipulare apposita polizza che copra il rischio di infortuni che dovessero subire gli utenti che usufruiscono dei servizi con almeno le seguenti somme assicurate:



ÉCaso Morte: p 120.000,00

ÉInvalidità permanente: p 120.000,00

ÉRimborso spese sanitarie conseguenti ad infortunio : p 3.000,00

ÉRimborso di lenti e/o occhiali, la cui rottura sia determinata da infortunio indennizzabile a termini di polizza: p 300,00

ÉCure odontoiatriche di primo intervento e protesi dentarie rese necessarie a seguito di infortunio indennizzabile a termini di polizza: p 2.500,00.

Restano ad esclusivo carico della Aggiudicataria, gli importi dei danni rientranti nei limiti di eventuali scoperti e/o franchigie previsti nella prescritta polizza. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, derivino al Committente, agli utenti o a terzi, a persone o a cose, è, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della Aggiudicataria.

La Aggiudicataria dovrà, in caso di danno materiale, provvedere senza indugio ed a proprie spese alla riparazione e sostituzione dei beni danneggiati; in caso di mancata reintegrazione dei danni causati, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Ente Committente è autorizzato a rivalersi delle spese sostenute, trattenendo il relativo importo dai successivi pagamenti, oppure, in caso di incapacienza, dalla fideiussione depositata. La Aggiudicataria è tenuta a dare all'Ente Committente, di volta in volta, immediata comunicazione dei sinistri verificatisi, qualunque importanza essi rivestano ed anche quando nessun danno si fosse verificato. La Aggiudicataria è tenuta altresì a dare immediata comunicazione agli Enti Committenti di qualsiasi interruzione, sospensione o variazione di servizio.

ART. 22 - OBBLIGHI ASSICURATIVI ANTINFORTUNISTICI E PREVIDENZIALI

22.1 OBBLIGHI E ONERI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali INAIL, INPS, SSN, sono a carico della Ditta Appaltatrice, che ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice e di ogni indennizzo.

La Aggiudicataria si obbliga a trasmettere all'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali, assicurativi e antinfortunistici.

22.2 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

La Ditta Appaltatrice deve predisporre, ove mancanti, e far affiggere a proprie spese, entro 30 giorni dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

22.3 - PIANO DI EVACUAZIONE

La Ditta Appaltatrice, entro trenta giorni dall'avvenuto appalto, dovrà predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine La Ditta Appaltatrice dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'Amministrazione Comunale.



Ogni dipendente della Ditta Appaltatrice dovrà conoscere il Piano di evacuazione del locale dato in appalto e presso il quale presta servizio.

Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale di cucina, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto.

22.4 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO.

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo la vigente legge.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente.

22.5 - IGIENE DEL PERSONALE

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

22.6 - NORME COMPORTAMENTALI

Il personale in servizio, dipendente della ditta e degli eventuali appaltatori, dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio;
- attenersi, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti

22.7 - VESTIARIO

La Aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino per l'identificazione personale immediata.

22.8 - RESPONSABILITÀ SULL'OPERATO DEL PERSONALE

La Aggiudicataria assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di settore e delle prescrizioni e standard di servizio previsti dal presente capitolato.

L'Amministrazione comunale si riserva di richiedere la sostituzione del personale che non mantenga un comportamento corretto. La ditta dovrà provvedervi entro cinque giorni dal



ricevimento della comunicazione, pena, in difetto, l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste dal presente capitolato.

22.9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER SCIOPERO DEL PERSONALE

Poiché le funzioni previste dal presente appalto e investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, il fornitore si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia.

La ditta, nel caso di impossibilità di prestare il servizio dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne comunicazione scritta, tramite fax, all'Amministrazione comunale nei termini di cui all'art. 2 della L. 146/90 attenendosi alle disposizioni di cui agli art. 4 e 5 dell'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei Servizi Pubblici Essenziali nell'ambito dei Comparto Regioni - Autonomie Locali siglato tra l'ARAN e le OO.SS. del 19/09/2002, valutato idoneo dalla Commissione di Garanzia per l'attuazione della legge sullo sciopero dei servizi pubblici essenziali, con disposizione denominata "Accordo sulla regolamentazione delle prestazioni indispensabili e le altre misure di cui all'art. 2, comma 2, legge n. 146/1990, come modificata dalla legge ri. 83/2000 nel comparto Regione - autonomie locali", pubblicata sulla GURI 256 del 31/10/2002.

Sulla base del sopra citato accordo, al fine di tutelare contestualmente il diritto di sciopero dei lavoratori ed il diritto delle famiglie degli utenti ad essere informati, l'impresa si impegna a comunicare all'Amministrazione comunale, almeno cinque giorni prima dello sciopero, se il servizio sarà attivo o meno, se il funzionamento subirà modificazioni assicurando, nel limite del possibile, un servizio sostitutivo di emergenza in accordo con i competenti uffici comunali.

Per ogni giorno di sospensione del servizio in violazione delle disposizioni di legge o regolamentari regolanti la materia o del presente capitolato, sarà applicata una penale secondo quanto previsto al successivo art. 51.

Qualora, si verificassero prolungati stati di emergenza (eventi sismici, alluvioni, ecc.) che imponessero il termine anticipato dell'Anno Educativo, o che determinassero chiusure superiori ai 5 giorni consecutivi, nulla sarà dovuto al soggetto risultato aggiudicatario della Concessione da parte del Comune quale risarcimento, o altro tipo di compenso per la mancata esecuzione del servizio.

22.10- INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER ALTRE CAUSE

Al di fuori delle cause previste al precedente articolo **24.9**, si conviene che l'interruzione di servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Per cause di forza maggiore sono da intendersi, unicamente, interruzione totale di energia e gravi calamità naturali.

