



**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROTTOFRENO
Periodo 9 gennaio 2023 - 31 luglio 2025**

INDICE

- ART. 1 Oggetto dell'appalto
- ART. 2 Responsabile del contratto e Direttore dell'esecuzione
- ART. 3 Avvio dell'esecuzione del contratto
- ART. 4 Durata e specificità dell'appalto
- ART. 5 Prezzi unitari d'appalto ed ammontare complessivo
- ART. 6 Ambito e luoghi di esecuzione del servizio nelle strutture gestite direttamente dalla I.A.
- ART. 7 Luoghi di consegna delle derrate alimentari e numero presunto pasti
- ART. 8 Luoghi di svolgimento del servizio di preparazione pasti, scodellamento pulizia e sanificazione
- ART. 9 Luoghi di svolgimento del servizio di scodellamento pulizia e sanificazione delle stoviglie e numero presunto ore
- ART. 10 Specifiche tecniche e prestazionali
- ART. 11 Esecuzione ed organizzazione della fornitura di derrate alimentari
- ART. 12 Caratteristiche, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate da fornire
- ART. 13 Controllo della qualità delle derrate e della fornitura
- ART. 14 Esecuzione ed organizzazione del servizio di preparazione pasti, scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie presso le strutture di cui all'art. 8 tab 3.
- ART. 15 Esecuzione ed organizzazione del servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie
- ART. 16 Coordinatore Responsabile della fornitura e dei servizi
- ART. 17 Divieto di subappalto totale, cessione di contratto e di credito
- ART. 18 oneri a carico della ditta appaltatrice
- ART. 19 Autocontrollo
- ART. 20 Revisione dei prezzi
- ART. 21 Responsabilità e polizza assicurativa
- ART. 22 Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale
- ART. 23 Pagamenti
- ART. 24 Penalità
- ART. 25 Decadenza dell'aggiudicazione
- ART. 26 Risoluzione del contratto
- ART. 27 Recesso
- ART. 28 Osservanza delle norme in materia di sicurezza del lavoro
- ART. 29 Contenzioso
- ART. 30 Osservanza delle norme e disposizioni
- ART. 31 Clausola sociale
- ART. 32 Stipulazione del contratto - spese imposte e tasse
- ART. 33 Trattamento dati personali

ALLEGATI:

ALLEGATO "A"	Menù
ALLEGATO "B"	Tabelle grammature
ALLEGATO "C"	Tabelle merceologiche
ALLEGATO "D"	elenco attrezzature cucina e mensa scuola primaria via Serena
ALLEGATO "E"	elenco attrezzature cucina e mensa scuola materna San Nicolò .
ALLEGATO " F"	elenco attrezzature cucina mensa scuola materna Rottofreno
ALLEGATO "G"	elenco attrezzature cucina e mensa scuola primaria via Tobagi
ALLEGATO " H "	Duvri
ALLEGATO " I"	Planimetrie locali in gestione

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto la fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti e delle merende ove previste dai menù, per i minori iscritti al Nido d'infanzia e per il personale educativo ed ausiliario ivi comandato, per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia e delle scuole statali primarie presenti sul territorio Comunale e per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti e per altro personale autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

Inoltre, viene richiesta la gestione completa delle cucine delle scuole primarie di Rottofreno e San Nicolò così come specificato nel successivo art. 8.

Infine, costituisce oggetto del presente appalto il servizio di preparazione tavoli, scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali mensa da effettuarsi presso le scuole materne di Rottofreno e San Nicolò, richiamato al successivo art. 9.

Il presente appalto è soggetto al rispetto delle clausole contrattuali di cui ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. 65 del 10 marzo 2020, approvato dal Ministero dell'Ambiente ed in vigore dal 03/08/2020 (di seguito, "CAM"), qui da intendersi richiamati.

Art. 2 - Responsabile del Contratto e Direttore dell'esecuzione.

Ai sensi del D.Lgs. 50/2016, art. 31, viene nominato Responsabile Unico del Procedimento o, come di seguito indicato, Responsabile Comunale del contratto (RCC), il Responsabile del Settore Servizi alla Persona.

In relazione all'importo contrattuale ed alla particolare complessità delle prestazioni da effettuare, le verifiche e i controlli e tutti gli altri compiti previsti dal D.Lgs. 50/2016 sull'esecuzione del contratto, sono attribuiti Responsabile dell'Ufficio Personale che sarà il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Le sanzioni, nonché le altre misure e provvedimenti inerenti il servizio di refezione scolastica, sono di norma assunti dal Responsabile del Settore Servizi alla Persona, su proposta del RCC e/o del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 3 - Avvio dell'esecuzione del contratto

L'esecutore (I.A. - Impresa Appaltatrice) è tenuto a seguire le istruzioni fornite dall'Amministrazione Comunale per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora

l'esecutore non adempia, l'Amministrazione C.le ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Il Direttore dell'esecuzione, previa autorizzazione da parte del RCC, redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore. Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal Direttore dell'esecuzione del contratto/RCC e dall'esecutore e una copia può essere rilasciata all'esecutore ove questi lo richieda.

Dovendo l'inizio dell'attività avvenire in luoghi diversi, il Direttore dell'esecuzione del contratto /RCC provvede a dare le necessarie istruzioni nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

Nel caso l'esecutore intenda far valere le pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'esecutore è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale d'avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

In caso di consegna anticipata del servizio, si dà atto, per le motivazioni esposte nella determinazione, il RCC/direttore dell'esecuzione procede alla consegna dell'esecuzione nelle more di stipula del contratto.

Art. 4 - Durata e specificità dell'appalto

- a) Il presente appalto avrà una durata di 31 mesi ed avrà decorrenza dalla data di inizio del servizio di ristorazione scolastica di ogni singola mensa dopo la sosta natalizia e precisamente dal 9 gennaio 2023 al 31 luglio 2025.

Si precisa che mentre per le scuole materne e per le scuole primarie il servizio di ristorazione scolastica inizia di regola con il calendario scolastico, (15 settembre) il servizio di ristorazione nel Nido d'Infanzia c.le come da Regolamento C.le entra in funzione dal primo di settembre fino all'ultima settimana di luglio.

- b) Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di refezione scolastica al Nido d'infanzia, nell'ultima settimana del mese di Luglio 2025 il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

Su richiesta del Comune l'aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune si riserva di chiedere l'esecuzione anticipata del contratto, sotto riserva di legge, qualora si renda necessario al fine di garantire la continuità del servizio.

- c) Alla scadenza dell'appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune di Rottofreno si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto per un periodo comunque non superiore a 4 (quattro) mesi decorrenti dall'inizio dell'A.S. 2025/2026 (e dunque dal mese di settembre

2025 fino al termine del mese di dicembre 2025). In tal caso l'I.A. è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Si precisa che la decisione di ricorrere all'opzione di proroga tecnica rientra nella piena discrezionalità dell'Amministrazione Comunale di Rottofreno ed è quindi insindacabile da parte dell'Impresa Aggiudicatrice.

Qualora il Comune ritenga di avvalersi della facoltà di proroga, ne darà comunicazione all'I.A. a mezzo PEC, entro 3 (tre) mesi dalla scadenza naturale del presente contratto d'appalto.

La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto di servizio sottoscritto dall'Aggiudicatario relativo al presente affidamento e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni.

- d) La composizione del pasto richiesto è la seguente: un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione e/o dessert, acqua imbottigliata in Pet e/o in subordine in vetro da un minimo di $\frac{1}{2}$ litro fino ad un massimo di l. 1 pro capite. Le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti devono essere conformi a quanto previsto dai menu adottati e relative specifiche indicazioni (allegato A), dalle grammature indicative dei principali alimenti (allegato B), dalle "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari" (allegato C), e alle normative vigenti che si intendono tutte richiamate.

Art. 5 - Prezzi unitari d'appalto ed ammontare complessivo

Il valore complessivo presunto dell'appalto ammonta a € 1.253.786,08 (I.V.A. esclusa), comprensiva di proroga tecnica (4 mesi). L'importo a base di gara pari ad € 1.045.420,00 è determinato sulla base del numero di pasti presunti (esclusa la proroga tecnica), come riportato nel progetto di cui all'art. 23 del D. Lgs 50/2016 e come di seguito indicato:

MENSE SCUOLE	IMPORTO PASTO (€) IVA esclusa	NUMERO PASTI COMPLESSIVO	Importo complessivo presunto a base di gara
Mensa scuola primaria - San Nicolò	4,20	128.000	€ 537.600
Mensa scuola materna - San Nicolò	3.60	57.000	€ 205.200
Mensa scuola materna - Rottofreno	3.40	24.000	€ 81.600,00

Mensa scuola primaria - Rottofreno	4,30	43.000	€ 184.900,00
Mensa Nido d'infanzia - Rottofreno	2,10	17.200	€ 36.120,00
TOTALE			€ 1.045.420,00

L'offerta dovrà essere formulata, tenendo presente che tali prezzi comprendono il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della I.A. dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la I.A. proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Art. 6 - Ambito e luoghi di esecuzione del servizio nelle strutture gestite direttamente dalla I.A.

Le prestazioni nelle mense in gestione dovranno essere assicurate nei giorni di apertura delle scuole stabiliti nel calendario scolastico e secondo le indicazioni che verranno impartite dal Responsabile del servizio comunale in base alle necessità organizzative espresse dal Dirigente scolastico.

Gli orari di inizio fruizione del pasto e le classi interessate al servizio sono comunicati annualmente e anticipatamente, rispetto all'avvio del servizio, dal Responsabile del servizio comunale.

Si prospetta indicativamente un utilizzo del servizio da parte dell'utenza nelle strutture gestite direttamente dall'I.A. come di seguito indicato:

Orario di fruizione dei pasti	<u>Scuola primaria - via Serena n°2 San Nicolò</u>	<u>Scuola materna di San Nicolò - Via Alighieri n° 10</u>
	1° turno classi I° e II° inizio ore 12,30 2° turno classi III°- IV°- V° inizio ore 13,30	Inizio ore 12,00
Orario di fruizione dei pasti	<u>Scuola primaria - via Tobagi n°45 Rottofreno</u>	<u>Scuola materna di Rottofreno - Via Tobagi n° 45</u>
	<u>Inizio ore 12,30</u>	Inizio ore 12,00

L'Istituzione scolastica si assume l'impegno di raccogliere le prenotazioni e di comunicare giornalmente al personale di cucina il numero dei pasti, occorrenti per il giorno, entro le ore 9,30.

Art. 7 - Luoghi di consegna delle derrate alimentari e numero presunto pasti.

Nella sottoestesa tabella n° 1 è indicato per tipologia di istituzione educativo/ricreativa, il numero massimo, determinato in via presuntiva, dei pasti che dovranno essere prodotti nell'intero periodo di durata dell'appalto. Si precisa che, con riferimento al Nido d'Infanzia e alle scuole materne, il pasto di cui alla precitata tabella include le derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti propriamente detti e delle merende (di regola distribuite ai piccoli utenti in orario pomeridiano).

Nella sottoestesa tabella n° 2 sono indicate le denominazioni, gli indirizzi delle mense da rifornire con gli alimenti, ubicate nel territorio comunale, nonché il numero medio presunto di pasti /giorno, riferito sia agli utenti dei servizi di refezione scolastica che agli operatori autorizzati a fruire dei servizi stessi (insegnanti, personale di cucina , altre figure educative).

Tabella n° 1 - numero presunto pasti per singola tipologia di struttura

	Gennaio Dicembre 2023	Gennaio Dicembre 2024	Gennaio Luglio 2025	Totale pasti
Nido d'Infanzia	7.000	7.700	4.900	19.600
scuola materna San Nicolò - via Alighieri	19.000	22.700	13.600	55.300
Scuola materna Rottofreno	10.000	11.400	6.800	28.200
Scuola primaria Rottofreno	17.000	19.200	10.000	46.200
Scuola primaria San Nicolò	50.000	54.000	30.000	134.000

Il numero complessivo dei pasti sopra esposto è puramente indicativo in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione C.le.

Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura dei medesimi potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopraindicati, impegnando la I.A. alle stesse condizioni.

Tabella n°2 - Cucine da rifornire con derrate alimentari, relativi indirizzi e numero medio presunto pasti /giorno.

Tipologia	Indirizzo	Pasti al giorno dal Lunedì al Venerdì
Cucina Nido d'infanzia " La Coccinella "	Via XXV Aprile 41 San Nicolò	42
Cucina scuola primaria	Via Serena 2 San Nicolò	n°270 -Tempo Pieno x 2gg. (Ma - Ven.) n°340 -Tempo Pieno e modulo con frequenza trisettimanale (L-Me-G). n° 130 - materna San Nicolò x 5gg.
Cucina scuola materna e primaria	Via Tobagi 45 Rottofreno	n° 62 materna n° 120 primaria.

Il quantitativo giornaliero dei pasti soprariportati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale fino al quinto d'obbligo, in quanto il numero degli stessi da fornire giornalmente sarà stabilito in base alle presenze effettive. Il presente prospetto potrà subire variazioni in base all'organizzazione scolastica definita annualmente dai competenti organi e comunicata anticipatamente alla I.A. dal Responsabile del Settore Servizi alla Persona.

Art. 8 - Luoghi di svolgimento del servizio di preparazione pasti, apparecchiatura tavoli, scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie.

Presso le strutture scolastiche riportate alla sottostante tabella n° 3, l'I.A. dovrà garantire, tramite proprio personale, la preparazione e la cottura dei pasti, la preparazione dei tavoli e della sala, utilizzando le cucine ed annesse attrezzature, di proprietà dell'Amministrazione Comunale, oltre alla porzionatura e distribuzione ai tavoli dei pasti prodotti . **L'organizzazione proposta dalla I.A. sarà oggetto di valutazione all'interno dell'offerta tecnica che sarà presentata in sede di gara e vincherà la Ditta al rispetto di quanto dichiarato per tutto il periodo dell'appalto.**

Nella mensa della scuola primaria di via Serena dovranno essere previsti due turni di distribuzione pasti: il primo alle ore 12,30 riservato ai minori frequentanti le classi I° e II°; il secondo alle ore 13,30 riservato ai minori frequentanti le classi III° - IV° - V°. (vedi tabella riassuntiva 3/a).

Inoltre l'I.A. dovrà provvedere al trasporto dei pasti ivi preparati, dalla cucina summenzionata alla mensa della scuola materna di San Nicolò, sita in via Dante Alighieri (ingresso carraio via XXV Aprile), con mezzi e personale adeguato, ove dovranno essere porzionati e distribuiti agli alunni ed insegnanti presenti (vedi tabella riassuntiva 3/a).

Nella mensa della scuola primaria di Rottofreno sarà previsto un solo turno di distribuzione (vedi tabella 3b) alle ore 12,30 per tutte le classi presenti .