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

ART. 23 6 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

È facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a mezzo dei soggetti deputati o formalmente incaricati, controlli presso la cucina ed il refettorio, per verificare la rispondenza del servizio erogato dalla Aggiudicataria alle prescrizioni sia legislative, sia contrattuali del Capitolato speciale e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dalla Aggiudicataria.

ART. 24 - SOGGETTI DEPUTATI AL CONTROLLO

Oltre agli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore ed il personale deputato dipendente del Comune, possono esercitare operazioni di vigilanza e controllo di cui all'art. 23 del presente Capitolato anche:



- le società o i professionisti specializzati incaricati dal Comune di Castelvetro destinatario del servizio;
- i componenti della Commissione Mensa del Comune di Castelvetro (costituita da rappresentanti del Comune e dai genitori);

Nessun organismo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale alle dipendenze della Aggiudicataria, ma ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente all'Ufficio Istruzione del comune destinatario del servizio.

Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio, e di contro la Aggiudicataria garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche.

La Aggiudicataria è tenuta a mettere a disposizione dei rappresentanti della Commissione Mensa e di tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copriscarpe e copricapi monouso) da indossare durante la visita della cucina centralizzata; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

La Commissione Controllo Mensa assume un rilievo primario esercitando:

- a. un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b. un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte;
- c. un ruolo consultivo, per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio;
- d. un ruolo di verifica sulla corretta attuazione delle specifiche clausole contrattuali.

È fatto obbligo alla Aggiudicataria di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa. I rappresentanti della Aggiudicataria che partecipano alle riunioni dovranno possedere autonomia gestionale ed essere in grado di rispondere adeguatamente agli eventuali quesiti della Commissione stessa.

ART. 25 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.

- a) Le ispezioni a vista mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e a valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo:
 - registro pulizia e disinfestazioni;
 - modalità di stoccaggio degli alimenti nelle celle;
 - temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
 - data di scadenza dei prodotti;
 - modalità di lavorazione delle derrate;
 - modalità di cottura degli alimenti;
 - modalità di distribuzione delle pietanze;
 - lavaggio e impiego sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica corretto uso impianti e attrezzature;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti, delle attrezzature e dell'ambiente;
 - stato igienico e sanitario del personale;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo organico del personale;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;



- controllo sulla qualità di tutte le derrate e, in particolare riferimento, ai prodotti biologici, DOP e IGP;
- controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

- b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Aggiudicataria o dai tecnici incaricati dal Comune. È inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal menù.
- c) Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune, particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

ART. 26- BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate e generi alimentati. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire tali derrate e generi in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione alla Ditta Appaltatrice; qualora i referti diano esito positivo, alla Aggiudicataria saranno addebitate le spese di analisi. Qualora i referti diano esito sfavorevole, la Ditta Appaltatrice provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 27 MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici, richiesti dall'amministrazione comunale o offerti dalla Aggiudicataria in sede di gara, non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'impresa Aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo fax o e-mail all'Amministrazione comunale l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. Al verificarsi di tale evenienza i prodotti biologici mancanti saranno sostituiti con i corrispettivi prodotti convenzionali.

L'evenienza di cui sopra non deve verificarsi per più di due volte al mese. Superato tale limite verranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

ART. 28 DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE/AGEA

La Ditta Appaltatrice è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale o a società da questa incaricata, i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 2770/00, riguardante il recupero di contributi CE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

ART. 29 RIFIUTO DELLA FORNITURA



I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 30 - PRELIEVI E ANALISI

Nel corso dell'anno solare dovranno essere effettuati dalla Aggiudicataria controlli analitici sulla materia prima, sul semilavorato, sul prodotto finito. Inoltre dovranno essere svolti tamponi ambientali e palmari.

Tali controlli potranno essere svolti tramite laboratorio specializzato proprio della ditta o laboratori convenzionati ed accreditati al SINAL per analisi chimico-fisiche, dotati di adeguata autorizzazione, con la specificazione del responsabile di laboratorio.

L'impresa Aggiudicataria dovrà effettuare i controlli minimi di ordine batteriologico e chimico di seguito esposti con le frequenze minime ivi indicate:

A) analisi di laboratorio microbiologiche su alimenti in uscita dell'intero menù del giorno e su almeno due attrezzature di cucina secondo le seguenti modalità:

A1) Attrezzature da cucina tamponate per rilevare i seguenti parametri:

ATTREZZATURE da cucina	PARAMETRI MINIMI	N. CAMPIONI ANNUI
Tampone su SUPERFICI E ATTREZZATURA (affettatrici, frigorifero, etc)	- carica batterica totale a 30°C - coliformi fecali - enterobacteriaceae - salmonella - Listeria monocitogenes	2

A2) Prodotti finiti:

PRODOTTI FINITI	PARAMETRI MINIMI	N. CAMPIONI ANNUI
primi piatti, secondi piatti, contorni caldi e freddi, frutta	- carica batterica totale a 30°C - coliformi fecali - enterobacteriaceae - salmonella - Listeria monocitogenes - escherichia coli - clostridi solfito riduttori - stafilococco aureus	3

B) analisi di laboratorio microbiologiche e chimico su materie prime che compongono il menù del giorno presso la cucina del polo educativo. La periodicità e frequenza delle campionature dovrà garantire la seguente programmazione di massima:

MATERIE PRIME	PARAMETRI MINIMI	N. CAMPIONI ANNUI
CARNE FRESCA E/O SALUMI	Coliformi, Salmonella, Listeria monocitogenes	2
OVOPRODOTTI E/O PRODOTTI DERIVATI	Coliformi, Salmonella, Listeria monocitogenes	2
LATTE E LATTICINI	Coliformi, Salmonella, Listeria monocitogenes, Aflatossine M1	1



PRODOTTI ITTICI	Coliformi, Salmonella, Listeria monocitogenes, Mercurio	1
ACQUA DELLA RETE IDRICA	di legge	2

La scansione delle analisi nel corso dell'anno dovrà essere definita in modo tale da garantire il monitoraggio del servizio mensa durante tutta la durata del periodo contrattuale, evitando di alternare lunghi periodi privi di accertamenti ad altri di sovra monitoraggio. In tal senso l'Amministrazione comunale potrà richiedere una programmazione più regolare dei controlli analitici.

Le risultanze dei controlli, debitamente certificate, dovranno essere allegate alle fatture mensili e saranno determinanti per il pagamento delle stesse. Il pagamento delle fatture del mese di giugno sarà subordinato all'esecuzione di tutti i controlli richiesti e alla trasmissione dei relativi referti analitici.

ART. 31 OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti obblighi:

- fornire al Ditta Appaltatrice i locali, gli impianti, gli arredi e i suppellettili di cui la mensa è attualmente dotata per la distribuzione e il consumo dei pasti, fatto salvo quanto previsto dall'art. 2.2 relativamente ad arredi, apparecchiature e attrezzature di mensa, stoviglie ed ulteriori beni e materiali posti a carico della ditta;
- fornire l'energia elettrica, l'acqua, e il riscaldamento;
- mantenere i rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche;
- sostenere le spese per lo smaltimento dei R.S.U;

Nel corso dell'ultimo trimestre di ogni anno scolastico l'Amministrazione Comunale chiederà la convocazione di una seduta della Commissione Mensa con invito a partecipare esteso alla Aggiudicataria per valutare l'andamento del servizio erogato.

ART. 32 CORRISPETTIVI - REVISIONE E PAGAMENTO

32.1 PREZZO DEL PASTO E PAGAMENTO

Il prezzo unitario del pasto e il prezzo della merenda sono quelli risultati dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dal Ditta Appaltatrice a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla ditta tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Ai sensi dell'art. 118, comma 6, del D.Lgs. 163/2006 e di quanto disposto dal comma 10 dell'art. 16-bis del D.L. 29.11.2008. n. 185, convertito con legge 28.01.2009. n.2, il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva dell'Impresa (ai sensi della determinazione n. 1/2010 della AVCP, al DURC è riconosciuta validità trimestrale); in caso di RTC, all'acquisizione del DURC di tutti i soggetti raggruppati.

Il pagamento delle fatture avverrà a 60 (giorni) giorni dalla positiva verifica di conformità del servizio, ai sensi del D.Lgs 192 del 2012.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.



32.2 - FATTURAZIONE

Il pagamento è subordinato alla stipulazione del contratto e sarà effettuato mensilmente dopo l'emissione di regolare fattura da parte del fornitore.

Per i pasti degli insegnanti o dei minori totalmente esonerati, la ditta fatturerà il costo intero del pasto così come risultante dall'aggiudicazione.

La ditta si obbliga ad emettere fatture distinte:

- per servizio non rilevante ai fini IVA (insegnanti)
- per servizio rilevante ai fini IVA (alunni).

Le fatture/note mensili, dovranno essere presentate al termine di prestazione eseguita di ogni mese.

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate a: COMUNE DI CASTELVERO PIACENTINO -6 Piazza Emilio Biazzi n. 1 6 29010 CASTELVETRO PIACENTINO (PC) 6 C.F. 00180010332

Dal fatturato dei contraenti saranno detratte le eventuali penalità applicate, ai sensi dell'art. 41,42 e 51.

La fattura dovrà essere espressa in lingua italiana e dovrà necessariamente contenere i seguenti elementi:

- *oggetto fornitura;*
- *numero di CIG*
- *l'importo Annuale contrattuale espresso in Euro;*
- *esplicitazione di esenzione I.V.A. ai sensi dell'art. 14 commi 10 e 11 della legge 24/12/1993 n. 537;*
- *tutti i dati relativi al pagamento (dovrà essere indicata una sola banca, numero conto corrente-Codice IBAN ecc.).*
- *Codice Unico ufficio per fatturazione elettronica: 809RPC*
- *ogni altra indicazione utile.*

In caso di A.T.I., la fatturazione dovrà avvenire da parte di ciascuna impresa in proporzione alla sua quota percentuale di partecipazione all'A.T.I. stessa. Il fatturato verrà, comunque, liquidato a favore della capogruppo.

Il pagamento di ogni singola fattura avrà luogo entro 30 (trenta) giorni solari dalla data di protocollazione da parte del Servizio competente della fattura commerciale, ovvero entro il termine massimo di 30 giorni dalla data delle verifiche previste dalla legge qualora il tempo necessario per l'espletamento di tali verifiche non consenta il pagamento entro il predetto termine di 30 giorni dal ricevimento della fattura.

Il pagamento avverrà su conto corrente segnalato dalla stessa Aggiudicataria che dovrà rispettare le disposizioni di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 con assunzione da parte della Aggiudicataria stessa, degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata Legge.

In caso di fattura o prestazione irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione dell'Amministrazione.

In caso di ritardato pagamento, il saggio degli interessi è determinato secondo quanto previsto dal D. Lgs. 09/10/2002 n. 231, come modificato dal D.Lgs. 09/11/2012 n. 192.



32.3 ó TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni.

L'impresa si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alla Prefettura-ufficio territoriale del Governo, competente per territorio, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subDitta Appaltatrice/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

I pagamenti all'impresa potranno essere effettuati esclusivamente con le modalità previste dalla L.136/10 e s.m.i., in base alla quale lo stesso dovrà assumere tutti gli obblighi previsti e fornire i dati per la tracciabilità dei flussi finanziari, ovvero il codice IBAN del conto corrente dedicato sul quale devono transitare tutti i movimenti finanziari relativi al servizio di cui al presente capitolato, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone fisiche abilitate ad operare sul conto. In assenza di tali dati o di comunicazione dell'eventuale variazione del conto, nessuna responsabilità è imputabile al concedente per i ritardi o le omissioni in sede di pagamento. In ogni caso le fatture dovranno riportare il sopracitato codice IBAN ed il CIG assegnato alla presente procedura.