Inoltre l'I.A. dovrà provvedere al trasporto dei pasti ivi preparati, dalla cucina summenzionata alla mensa della scuola materna di Rottofreno, annessa alla scuola primaria del capoluogo, tramite carrello termico (percorso di circa m. 80 utilizzando il montacarichi presente e il corridoio di collegamento fra le due strutture) con personale adeguato (vedi tabella riassuntiva 3 b) .

Successivamente in tutte le strutture gestite da personale della I.A. dovrà essere garantita la pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali così come riportato all'art. 15.

Nel caso in cui la cucina della scuola primaria di San Nicolò o la cucina della scuola primaria di Rottofreno fossero temporaneamente inutilizzabili (per rottura, guasto tecnico, ecc.), la Ditta Affidataria dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un centro di cottura alternativo d'emergenza che deve essere messo a disposizione dalla Ditta Affidataria stessa.

Tale centro di cottura alternativo d'emergenza dovrà essere idoneo alla preparazione e alla somministrazione dei pasti previsti dal Capitolato per tutta la durata della assegnazione (compresa l'opzione di proroga tecnica).

Tabella n°3 -

Cucina e Mensa scuola primaria	Via Serena 2 San Nicolò
Cucina e Mensa scuola primaria	Via Tobagi 45 Rottofreno

Tabella n°3/a -

Cucina e Mensa scuola primaria via Serena 2 San Nicolò	Ore 12,30 (I° e II° classe)	Ore 13,30 (III°-IV°-V° classe)
lunedì	140	200
Martedì	110	160
Mercoledì	140	200
Giovedì	140	200
Venerdì	110	160

Mensa scuola materna San Nicolò	Ore 12,00 pranzo	Ore 15,20 merenda
5 giorni settimanali	130	130

Tabella n°3/b -

Cucina e Mensa scuola primaria via Tobagi 45 Rottofreno	Ore 12,30
lunedì	120
Martedì	120
Mercoledì	120
Giovedì	120
Venerdì	120
Mensa scuola materna Rottofreno	Ore 12,00 pranzo
	Ore 15,20 merenda
5 giorni settimanali	62

Art. 9 - Luoghi di svolgimento del servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie e numero presunto ore.

Nella sotto estesa tabella n° 4 è indicato il fabbisogno orario settimanale richiesto , del personale che dovrà essere presente in struttura per garantire lo svolgimento del servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali così come riportato all'art. 15 .

Tabella n° 4 - fabbisogno orario settimanale richiesto

Tipologia	Indirizzo	ore settimanali x 5 gg.
Mensa scuola materna	Via Dante Alighieri 7 - San Nicolò	n°25 x 1 unità dalle ore 11,00 alle ore 16,00 n°15 x 1 unità dalle ore 12,00 alle ore 15,00
Mensa scuola materna	Via Tobagi 45 - Rottofreno	n°25 x 1 unità dalle ore 11,00 alle ore 16,00

Art. 10 - Specifiche tecniche e prestazionali

Per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto, vengono richieste obbligatoriamente alla I.A. le seguenti specifiche tecniche e prestazionali:

- 1) la fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti presso tutte le cucine (vedi art. 7 , tab. 2), con possibilità d'immagazzinamento presso le strutture in gestione (cucine scuole primarie di Via Serena , San Nicolò e via Tobagi a Rottofreno) assumendosi presso le medesime il rischio della loro conservazione e custodia.
- 2) La preparazione , la cottura , il porzionamento e la distribuzione dei pasti presso la mensa annessa al plesso scolastico di via Serena ; il trasporto dalla cucina di via Serena a San Nicolò, il porzionamento e la distribuzione dei pasti presso la mensa della scuola materna di San Nicolò via Alighieri ; la preparazione , la cottura , il porzionamento e la distribuzione dei pasti presso la mensa annessa al plesso scolastico di via Tobagi , il trasporto interno al plesso di Rottofreno dalla cucina della scuola primaria alla scuola materna tramite carrello termico (percorso indicativo circa 80 m.) , il porzionamento e la distribuzione dei pasti presso la mensa della scuola materna di Rottofreno; precedentemente il personale della I.A. provvede alla organizzazione dei tavoli necessari, igienizzando i medesimi, preparando i posti con posate in acciaio, piatti in ceramica e tovaglioli di carta (quest'ultimi forniti dalla I.A per tutte le mense dove si consumano i pasti oggetto del presente appalto .), bicchieri vetro e/o plastica dura , acqua e pane in tutte e quattro le mense . Le pietanze devono essere servite ai tavoli; durante il servizio il personale deve indossare la divisa prescritta, sempre pulita ed utilizzata solo per il servizio, con copricapo, capelli raccolti, guanti monouso .
- 3) Nelle mense delle scuole di cui all' art.8 tab.3 , il personale della I.A. collabora con il personale volontario Auser eventualmente presente durante la distribuzione ai tavoli; successivamente provvede al servizio di pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali mensa ed alla preparazione della merenda da consumarsi in loco limitatamente alle scuole materne.
- 4) La fornitura dei prodotti di pulizia presso tutte le cucine e mense scolastiche oggetto di fornitura alimenti, il riassetto delle sedi di refezione scolastica gestite direttamente, il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature specifiche.
- 5) La predisposizione di piani di autocontrollo per ogni cucina e mensa interessate dall'appalto, ai sensi del Regolamento CE di igiene n° 852/2004 e reg. CE 178/02 e s.m. , entro 30 gg dall'affidamento definitivo e messa in atto degli stessi ;
- 6) Il corretto uso di tutte le attrezzature fisse e mobili presenti nelle quattro strutture di cui agli artt.8 tab.3 - art.9 tab.4, le stoviglie, i bicchieri, le posate, teglie e pentolame vario , di proprietà dell'Amministrazione Comunale. All'inizio del contratto, verranno sottoscritti i 4 verbali di ricognizione redatti in contraddittorio, dai quali scaturirà l'inventario dei beni messi a disposizione per lo svolgimento del servizio in ogni struttura affidata .

Alla scadenza contrattuale, tali beni dovranno essere riconsegnati negli stessi numeri e condizioni in cui si trovavano al momento della consegna, fatto salvo il deperimento dovuto alla normale usura. L'I.A. dovrà rifondere i danni causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente dalla stessa.

7) L'onere di comunicare agli organi competenti la notifica di cui all'art. 6 del Reg. (CE) 29.04.2004 n°852/2004 e disposizioni regionali e fornirne copia all'Amministrazione Comunale relativamente alle quattro mense di cui agli artt. 8 tab.3 - art.9 tab.4.

8) L'onere di individuare, prima dell'avvio del servizio un recapito organizzativo, presso il quale attivare un collegamento telefonico, fax e pec in funzione permanente per tutto il periodo e l'orario di funzionamento dei servizi.

Presso tale recapito:

a) deve prestare servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari;

b) deve operare una piattaforma per la fornitura degli alimenti alle cucine in caso di impossibilità dei fornitori abituali ad effettuare le consegne programmate;

c) verranno indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che l'Amministrazione Comunale intenda far pervenire alla I.A.