ART. 33 CRITERI

L'appalto del servizio è affidata con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base agli elementi, ai criteri e alle modalità fissate nel bando e nel disciplinare di gara.

ART. 34 PREZZO DEL SERVIZIO

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti, differenziato in pasto completo come indicato all'art. 2 e nella fornitura della sola merenda, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'impresa, è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa Aggiudicataria ed in particolare:

- la fornitura e preparazione di un pasto-tipo, come indicato nel precedente art. 2 del presente capitolato;
- la fornitura delle attrezzature e arredi come indicato art. 2 del presente capitolato;
- la fornitura delle attrezzature e arredi volti al miglioramento del servizio così come sarà stato proposto dalla Aggiudicataria nel corso della gara
- la preparazione dei tavoli e lo scodellamento dei piatti e la pulizia dei locali.

L'IVA è a carico dell'Amministrazione.

ART. 35 - REVISIONE PREZZI

I prezzi aggiudicati in sede di offerta possono, su richiesta della Ditta Appaltatrice, essere oggetto di revisione annuale a decorrere dal secondo anno di vigenza contrattuale (01/08/2020) e per tutti gli anni successivi, ai sensi dell'Art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, sulla base dell'istruttoria condotta dal Dirigente responsabile. Non ha efficacia retroattiva e viene concordata fra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata, a seguito di apposita adeguata istruttoria del Responsabile del Procedimento di cui al successivo art.36.

Ai sensi dell'Art. 213, comma 3, h-bis) del Codice, al fine di favorire l'economicità dei contratti pubblici e la trasparenza delle condizioni di acquisto, l'ANAC provvede con apposite linee guida, fatte salve le normative di settore, all'elaborazione dei costi standard dei lavori e dei prezzi di riferimento di beni e servizi, avvalendosi a tal fine, sulla base di apposite convenzioni, del supporto dell'ISTAT e degli altri enti del Sistema statistico nazionale, alle condizioni di maggiore efficienza, tra quelli di maggiore impatto in termini di costo a carico della pubblica amministrazione, avvalendosi eventualmente anche delle informazioni contenute nelle banche dati esistenti presso altre amministrazioni pubbliche e altri soggetti operanti nel settore dei contratti pubblici.



La revisione dei prezzi potrà essere richiesta dall'appaltatore solo se i costi standardizzati o l'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) sopra indicato abbiano subito una variazione maggiore del 2% (due percento) rispetto all'annualità precedente.

La Ditta Appaltatrice è tenuta ad accettare le eventuali variazioni in difetto o in eccesso alle stesse condizioni dell'offerta di gara.

Nel dettaglio in ordine all'istituto della revisione prezzi si specifica che:

- l'aumento dei prezzi deve essere richiesto su iniziativa della Ditta Appaltatrice, il quale dovrà indicare in modo puntuale i relativi, oggettivi e documentati, elementi giustificativi;
- la revisione del prezzo sarà riconosciuta dalla stazione appaltante solamente a decorrere dalla data del ricevimento, da parte della stessa, della richiesta dell'appaltatore, rimanendo quest'ultima priva di ogni effetto retroattivo;
- saranno ritenuti legittimi solo gli aumenti richiesti dall'impresa sulla base della variazione media annua dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativo all'anno solare precedente (indice FOI).

Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero imposti da norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi generali emanati dal governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle PP.AA.

La richiesta di revisione dei prezzi potrà essere inviata tramite raccomandata con avviso di ricevimento entro il 31 agosto di ogni anno.

La Ditta Appaltatrice non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora l'iscrizione dei bambini risulti inferiore a quella indicata nel presente Capitolato così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad inserire un numero più elevato (nei limiti delle autorizzazioni rilasciate) alle medesime condizioni di cui al presente Capitolato.

Inoltre il Committente, a causa di circostanze sopravvenute non conoscibili alla data di indizione della gara d'appalto, si riserva la facoltà di introdurre diverse modalità di erogazione del servizio a modifica od integrazione di quanto previsto dal presente Capitolato; in particolare qualora la riorganizzazione dello stesso, conseguente ad una sensibile diminuzione delle iscrizioni ai servizi individuati al precedente Art. 3 o riconducibili ad altre motivazioni, comporti una riduzione del servizio superiore al quinto d'obbligo, l'importo offerto in sede di gara potrà essere rideterminato tenuto conto del numero di operatori coinvolti dal soggetto gestore nell'erogazione di ogni singolo servizio e dei costi fissi da sostenere quali utenze e manutenzioni.

Tali eventuali variazioni non costituiscono motivo per La Ditta Appaltatrice per risolvere anticipatamente il contratto in essere.

Al contratto si applica in ogni caso l'Art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 36 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO, RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE

L'Amministrazione aggiudicatrice è rappresentata, quale Responsabile del Procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016, dal Dirigente dell'Area Istruzione e Cultura del Comune di Castelvetro Piacentino (PC).

L'Amministrazione, prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un responsabile della esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore.



In particolare, il Responsabile dell'Esecuzione provvede:

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

Il nominativo del Responsabile dell'Esecuzione verrà comunicato tempestivamente alla impresa Aggiudicataria.

La ditta appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune come specificato all'art. 18.1 il Responsabile Amministrativo dell'appalto che risponde al Comune anche per conto delle eventuali Ditte subappaltatrici.

Ogni variazione del responsabile deve essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione aggiudicatrice.

ART. 37 - AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo che il contratto è divenuto efficace, il Responsabile del Procedimento di cui all'art. 36 autorizza il Responsabile dell'Esecuzione di cui all'art. 36 a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

Il Responsabile del Procedimento può autorizzare, ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del d.lgs. 50/2016, l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione definitiva sia divenuta efficace, nel caso in cui, i servizi oggetto del presente appalto debbano essere immediatamente consegnati in corrispondenza dell'avvio del servizio al rientro degli alunni dalle vacanze Natalizie cioè il 07 Gennaio 2019. In tal caso, il Responsabile del Procedimento autorizza l'esecuzione anticipata del contratto attraverso apposito provvedimento che indica in concreto i motivi che giustificano l'esecuzione anticipata.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dall'Amministrazione Comunale per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 38 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal Responsabile dell'Esecuzione di cui all'art. 36 e preventivamente autorizzata dal Responsabile del Procedimento di cui all'art. 36 nel rispetto delle condizioni e dei limiti di seguito descritti. 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'esecutore, della situazione originaria preesistente.

L'Amministrazione Comunale può disporre variazioni al contratto, senza una nuova procedura di affidamento, a norma dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, nei seguenti casi:

- a) per servizi supplementari da parte del contraente originale, il cui prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale, che si siano resi necessari e non erano inclusi nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti:



- a.1) risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;
- a.2) comporti per l'amministrazione notevoli disagi o una consistente duplicazione dei costi;
- b) qualora il prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale e ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:
 - b.1) la necessità di modifica è determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per l'amministrazione. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
 - b.2) la modifica non altera la natura generale del contratto;

L'Amministrazione Comunale, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre al Ditta Appaltatrice l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la Ditta Appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Nel caso in cui la variazione superi tale limite, l'Amministrazione Comunale procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dall'Amministrazione Comunale e che il Responsabile dell'Esecuzione di cui all'art. 36 abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

In particolare, si precisa che, in considerazione della necessità di intervenire o anche a cadenza annuale o sull'assetto organizzativo dei servizi di ristorazione in ragione dell'andamento della domanda o di altre motivazioni incidenti sull'interesse pubblico, saranno possibili variazioni contrattuali attinenti sia a elementi quantitativi sia di contenuto.

L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui al presente articolo alle stesse condizioni previste dal contratto.

ART. 39- VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE

L'esecuzione dell'appalto è soggetta a verifica di conformità in corso di esecuzione.

La verifica viene effettuata dal Responsabile del Procedimento di cui all'art. 36 o dal responsabile dell'esecuzione del contratto, suo delegato, ai sensi dell'Art. 101 e 102 del D. Lgs. n. 50/2016 e consiste:

- a. nell'accertare la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel presente contratto;
- b. nell'accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano tra loro e con le risultanze di fatto;
- c. nel certificare che le prestazioni siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale.

L'accertamento della regolare esecuzione potrà essere effettuato:

- a. mediante controlli a campione;
- b. facendo ricorso alle certificazioni di qualità, ove esistenti, ovvero a documentazioni di contenuto analogo, attestanti la conformità delle prestazioni eseguite alle prescrizioni contrattuali;



c. utilizzando i risultati dei controlli effettuati ai sensi degli Artt. 14, 23 e 26 del presente Capitolato d'oneri.

I verbali delle verifiche dovranno essere trasmessi al Responsabile del Procedimento di cui all'art. 36, nel limite massimo di quindici giorni dalla data dei controlli.

ART. 40 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Per le eventuali sospensioni delle prestazioni oggetto del contratto si osservano le disposizioni dell'Art. 107 del D. Lgs. n. 50/2016.

Non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, il Responsabile del Procedimento di cui all'art. 36 procede alla ripresa dell'esecuzione a mezzo di verbale sottoscritto dall'esecutore ed inviato al Responsabile del Procedimento di cui all'art. 36.

Per la sospensione, qualunque sia la causa, non spetta all'esecutore alcun compenso o indennizzo.

ART. 41 - INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA

La Ditta Aggiudicataria è obbligata ad osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

Qualora il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) segnali un'inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza.

Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è disposto dal Comune su richiesta degli enti previdenziali ed assicurativi.

ART. 42 - INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente della Ditta Aggiudicataria, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune di Castelvetro Piacentino interverrà secondo le norme vigenti.

ART. 43 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'esecutore non può apportare variazioni o modifiche al contratto se non disposte dal responsabile dell'esecuzione.

Possono essere ammesse variazioni al contratto nei casi previsti all'Art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 e solo nei limiti in esso indicati.

ART. 44 - EVENTUALI ESTENSIONI O RIDUZIONI

Le quantificazioni del fabbisogno orario, per ogni singolo servizio, sia ai fini della formulazione dell'offerta, sia ai fini dell'esecuzione contrattuale, sono puramente indicative e potranno subire variazioni in diminuzione o in aumento in rapporto alle esigenze dei servizi, in base alla



programmazione e organizzazione degli stessi in conseguenza del numero effettivo degli utenti iscritti riscontrabile sia all'inizio che durante l'anno scolastico.

Le modifiche del numero di pasti prodotti non comporteranno variazione dei costi pasti pattuiti ma variazione in più o in meno del compenso da corrispondere in base al numero dei pasti effettivamente consumati.

ART. 45 - RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE

L'operatore economico ha facoltà di presentare offerta o di trattare per sé o quale mandatario di operatori riuniti.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di impresa si applicano le disposizioni di cui agli artt. 34 e 37 del D. Lgs. N. 163/2006.

Ai sensi dell'art. 37, comma 8, del D. Lgs. N. 163/2006, è consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) , e), e bis) anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti che si conformeranno alla disciplina prevista dalle sopra richiamate norme per i raggruppamenti temporanei.