Art.11 - Esecuzione ed organizzazione della fornitura di derrate alimentari.

a) La I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti e delle merende nella cucina del nido d'infanzia, nelle cucine delle scuole primarie in conformità ai menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati A, B, C del presente capitolato. La I.A. si impegna inoltre a fornire, su richiesta del Comune di Rottofreno e senza oneri aggiunti, l'occorrenza per preparare pasti freddi o cestini per particolari occasioni, quali le iniziative di turismo scolastico, durante la durata dell'intero appalto in ogni plesso scolastico interessato di cui all'art 8. Tali cestini dovranno contenere: due panini farciti, una bottiglietta d'acqua minerale da mezzo litro, un frutto ed una barretta di cioccolato.

b) L'acqua minerale, imbottigliata in Pet e/o in subordine in vetro da un minimo di $\frac{1}{2}$ litro fino ad un massimo di l. 1 pro - capite è inclusa nel menù giornaliero.

c) L'I.A. si impegna a rifornire, su richiesta dell'Amministrazione C.le e senza oneri aggiuntivi, le derrate alimentari necessarie all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie /intolleranze alimentari, stati transitori di malessere, convalescenza di stati patologici, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate da certificato medico ove necessario. Variazioni al menù sono possibili solo per casi documentati e certificati di intolleranza/allergia

alimentare, stati patologici, per motivi etico-religiosi o problemi di avversione agli alimenti.

Per le variazioni al menù si osserva la prassi seguente, salvo diverse disposizioni impartite dall'AUSL competente.

I genitori dei bambini interessati o gli insegnanti, che necessitano di usufruire di dieta speciale, devono presentare la richiesta presso l'Ufficio Scuola del Comune di Rottofreno (punto di raccolta designato), allegando un certificato del pediatra/medico o del medico specialista. Il certificato, stilato in modo chiaro e leggibile, deve indicare la diagnosi particolareggiata e l'elenco dettagliato degli alimenti da escludere.

I problemi di "gusto" o forti avversioni e selettività riguardo il cibo, tali da compromettere quasi totalmente l'assunzione del pasto da parte del bambino vengono valutati, sentito il parere del Pediatra.

La domanda di dieta speciale può essere presentata all'inizio dell'A.S. oppure nel corso dello stesso per le nuove diagnosi.

Al personale delle mense delle strutture di cui agli artt.8 tab.3 - art. 9 tab.4 vengono trasmesse le copie dei certificati medici al fine dell'applicazione delle diete standardizzate fornite dal Servizio Dietetico dell'AUSL di Piacenza.

Le diete standardizzate, pur essendo elaborate sulla base del menù aziendale unificato, consentono di utilizzare schemi fissi (con l'esclusione degli alimenti da evitare) per le diete speciali.

Nel caso invece che vi sia necessità dell'elaborazione di una nuova dieta, non prevista dagli schemi inviati dal Servizio Dietetico, il Responsabile comunale del servizio ne richiederà la formulazione.

I bambini, già in possesso di certificazione, presenti presso le strutture scolastiche soprarichiamate, non devono presentare nuovo certificato come pure i bambini affetti da patologia cronica.

Anche nel caso in cui vi siano variazioni nella dieta o sia necessario una rivalutazione dovrà essere presentato un nuovo certificato.

Per usufruire del pasto dietetico presso la mensa scolastica, l'utente affetto da celiachia o da altra patologia metabolica, segue il percorso protetto diete speciali sopra indicato. La produzione di questi pasti deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo. Sono comprese nell'impegno a carico della I.A. la fornitura di derrate alimentari senza glutine per gli alunni che necessitano di tali alimenti.

d) La I.A. dovrà altresì prevedere la fornitura di derrate atte al confezionamento di piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo e/o formaggio che potranno essere richieste per iscritto dai genitori degli alunni con adeguate motivazioni.

e) Inoltre la I.A. si impegna a garantire una fornitura del 20 % in più rispetto al fabbisogno dei pasti ordinati, senza oneri aggiuntivi, al fine di assicurare la fornitura di eventuali "bis".

f) La I.A. dovrà rifornire la Cucina del Nido d'Infanzia delle derrate alimentari necessarie al soddisfacimento delle esigenze dei minori con età 12-36 mesi.

In particolare dovrà reperire i vari tipi di latte e di liofilizzati, gli omogeneizzati di vario genere, le farine dietetiche, le pastine micron, i biscotti da biberon (biscotti Plasmon), biscotti secchi (Oro Saiwa) e quant'altro indispensabile per l'eventuale svezzamento. A tal proposito, si segnalano alcune esigenze specifiche che l'I.A. dovrà soddisfare nella fornitura destinate al Nido d'infanzia e specificatamente:

- olio extravergine gusto delicato;
- riso roma o parbloiler
- fornitura di pesce halibut surgelato;
- formaggi con stagionatura oltre ai sei mesi e se freschi con porzionature adeguate (o singole o di pezzatura adeguata alla mensa nido);
- pastina micron formato stelline, farfalline, risoni corti, pennette;
- insalata tenera;

Le spese inerenti l'acquisto di tutte le derrate necessarie al soddisfacimento delle esigenze dei minori sono completamente a carico della I.A.

g) Non è ammessa la fornitura di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici); la I.A. è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.M.G.) attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltre a questa Amministrazione di apposite dichiarazioni da presentare all'inizio dell'appalto.

h) L'Amministrazione Comunale, potrà disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche ed ai menù allegati che la I.A. sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi. Tali variazioni saranno sempre e in ogni caso sottoposte a preventiva autorizzazione da parte del referente dell'U.O. Pediatria di Comunità dell'Azienda U.S.L di Piacenza.

i) Le derrate alimentari elencate nei gruppi merceologici di cui all'allegato C del presente capitolato ed accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere di tipo "biologico" cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del regolamento CE n° 834/2007 e successive modificazioni aggiornamenti.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere forniti in confezioni, munite di apposita etichettature conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- a. da agricoltura biologica- regime di controllo CEE

- b. nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- c. sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

E' vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi, (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario) verrà preventivamente richiesta idonea documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. Potrà essere sempre richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla Legge regionale del 4/11/2002 n°29, intende favorire il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente o legati alla tradizione ed alla cultura del territorio e pertanto richiede altresì la fornitura di prodotti tipici individuati come tali (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata la dicitura " prodotto tipico ") e si riserva di chiedere la fornitura di prodotti " tradizionali " in sostituzione di derrate già previste nel sopraccitato allegato.

j) I prodotti biologici, specificatamente richiesti dal presente Capitolato, sono:

- Burro
- Carne rossa
- Formaggi freschi
- Frutta e verdura freschi
- Latte fresco
- Yogurt
- Mozzarella sia in bocconcini sia in panetti per pizza
- Formaggio parmigiano reggiano
- Olio extravergine
- Passata di pomodoro
- Pelato di pomodoro
- Ricotta
- Uova
- Pasta e farina O e OO e mais
- Pasta integrale
- Riso
- pasta all'uovo surgelata per lasagne,
- biscotti prima infanzia, pastina dietetica
- omogenizzati carne, verdure, pesce
- creme di riso
- confettura di frutta extra

- verdura surgelata

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di filiera controllata, (Lotta Integrata). In tal caso il Comune si riserverà di richiedere alla Ditta, una attestazione della non reperibilità del prodotto tramite certificazione emessa da Associazione di produttori o altro Ente egualmente riconosciuto.