In sede di offerta dovranno essere altresì specificate le singole quote di partecipazione al raggruppamento, fermo restando che, in caso di aggiudicazione, i concorrenti riuniti in R.T.I. dovranno eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento medesimo.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione di tutte le imprese raggruppate o consorziate.

È vietata l'associazione in partecipazione. È altresì vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

Nell'ipotesi in cui il servizio sia affidato ad un Raggruppamento Temporaneo di Imprese, è fatto obbligo all'impresa mandataria di dimostrare entro un mese, che tutte le Imprese in Raggruppamento partecipino o abbiano partecipato all'esecuzione dei servizi.

ART. 46 - CESSIONE DELL'APPALTO

È fatto assoluto divieto alla ditta di cedere a terzi, in modo parziale o totale, il contratto di appalto regolato dal presente capitolato.

La Ditta Appaltatrice, nell'ambito della propria autonomia di gestione potrà affidare in appalto, (non in subappalto, trattandosi di appalto), seguendo le norme previste dal Codice dei contratti, i servizi ausiliari di trasporto dei pasti ai terminali di destinazione e le attività di pulizia dei locali e di lavaggio dei contenitori.

L'intenzione di ricorrere all'appalto di tali servizi deve essere previamente indicata dalla ditta in sede di offerta e l'appalto dovrà essere autorizzato dall'amministrazione comunale..

L'appaltatore, deve essere in possesso dei requisiti di idoneità richiesti per lo svolgimento delle prestazioni oggetto di appalto, producendo idonea documentazione. All'atto della richiesta di autorizzazione da parte della Ditta Appaltatrice ad appaltare i servizi dovrà essere inoltre presentata copia del contratto di appalto.



ART. 47 - CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

1. La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte del prestatore di servizio equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia di appalti di servizi.
2. La Ditta Appaltatrice con la firma del contratto accetta espressamente e per iscritto, a norma degli articoli 1341, comma 2^a, e 1342 c.c., tutte le clausole previste nel presente Capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.
3. In particolare, La Ditta Appaltatrice del servizio accetta espressamente e per iscritto, a norma dell'art. 1341, 2° comma, le clausole del capitolato speciale contenute negli articoli relativi a:
 - ✓ revisione dei prezzi;
 - ✓ cause sopravvenute o sospensione;
 - ✓ pagamenti e fatturazione;
 - ✓ recesso da parte dell'Amministrazione Comunale;
 - ✓ tracciabilità dei flussi finanziari.
4. L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente Capitolato deve essere fatta, tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto; in ogni caso trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 c.c..

ART. 48 - EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.

L'Amministrazione fermo restando quanto previsto all'art. 11 del D.Lgs. 163/2006 così come modificato e integrato dal D.Lgs. 53/2010 si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione anche in pendenza della stipulazione del contratto.

ART. 49 o FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE

1. Il fallimento del prestatore di servizio comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2, del R.D. 16 marzo 1942 n. 267, lo scioglimento o pe legis del contratto d'appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.
2. Qualora il prestatore di servizio sia una ditta 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.
3. Qualora il prestatore di servizio 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, l'Amministrazione 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.
4. 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/fornitura direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

ART. 50 - CAUSE SOPRAVVENUTE - SOSPENSIONE

1. Per motivi di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa sospenderà l'esecuzione delle prestazioni per tutta la durata della causa ostativa. Al Ditta Appaltatrice non è dovuto alcun compenso o indennizzo per le sospensioni disposte in conformità a quanto sopradetto.
2. Nel caso di sospensioni che superino 1/3 del periodo di esecuzione contrattuale è facoltà della Ditta Appaltatrice chiedere lo scioglimento del contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese. Nel caso in cui l'Amministrazione si opponga allo scioglimento, La Ditta Appaltatrice ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini sopraindicati.

ART. 51 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, la Amministrazione comunale procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di 100,00 ad un massimo di 3.000,00 euro secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione e all'eventuale recidiva, nei casi di seguito indicati:

- 56.1 distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 30 minuti;
- 56.2 mancata 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;
- 56.3 grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche;
- 56.4 fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difformi rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate;
- 29.5 rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- 29.6 accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- 29.7 somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menù;
- 29.8 preparazione di pasti con cariche microbiche elevate;
- 29.9 mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;
- 29.10 mancato rispetto della composizione "standard" dello staff di servizio comunicata (per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale);
- 29.11 mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
- 29.12 mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale, fatte salve le conseguenze risolutive del contratto;
- 29.13 mancata attuazione delle azioni correttive indicate dall'Amministrazione comunale a seguito dell'attività di controllo di cui agli artt. 23, 24 e 25;
- 29.14 mancata campionatura dei cibi somministrati di cui all'art. 10.12;
- 29.15 mancato o carente rispetto degli obblighi di pulizia e sanificazione;
- 29.16 mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza L. 81/2008 e s.m.;
- 29.17 insufficiente prestazione di ogni servizio previsto dal presente capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo;
- 29.18 per ogni altra violazione o inadempimento agli obblighi, oneri, condizioni e prescrizioni tutte risultanti dal presente capitolato e dal conseguente contratto a carico della ditta.



L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, a cura del responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'Ente Appaltatrice, che dovranno pervenire entro e non oltre 7 giorni dalla notifica del provvedimento.

L'Amministrazione comunale provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Il ripetersi degli inadempimenti di cui al presente articolo per più di tre volte nel corso di un anno scolastico potrà senz'altro costituire causa di risoluzione di diritto del contratto ex art.1456 del c.c.

ART. 52 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La 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:

- apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizi o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- cessione, anche parziale, del contratto;
- grave intossicazione alimentare;
- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- non ottemperanza, entro i termini di volta in volta prescritti, alle prescrizioni della Amministrazione comunale in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- mancato rispetto delle prescrizioni da capitolato in merito alle polizze assicurative;
- mancato rispetto delle prescrizioni da capitolato in merito alla fideiussione;
- 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. o PEC, 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.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopraindicati o per altri gravi motivi da imputarsi al prestatore di servizi, la Amministrazione comunale si riserva il diritto di richiedere maggiori danni conseguenti.

ART. 53 - ESECUZIONE IN DANNO

Indipendentemente da quanto previsto dall'art.-51, qualora l'impresa si riveli inadempiente, anche solo parzialmente agli obblighi derivanti dall'esecuzione del contratto, l'Amministrazione comunale avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio rimasto ineseguito, addebitando i relativi costi all'Aggiudicataria.



Per l'esecuzione di tali prestazioni l'Amministrazione comunale potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'Aggiudicataria o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà in tale senso essere immediatamente reintegrato.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni che possano essere derivati all'Amministrazione comunale e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

ART. 54 - DEPOSITO CAUZIONALE

La ditta dovrà versare, prima della stipulazione del contratto, cauzione definitiva pari al 10% - o altra percentuale in caso di ribasso superiore al 10% ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. 163/06 - dell'importo netto dell'appalto (IVA esclusa), nelle forme della fideiussione bancaria o assicurativa; per le imprese in possesso della certificazione di qualità è prevista la riduzione del 50% del deposito cauzionale, come previsto dall'art. 40, comma 7, del D. lgs. 163/2006 e s.m.i.

In particolare la fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà essere redatta secondo lo schema tipo 1.2 - scheda tecnica 1.2 di cui al D.M. 123/2004 e dovrà contenere espressamente le previsioni di cui all'art. 113 comma 2 del D. Lgs. 163/06: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c. 2 del codice civile, nonché la sua operatività entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa richiesta scritta dell'Amministrazione comunale.

La cauzione dovrà avere validità corrispondente alla durata del contratto e sarà svincolata in forma scritta dall'ente, previa deduzione di eventuali crediti dell'ente verso la ditta Aggiudicataria, al momento in cui tutte le obbligazioni contrattuali saranno state adempiute. Resta salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Tale cauzione verrà svincolata a seguito delle suddette verifiche, sempre che non sussistano motivi di rivalsa per inadempienza contrattuale o per risarcimento di danni, accertati e contestati all'Ditta Appaltatrice.

La cauzione di cui al presente articolo si intende posta a copertura anche del rischio relativo all'evenienza di cui all'art. 29 c. 2 del D.Lgs. n. 276/2003 e s.m.

ART. 55 REVOCA

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di revocare l'appalto in qualsiasi momento per motivi di pubblico interesse.

ART. 56 RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile l'Ente Ditta Appaltatrice, può recedere dal contratto, anche se è iniziata la prestazione, purché tenga indenne La Ditta Appaltatrice delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

ART. 57 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Qualora La Ditta Appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dalla assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto al Ditta Appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ART. 58 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della Aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, che sarà stipulato in forma di scrittura privata.



ART. 59 - CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra la Ditta Aggiudicataria e la Amministrazione comunale, è esclusa la competenza arbitrale; per la definizione delle stesse - previo esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario ai sensi degli artt. 239 e 240 del D. Lgs. n° 163/2006 - è competente in via esclusiva il Tribunale Amministrativo Regione Emilia Romagna.

ART. 60 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi di quanto previsto del Regolamento U.E. 679/2016, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

Si rinvia ai contenuti dell'allegato al Contratto o Accordo per il trattamento dei dati personali.

ART. 61 - RINVIO

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

ART. 62 - ALLEGATI AL CAPITOLATO

Costituiscono parte integrante del presente capitolato:

Allegato 1 - menù invernale e primaverile dell'Azienda USL per alunni scuole dell'infanzia e dell'obbligo

Allegato 2 - grammature

Allegato 3 - Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari

Allegato 4 - Criteri igienico-nutrizionali

Allegato 5 o elenco attrezzature



**CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
PER IL POLO EDUCATIVO INFANZIA DEL COMUNE DI CASTELVETRO
PIACENTINO. PERIODO DAL 01/03/2020 AL 31/08/2024.**

INDICE

Art. 1	FINALITÀ	pag. 01
Art. 2	OGGETTO DELL'APPALTO	pag. 01
	2.1 Attività previste per ogni giorno in cui il servizio è attivo	pag. 01
	2.2 Prestazioni e forniture materiali	pag. 02
	2.3 sono altresì a carico della ditta Aggiudicataria	pag. 04
Art. 3	DEFINIZIONI E ACRONIMI	pag. 05
Art. 4	DURATA DELL'APPALTO	pag. 07
Art. 5	IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE D'ASTA	pag. 07
Art. 6	COMPOSIZIONE DELL'UTENZA, CALENDARIO DEI SERVIZI E PASTI PRESUNTI	pag. 08
Art. 7	SEDE DEL SERVIZIO	pag. 09
	7.1 disponibilità locali sede del servizio	pag. 09
	7.2 Disponibilità centro di cottura di riserva	pag. 10
Art. 8	ARREDI, ATTREZZATURE E MATERIALI	pag. 10
	8.1 Arredi e attrezzature di proprietà comunale	pag. 10
	8.2 Fornitura di piccole attrezzature e materiali a carico della ditta appaltatrice	pag. 10
	8.3 Riconsegna delle attrezzature e degli utensili e manutenzione	pag. 11
Art. 9	MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE	pag. 11
Art. 10	GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	pag. 13
	10.1 Preparazione dei pasti	pag. 13
	10.2 Composizione dei pasti	pag. 15
	10.3 Menù e variazioni	pag. 16
	10.4 Diete speciali	pag. 17
	10.5 Modalità di preparazione e cottura dei pasti	pag. 18
	10.6 Cottura	pag. 19
	10.7 Prenotazione dei pasti	pag. 19
	10.8 Attività propedeutiche alla distribuzione dei pasti	pag. 20
	10.9 Distribuzione dei pasti	pag. 20
	10.10 Rigoverno e pulizie	pag. 21
	10.11 Smaltimento rifiuti	pag. 22
	10.12 Campionatura dei cibi somministrati	pag. 22
	10.13 Spese di lavanderia	pag. 22
Art. 11	SERVIZI SUPPLEMENTARI E/O INTEGRATIVI	pag. 22
	11.1 Progetto acqua in caraffa	pag. 22
	11.2 Produzione di pasti aggiuntivi	pag. 23
	11.3 Fornitura gratuita di pasti giornalieri	pag. 23
	11.4 Gestione delle eccedenze alimentari	pag. 23
Art. 12	CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME	pag. 24
	12.1 Fornitura delle derrate alimentari	pag. 24
	12.2 Rintracciabilità ed etichettatura delle derrate	pag. 24
	12.3 Ricevimento e conservazione delle derrate	pag. 25
	12.4 Caratteristiche dei prodotti alimentari	pag. 25
	12.5 Tipologia delle derrate	pag. 26
	12.6 Derrate di emergenza	pag. 28