- k) La consegna delle derrate dovrà avvenire direttamente presso le cucine di cui all'art. 7 tabella n.2 di regola entro le ore 9.00, nelle giornate e con le cadenze che saranno successivamente stabilite in un piano operativo predisposto di comune accordo con l'Amministrazione Comunale e presentato dalla ditta in sede di gara; devono comunque essere previste consegne giornaliere di prodotti di pronto consumo (pane, carni), bisettimanali (verdure e frutta), settimanali, e mensili. La consegna di frutta e verdura non potrà essere effettuata di venerdì. Il piano operativo può essere variato dall'Amministrazione Comunale con l'assenso della Ditta in relazione a modifiche organizzative, a cambi del menù e ad altre circostanze che rendano necessaria tale variazione.
- l) Ai fini della migliore organizzazione della fornitura la I.A. predisporrà, d'intesa con l'Amministrazione Comunale, un "foglio d'ordine" recante l'indicazione prestampata di tutte le derrate alimentari da fornire per la preparazione dei pasti con riguardo al Capitolato ed ai menù in vigore, con relativa unità di misura corrispondente. Settimanalmente (di regola il Lunedì) ogni Responsabile di cucina provvederà a compilare detto foglio d'ordine indicando le derrate alimentari necessarie per la produzione dei pasti nel corso della settimana successiva, con le relative quantità richieste tenuto conto:
- 1) del numero stimato di pasti da produrre;
 - 2) dell'eventuale giacenza in dispensa di derrate alimentari utilizzabili in funzione del menù da osservare;
 - 3) delle grammature previste nelle Tabelle dietetiche redatte dall'A.U.S.L. (All. B) per ogni tipologia di prodotto riferita al netto degli scarti e comprensiva di un incremento del 20% per le quantità necessarie a soddisfare le richieste di "bis".
- m) Il foglio d'ordine (redatto come da modello che dovrà essere presentato in sede di gara presentato in sede di gara) sarà ritirato presso ogni mensa a cura della Ditta che dovrà provvedere a rifornire ogni cucina di tutte le derrate alimentari ordinate nelle quantità specificate in ogni distinto foglio d'ordine.
- Copia di tali ordini settimanali potrà essere richiesta dal Direttore dell'esecuzione del Contratto e/o dal Responsabile del Settore Servizi alla Persona in caso di controlli e/o controversie .

La I.A. dovrà fornire a tutte le cucine un foglio per il riepilogo mensile delle presenze dal quale sia possibile evidenziare chiaramente per ogni giorno di servizio il numero dei pasti e merende consumato. Tale schema dovrà inoltre contenere una casella nella quale indicare settimanalmente il quantitativo ed il tipo di prodotti biologici consegnati alla mensa per il servizio di refezione scolastica.

All'atto della consegna delle derrate (che dovranno essere portate all'interno delle dispense di ogni cucina) dovrà essere rilasciata bolla di consegna specificante la quantità e la tipologia delle derrate consegnate.

- n) Presso ciascuna cucina dovranno essere conservate, per almeno 15 giorni, le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dal Comune di Rottofreno e dalle Amministrazioni competenti all'effettuazione dei controlli.
- o) Non è ammessa la consegna di derrate a personale diverso da quello operante in cucina, né la consegna di derrate in orari in cui non sia operativo il personale di cucina.
- p) La firma apposta sulla bolla da parte del Responsabile di cucina costituisce comunque "accettazione di quanto consegnato con riserva di verifica successiva" e non libera la Ditta da eventuale responsabilità e dall'obbligo di adozione delle misure correttive di seguito indicate in caso di consegna di merci caratterizzata da condizioni di non conformità.

Le condizioni di non conformità si distinguono in: non conformità lievi e non conformità gravi.

Le prime non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del Capitolato (e relativi allegati) e corrispondono esemplificativamente al mancato rispetto dell'orario di consegna oppure della quantità o del tipo di derrate richieste.

Le non conformità gravi impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo sotto il profilo igienico-sanitario ovvero sotto l'aspetto organolettico.

Le condizioni di non conformità grave corrispondono esemplificativamente a:

- presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, ecc.;
- consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione-data di scadenza;
- consegna di prodotti in confezione originali non integre.

Se a seguito di verifica effettuata del Responsabile di cucina si rilevasse non conformità lieve delle derrate pervenute, il medesimo non prenderà in consegna tali derrate ovvero, in caso di verifica successiva alla consegna, provvederà ad accantonare la merce non conforme (che rimarrà provvisoriamente a disposizione della Ditta per l'eventuale ritiro); quindi informerà immediatamente il Responsabile dell'Ufficio comunale competente il quale a sua volta contatterà il

Responsabile della ditta avvertendolo che la ditta dovrà provvedere a propria cura e spese alla sostituzione della merce ritenuta non conforme con merce conforme, ovvero alla consegna della merce non pervenuta o rifiutata o di quella mancante rispetto alla quantità ordinata in tempo utile per consentire al Responsabile di cucina la preparazione del pasto secondo il menù giornaliero e settimanale. Il Comune contesterà alla ditta per iscritto (anche a mezzo fax o mail) il verificarsi del caso di non conformità lieve invitando il Responsabile della Ditta a provvedere all'attuazione delle misure necessarie atte a consentire al Responsabile di cucina la preparazione del pasto secondo il menù giornaliero e settimanale. Nella medesima contestazione verrà altresì comunicato che in caso di mancata attuazione delle misure necessarie, si procederà al successivo invio della contestazione finalizzata all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Se a seguito di verifica effettuata del Responsabile di cucina si rilevasse non conformità grave delle derrate pervenute, il medesimo non prenderà in consegna la merce ovvero, in caso di verifica successiva, provvederà ad accantonare la merce non conforme (che rimarrà provvisoriamente a disposizione della Ditta per l'eventuale ritiro), riservandosi comunque il Comune la facoltà di trattenerne una parte per sottoporla ad eventuale analisi; inoltre provvederà ad informare immediatamente il Responsabile dell'Ufficio comunale competente il quale informerà il Responsabile della Ditta designato per la fornitura avvertendo lo stesso che la Ditta dovrà provvedere a propria cura e spese alla sostituzione della merce difforme con merce conforme in tempo utile per consentire al Responsabile di cucina la preparazione del pasto secondo il menù giornaliero e settimanale.

Il Comune contesterà alla Ditta per iscritto (anche a mezzo fax o mail) il verificarsi del caso di non conformità grave invitando il Responsabile della Ditta a provvedere all'attuazione delle misure necessarie. Nella medesima contestazione verrà altresì anticipato l'invio della contestazione finalizzata all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato. L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per il deprezzamento e/o il deterioramento della merce difforme non ritirata dalla Ditta in tempo utile.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal Capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità grave; la fornitura di derrate caratterizzate da non conformità lieve non costituisce motivo di applicazione di penalità nel caso in cui le misure messe in atto per sostituire le derrate o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire al responsabile di cucina la preparazione del pasto secondo il menù del giorno.

Nel caso in cui la Ditta non provvedesse in tempo utile a sostituire la merce non utilizzata e/o a fornire la merce mancante od insufficiente, l'Amministrazione Comunale, salva l'applicabilità delle penali previste, si avvarrà di un servizio

sostitutivo a totale carico dell'aggiudicatario informando quest'ultimo mediante semplice comunicazione telefonica (confermata via fax o mail).

- q) Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le merci previste dal menù e dal Capitolato (e relativi allegati) ordinate dai Responsabili di cucina, la Ditta dovrà informare preventivamente il Comune in ordine alle merci che non è possibile fornire, alle cause della mancata fornitura e all'eccezionalità della circostanza, alla merce proposta in sostituzione e alla durata presunta della fornitura alternativa.

In tal caso il Comune, riconosciuta la sussistenza delle cause di forza maggiore e l'eccezionalità dell'evento, potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci previste dal Capitolato con quelle proposte dalla Ditta sempre che i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti previsti dal Capitolato ovvero potrà pretendere che la Ditta provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente Capitolato e relativi allegati.