12.7 Qualità delle derrate

pag. 28

Art. 13	OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI	pag. 30
Art. 14	CONTINUITÀ DEI SERVIZI	pag. 30
Art. 15	FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE	pag. 31
Art. 16	REQUISITI DEL PERSONALE INCARICATO DALLA DITTA	pag. 31
Art. 17	PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	pag. 32
	17.1 <i>caratteristiche generali</i>	pag. 32
	17.2 <i>Punto di coordinamento e responsabile del servizio</i>	pag. 34
	17.3 <i>Professionalità</i>	pag. 35
Art. 18	OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA VERSO IL PERSONALE	pag. 35
Art. 19	ADEMPIMENTI CONNESSI ALLA SICUREZZA	pag. 37
Art. 20	RESPONSABILITÀ	pag. 38
Art. 21	ASSICURAZIONI	pag. 38
Art. 22	OBBLIGHI ASSICURATIVI, ANTINFORTUNISTICI E PREVIDENZIALI	pag. 40
	22.1 <i>Obblighi e oneri</i>	pag. 40
	22.2 <i>Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro</i>	pag. 40
	22.3 <i>Piano di evacuazione</i>	pag. 40
	22.4 <i>Controlli sulla salute del personale addetto</i>	pag. 41
	22.5 <i>Igiene del personale</i>	pag. 41
	22.6 <i>Norme comportamentali</i>	pag. 41
	22.7 <i>Vestiaro</i>	pag. 41
	22.8 <i>Responsabilità sull'operato del personale</i>	pag. 41
	22.9 <i>Interruzione del servizio per sciopero del personale</i>	pag. 42
	22.10 <i>Interruzione del servizio per altre cause</i>	pag. 42
Art. 23	DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE	pag. 42
Art. 24	SOGGETTI DEPUTATI AL CONTROLLO	pag. 42
Art. 25	TIPOOGIA DI CONTROLLI	pag. 43
Art. 26	BLOCCO DELLE DERRATE	pag. 44
Art. 27	MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI	pag. 44
Art. 28	DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE/AGEA	pag. 44
Art. 29	RIFIUTO DELLA FORNITURA	pag. 44
Art. 30	PRELIEVI E ANALISI	pag. 45
Art. 31	OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE	pag. 46
Art. 32	CORRISPETTIVI E REVISIONE E PAGAMENTO	pag. 46
	32.1 <i>Prezzo del pasto e pagamento</i>	pag. 46
	32.2 <i>Fatturazione</i>	pag. 47
	32.3 <i>Tracciabilità dei flussi finanziari</i>	pag. 48
Art. 33	CRITERI	pag. 48
Art. 34	PREZZO DEL SERVIZIO	pag. 48
Art. 35	REVISIONE DEI PREZZI	pag. 48
Art. 36	RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO, RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE	pag. 49
Art. 37	AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	pag. 50
Art. 38	MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO	pag. 50
Art. 39	VERIFICHE DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE	pag. 51
Art. 40	SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	pag. 52
Art. 41	INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIB.	pag. 52
Art. 42	INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIB.	pag. 52



Art. 43	MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO	<i>pag. 52</i>
Art. 44	EVENTUALI ESTENSIONI O RIDUZIONI	<i>pag . 52</i>
Art. 45	RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESA	<i>pag . 53</i>
Art. 46	CESSIONE E SUBAPPALTO	<i>pag . 53</i>
Art. 47	CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO	<i>pag . 54</i>
Art. 48	EMISSIONE IN ORDINE DI PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	<i>pag . 54</i>
Art. 49	FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE	<i>pag . 54</i>
Art. 50	CAUSE SOPRAVVENUTE - SOSPENSIONE	<i>pag . 55</i>
Art. 51	INADEMPIENZA E PENALITÀ	<i>pag. 55</i>
Art. 52	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	<i>pag. 56</i>
Art. 53	ESECUZIONE IN DANNO	<i>pag. 56</i>
Art. 54	DEPOSITO CAUZIONALE	<i>pag. 57</i>
Art. 55	REVOCA	<i>pag. 57</i>
Art. 56	RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	<i>pag. 57</i>
Art. 57	DISDETTA CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE	<i>pag. 57</i>
Art. 58	SPESE CONTRATTUALI	<i>pag. 57</i>
Art. 59	CONTROVERSIE	<i>pag. 58</i>
Art. 60	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	<i>pag. 58</i>
Art. 61	RINVIO	<i>pag. 58</i>
Art. 62	ALLEGATI AL CAPITOLATO	<i>pag. 58</i>