- r) Per quanto concerne le derrate non deperibili, la consegna potrà essere effettuata settimanalmente, quindicinalmente o mensilmente, secondo le esigenze della I.A., fermo restando la possibilità di integrare in ogni momento eventuali carenze di derrate riscontrate, per qualsiasi evenienza.

Per fronteggiare tali emergenze, la I.A. è tenuta a rifornire ogni cucina di una scorta minima di materie prime deperibili ma di conservabilità medio - lunga, di pronto uso, da impiegare in sostituzione o ad integrazione delle derrate previste per il giorno.

A tale fine dovrà essere sempre disponibile in ogni plesso un quantitativo di pesce surgelato, formaggio stagionato o semistagionato e prosciutto crudo, tale da garantire l'erogazione del servizio anche in situazioni d'emergenza.

Art. 12 - Caratteristiche, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate da fornire.

- a) Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

b) Le derrate fornite debbono possedere requisiti e caratteristiche di qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelli richiesti dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

c) Le quantità delle derrate fornite per la preparazione dei pasti devono essere corrispondenti a quelle necessarie secondo le tabelle dei menù e delle grammature allegate al presente capitolato e devono intendersi formulate al crudo ed al netto degli scarti.

Le quantità di derrate fornite devono essere altresì corrispondenti, per ciascuna mensa a quelle richieste dai Responsabili di cucina mediante il "foglio d'ordine" di cui al precedente art.11 punto m.

d) La I.A. 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 ai requisiti ed alle caratteristiche di cui sopra.

e) 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 o 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 alla mensa terminale);
- 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 mensa scolastica terminale;
- a comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni e aggiornamenti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

f) Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

g) Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/1980; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- i mezzi di trasporto debbono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/1980.

h) Le consegne dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

i) I parametri generali di riferimento per la determinazione della qualità delle derrate e della qualità dell'organizzazione della fornitura sono i seguenti:

- 1) Affidabilità e serietà professionale del fornitore;
- 2) Conformità delle derrate alle caratteristiche ed ai requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati;

- 3) Pezzatura delle confezioni in funzione delle esigenze produttive del servizio di ristorazione scolastica, nonché in funzione della deperibilità del prodotto e dei tempi di consumo;
 - 4) Adozione di misure idonee a garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza dei prodotti fino alla consegna alla mensa terminale;
 - 5) Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei;
 - 6) Mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento della consegna;
 - 7) Tempi di consegna alle singole mense terminali conformi al piano operativo concordato;
 - 8) Etichettatura conforme alla normativa vigente e termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione;
 - 9) Conformità delle derrate consegnate alle derrate ordinate dal responsabile della singola mensa scolastica;
 - 10) Accompagnamento delle derrate fornite con regolari bolle di consegna;
 - 11) Esatta denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
 - 12) Obbligo del ritiro e dello smaltimento senza obiezioni e gratuitamente da parte del fornitore delle derrate dichiarate non accettabili in quanto non rispondenti ai requisiti prescritti.
- j) Resta inteso che le eventuali prescrizioni stabilite dalla legge in ordine alle diverse derrate sono obbligatorie per la ditta appaltatrice ed il loro rispetto deve intendersi implicito anche se tali prescrizioni non sono espressamente riportate nel presente Capitolato speciale d'appalto (e relativi allegati).

Art. 13 - Controllo della qualità delle derrate e della fornitura

- a) Il Comune vigilerà sulla fornitura per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la I.A. possa eccepire eccezioni di sorta.
- b) Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare sono previste tre tipologie di controllo:

- 1) controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o da soggetti all'uopo incaricati dall'Amministrazione comunale riguardanti a titolo esemplificativo: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate consegnate rispetto a quanto previsto sia dal presente capitolato e relativi allegati, sia in relazione all'ordine trasmesso; il rispetto delle norme igieniche nel loro confezionamento, trasporto, consegna ed il

rispetto delle modalità complessive di disimpegno delle attività di competenza della Ditta dedotte in capitolato;

- 2) controllo igienico-sanitario svolto da personale della competente Azienda Unità Sanitaria Locale relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'I.A. nel quadro delle sue autonome attività di vigilanza igienico-sanitaria;
- 3) controllo sull'andamento complessivo della fornitura da parte dei componenti della Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare controlli sulla conformità delle derrate consegnate al menù ed alle tabelle merceologiche e potranno svolgere le ulteriori attività di controllo previste dal Regolamento Comunale vigente in materia di funzionamento della Commissione mensa.

Art. 14 - Esecuzione ed organizzazione del servizio di preparazione pasti, scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie presso le strutture di cui all'art. 8 tab. 3 - 3a -3b.

Per la produzione dei pasti, l'Amministrazione comunale affida all'I.A. la cucina comunale sita in via Serena n° 2 presso la scuola primaria di San Nicolò e la cucina comunale sita in via Tobagi n° 45 presso la scuola primaria di Rottofreno.

L'I.A. prende in consegna le cucine di cui sopra, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili in esse allocati nello stato in cui sono (vedi allegati "D"- "E"- "F"). A seguito di apposito sopralluogo da effettuare prima dell'inizio del servizio, in contraddittorio tra l'I.A. e l'Amministrazione comunale, verranno redatti appositi verbali di consegna, contenenti gli elenchi di tutti i beni affidati all'aggiudicatario ed il relativo stato.

L'I.A. si impegna a custodire i beni affidatigli ed a restituirli nelle stesse condizioni in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso.

L'I.A. dovrà effettuare la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature, nonché di tutto quanto affidatogli; inoltre dovrà tempestivamente comunicare la necessità di interventi di manutenzione straordinaria. L'amministrazione Comunale si farà carico della manutenzione straordinaria e se del caso della sostituzione delle attrezzature non più funzionanti e/o riparabili.

La Ditta si impegna inoltre prima dell'avvio del servizio e al termine del contratto medesimo, ad effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Compete altresì alla I.A. la pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio dell'anno scolastico) sia della cucina di via Serena a San Nicolò, compresi salone mensa, dispensa e servizi igienici, sia dei locali mensa, cucina e locali spogliatoio della scuola materna di via Alighieri a San Nicolò e della

scuola materna di via Tobagi a Rottofreno , sia della cucina di via Tobagi a Rottofreno compresi salone mensa, dispensa e servizi igienici e spogliatoi. Relativamente alla distinzione tra manutenzioni ordinarie e straordinarie si farà riferimento alla seguente tabella:

manutenzione	locali	impianti	strutture
Ordinaria	Applicazione piano di pulizia, tinteggiatura periodica, ripristino mattonelle pareti, sostituzione lampadine ed interruttori, piccole riparazioni a porte ed infissi, etc;	Applicazione piano di pulizia, pulizia periodica di filtri e pozzetti di scarico, svuotamento fosse biologiche, riparazione di tutte le parti a vista ed all'interno dei locali affidati fino a che l'ammontare della riparazione non supera il 51% del costo della sostituzione;	Applicazione piano di pulizia, riparazione fino a che l'ammontare non supera il 60% del costo della sostituzione;
Straordinaria	Sostituzione pavimento sostituzione punti luce e prese interbloccanti, eliminazione infiltrazioni, tamponamento, crepe, riparazioni impianto di riscaldamento etc;	Riparazione di tutte le parti a vista ed all'interno dei locali affidati quando l'ammontare della riparazione supera il 51% del costo della sostituzione, riparazione di tutte le parti non a vista ed all'esterno dei locali affidati, sostituzione;	Riparazione quando l'ammontare supera il 60% del costo della sostituzione

L'I.A. dovrà effettuare la manutenzione ordinaria anche delle attrezzature presenti presso le cucine ed i locali affidatigli, con particolare riguardo alle macchine lavastoviglie ed ai relativi dosatori di detersivo, ai forni, frigoriferi, cucine, scaldavivande, congelatori, affettatrici, robot, grattugie e tritatutto presenti.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi di ordinaria manutenzione dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi l'I.A. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

Tali registri dovranno essere depositati presso i locali in gestione ed essere disponibili per la consultazione da parte del personale del Comune preposto alle verifiche e ai controlli.

L'I.A. dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti.

Al verificarsi di guasti, la medesima sarà tenuta a provvedere, nel termine di 24 (ventiquattro) ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. L'Amministrazione comunale si riserva di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione degli interventi posti a carico della Ditta appaltatrice, che possano determinare il

decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Nell'espletamento del servizio, l'I.A. deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carni nello stesso frigorifero)
- evitare scorte e stoccaggi;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti a +2/+4 °C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C; tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più di un'ora e 30 minuti;
- mantenere i secondi piatti e contorni da distribuire e consumati freddi in frigoriferi sino al momento del trasporto; utilizzare per i cibi sia caldi che freddi esclusivamente bacinelle gastronomiche in acciaio inox;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- le varie preparazioni rispettose dei menù in vigore devono essere eseguite nello stesso giorno della distribuzione; è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.
- tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Inoltre, la I.A. è tenuta a recapitare a propria cura e spese i pasti ed altro materiale necessario al pranzo, presso la scuola materna sita in via Dante Alighieri 10 San Nicolò, depositandolo nei locali destinati a cucina. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione (entro le ore 12,00) presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti precedentemente ordinati, deve avvenire con idonei contenitori termici (n° 6 già presenti presso la cucina della scuola di via Serena) contenuti separatamente per tipologia. Alla partenza dovrà essere compilata apposita scheda per monitorare la temperatura dei pasti ed analogo operazione dovrà essere compiuta dal personale addetto al ricevimento ed alla loro distribuzione presso la mensa di Via Dante Alighieri. In riferimento alla mensa

della scuola materna di Rottofreno, la I.A., con proprio personale dovrà provvedere a trasferire i pasti preparati presso la cucina della scuola primaria posta nello stesso plesso al piano seminterrato e tramite l'utilizzo di elevatore raggiungere il piano terra e percorrere circa 80 metri con apposito carrello scaldavivande raggiungendo i locali della mensa materna tramite tunnel di collegamento fra le due strutture.

Qualora per aumentata utenza o per diversa organizzazione o per usura dei medesimi, si rendesse necessario provvedere ad incrementare il numero dei contenitori termici da trasporto e/o il carrello scaldavivande e/o la loro sostituzione, l'onere finanziario derivato sarà a carico della I.A.

L'I.A. dovrà impiegare stabilmente presso la cucina della scuola di via Serena a San Nicolò un cuoco con esperienza almeno triennale nella qualifica.

Analoga presenza dovrà essere garantita presso la cucina di via Tobagi a Rottofreno .

Dovrà inoltre impiegare un numero adeguato di addetti in entrambe le mense interessate, in modo da:

- Consentire l'avvio del servizio di distribuzione con la fine delle lezioni in tutte le mense in gestione (ore 12,30 primarie I° turno - ore 13,30 primarie II° turno a San Nicolò - 12,30 primarie a Rottofreno - 12,00 scuole materne) e portare a termine il medesimo non oltre i 30/ 40 minuti.
- Assicurare la presenza di personale addetto alla distribuzione in tutte le quattro mense, legato al numero di pasti da somministrare e con un rapporto minimo personale /utenti di 1/50.
- Collaborare con l'eventuale personale volontario Auser presente al momento delle distribuzione pasti.

L'I.A. dovrà provvedere con proprio personale alla successiva esecuzione ed organizzazione del servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali secondo modalità richieste al successivo art.15.

Art. 15 - Esecuzione ed organizzazione del servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie.

Il Servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali deve rispettare le richieste di fabbisogno orario settimanale riportate al precedente art. 9 tabella n° 4.

I servizi richiesti (preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, sbarazzo dei tavoli, riassetto e sanificazione delle cucine e dei locali adibiti a refettorio e degli arredi) , dovranno essere svolti da personale alle dipendenze dell'I. A.

Il personale impiegato per il servizio, deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Inoltre deve essere perfettamente

informato e formato relativamente al piano di autocontrollo (Sistema H.A.C.C.P - D.Lgs. 155/97) così da poter compilare le schede previste dall'apposito registro, in caso di assenza della cuoca responsabile, ed attenersi al medesimo durante lo svolgimento del servizio. All'Amm.ne Comunale dovrà essere fornito all'inizio del servizio l'elenco corredato da copia del contratto di assunzione, delle cuoche impiegate ,degli addetti alla preparazione e distribuzione pasti, per ogni plesso scolastico e successivamente tutte le eventuali variazioni.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo le norme vigenti. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua distribuzione dei pasti. Tutti gli oneri relativi agli acquisti dei materiali d'uso quali detersivi, saponi, sacchetti per i rifiuti, tovaglioli di carta, asciugamani a perdere e quant'altro sia necessario all'espletamento del servizio di scodellamento, sanificazione e pulizia delle attrezzature e dei locali, sono a carico dell'I.A.

Competono altresì all'I.A. le seguenti attività:

- la sistemazione dei prodotti di pulizia in appositi scaffali e/o armadi;
- l'esecuzione di tutte le pulizie occorrenti nei locali utilizzati per il servizio quali cucina, refettori, magazzini, dispense, spogliatoi e servizi personale, corridoi e servizi igienici per gli alunni, annessi alle mense;
- la pulizia degli arredi ed attrezzature delle cucine, (piani di lavoro, forni, cucine, frigoriferi, congelatori, cappe, lavelli, lavastoviglie, pentolame, piatti, bicchieri , posate , ecc.);
- la sistemazione dei rifiuti e degli imballaggi negli appositi contenitori posti negli spazi situati all'esterno della cucina e ove occorresse il posizionamento degli stessi, nei tempi e modi previsti dal servizio raccolta rifiuti a domicilio;
- n° 3 interventi di pulizia straordinaria dei citati locali nei mesi di settembre (prima dell'apertura dei servizi), dicembre (durante le vacanze natalizie), aprile (durante le vacanze pasquali) di ciascun anno, da concordare preventivamente con il Responsabile del Settore Servizi alla Persona.

A fine mese, dovrà essere presentata al Responsabile del Servizio, la rendicontazione delle ore effettuate da ogni singolo operatore dell'I.A. impiegato presso le mense, per il necessario visto d'attestazione di servizio.

Tutti i prodotti di pulizia devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto riguarda le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

In caso di aggiudicazione l'I.A. deve fornire all'Amministrazione Comunale le schede tecniche di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti che intende utilizzare. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Le pulizie ordinarie dei locali interessati, (cucina, refettorio, servizi e disimpegni) dovranno avere cadenza quotidiana, quelle straordinarie cadenza quindicinale (inclusi vetri, porte, finestre, e pareti lavabili). I locali dovranno sempre essere mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti in particolare del reg. (CE) 29.04.2004 n° 852/2004 e successive modificazioni. Queste operazioni dovranno essere eseguite a cura della I.A. la quale dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione delle prestazioni.

Art. 16 - Coordinatore responsabile della fornitura delle derrate alimentari e dei servizi.

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati dalla I.A. ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro giorni dieci (10) dalla ricezione della nota con cui l'Amm. C.le comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il Coordinatore responsabile della fornitura delle derrate alimentari deve essere prontamente reperibile dall'Amministrazione Comunale almeno durante la fascia oraria 7:30 - 16:30 (orario di svolgimento delle attività di ristorazione scolastica presso le mense) dal lunedì al venerdì e dovrà garantire il corretto andamento della fornitura medesima in stretto rapporto di collaborazione con il personale c.le addetto alla gestione del servizio di ristorazione scolastica.

Art. 17 -Divieto di subappalto totale, cessione di contratto e di credito

a) Resta vietato all'impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del controllo e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

In considerazione della peculiare natura dell'appalto, il quale ricomprende prestazioni da erogarsi a favore di utenza fragile (utenza minore) e richiede uno stretto controllo sulla fase esecutiva, l'affidamento in subappalto è ammesso secondo le disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

In considerazione della peculiare natura dell'appalto, il quale ricomprende prestazioni da erogarsi a favore di utenza fragile (utenza minore) e richiede uno stretto controllo sulla fase esecutiva, l'affidamento in subappalto è ammesso secondo le disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

L'affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni: produzione e somministrazione pasti.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

- b) E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 18 - Oneri a carico della ditta appaltatrice

- a) La fornitura oggetto del presente capitolato che la Ditta appaltatrice è tenuta ad eseguire comprende quanto di seguito indicato:
- 1) acquisto ed eventuali operazioni di confezionamento e stoccaggio delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da fornire per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
 - 2) acquisto ed eventuali operazioni di confezionamento e stoccaggio di tutti i prodotti di pulizia e relative attrezzature necessari per l'esecuzione del presente appalto;
 - 3) trasporto delle derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense di cui all'art. 7, tabella n. 2 del presente capitolato;
 - 4) trasporto dei prodotti di pulizia con mezzi e personale adeguati sino alle mense di cui all'art. 7, tabella n. 2 del presente capitolato;
 - 5) gestione in toto delle strutture di cui agli artt. 8 - 9 tab. 3 -4 e garantire il loro funzionamento con proprio personale;
 - 6) fornitura di personale ausiliario di aiuto cuoca, in modo da garantire il servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione oggetto dell'appalto, secondo i luoghi e le necessità orarie indicate nell'art. 9 tabella n° 4;
 - 7) 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 della fornitura stessa, come meglio precisato nel successivo art. 21;
 - 8) fornitura di prodotti biologici, nella misura richiesta dal presente Capitolato;
 - 9) esecuzione di tutti i servizi aggiuntivi proposti in sede di gara nella relazione tecnica - seconda parte ;
 - 10) attivazione dei sistemi di controllo e di verifica della qualità delle derrate e della fornitura come previsto nella relazione tecnica;
 - 11) elaborare un piano di autocontrollo Haccp esecutivo a decorrere dall'avvio del servizio relativo alle strutture interessate (cucina e mensa scuola primaria San

Nicolò - mensa scuola materna San Nicolò- mensa scuola materna Rottofreno - cucina e mensa scuola primaria Rottofreno - cucina e mensa Nido d'infanzia San Nicolò);

12) messa a disposizione di un coordinatore responsabile della fornitura per l'esecuzione delle attività con l'inizio dell'appalto;

13) attivazione di tutte le misure necessarie per garantire l'applicazione del sistema di auto controllo igienico (HACCP) in tutte le fasi della fornitura e da parte di tutti i soggetti impegnati nell'esecuzione della stessa;

14) ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto nel rispetto del presente Capitolato e dell'offerta presentata.

b) Nell'esecuzione della fornitura la Ditta aggiudicataria è tenuta in ogni caso:

- 1) a fornire derrate alimentari di prima qualità;
- 2) ad assicurare la continuità della fornitura delle derrate biologiche;
- 3) a garantire la conformità delle derrate fornite e dei relativi imballaggi alle specifiche tecniche richieste dalla legge e dal presente Capitolato (e relativi allegati), il mantenimento della corretta temperatura durante il trasporto, l'etichettatura conforme alle disposizioni vigenti, il rispetto del termine di conservazione o della scadenza degli alimenti; l'igienicità dei mezzi di trasporto e la qualificazione dei fornitori prescelti, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge, dal presente Capitolato e relativi allegati e dalla relazione tecnica presentata dalla Ditta in sede di gara. Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente Capitolato ed all'offerta presentata.
- 4) ad assicurare la più ampia varietà di derrate ortofrutticole fornite in aderenza a quanto richiesto dai cuochi comunali nell'ordine settimanale, nell'ambito dell'elenco dei prodotti previsti dalle specifiche Tabelle merceologiche (Allegato C) e nel rispetto del criterio della stagionalità.

c) Prima dell'inizio del servizio deve presentare all'Amministrazione Comunale

- un organigramma aziendale con l'elenco nominativo degli addetti alle singole unità operative compreso il Coordinatore ed il Responsabile ordini settimanali;
- l'elenco delle ditte fornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di pulizia con relative schede tecniche. 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 dal Comune di Rottofreno e dalle Amministrazioni competenti all'effettuazione dei controlli.

- piano di pulizia, sanificazione e disinfezione;
- piano di manutenzione degli impianti in gestione ;
- schede tecniche di tutti i prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati;
- elenco delle procedure e della documentazione della qualità aziendale.
- Copia polizze Assicurative

Art. 19 - Autocontrollo

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43, recepita con Decreti Legislativi n. 155 e 156 del 26/05/97, le imprese del settore alimentare "devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato", pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

In particolare dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista l'effettuazione di esami eseguiti da un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'Aggiudicatario in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi Ufficiali. Inoltre dovranno essere previsti almeno n° 2 (due) prelievi annui di campioni delle acque da sottoporre ad analisi batteriologiche e chimiche.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali di improprie attività di sanificazione ambientale.

Nello specifico dovranno essere previsti almeno n. 4 (quattro) analisi/anno, distribuite tra i diversi fornitori per ricerca pesticidi sulla verdura fresca e almeno n. 2 (due) analisi/anno distribuite tra i diversi fornitori per i metalli pesanti nei prodotti ittici;

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e del competente Organo Comunale, presso ogni centro di cottura gestito.

Inoltre nelle cucine delle scuole primarie di via Serena a San Nicolò e via Tobagi a Rottofreno, dovranno essere conservati un campione di pasto sia della Primaria che della materna per 72 (settantadue) ore a + 4 C°, per eventuali analisi da parte dell'Amministrazione comunale e degli organi pubblici competenti;

Infine, la I.A. dovrà adottare idoneo piano di lotta agli insetti ed ai roditori da applicarsi nelle cucine e nei locali mense in gestione.

Art 20 - Revisione dei prezzi

Per il primo anno dell'appalto, l'importo per l'esecuzione dell'appalto è fisso ed invariabile. Dal secondo anno, è ammessa la revisione dei prezzi.

La revisione dei prezzi non ha efficacia retroattiva, viene concordata tra le parti su richiesta scritta e adeguatamente documentata dalla parte interessata, a seguito di apposita istruttoria. In mancanza di tale richiesta, che dovrà pervenire il mese di agosto e valere per l'anno scolastico successivo, la Stazione appaltante non riconoscerà l'adeguamento del prezzo.

Si farà riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (il c.d. Indice FOI). L'indice FOI utilizzato è quello medio annuo riferito all'anno precedente a quello in cui viene determinata la revisione dei prezzi.

Non è ammessa nessun'altra forma di revisione contrattuale.

Art. 21 - Responsabilità e polizza assicurativa

- a) La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione della fornitura oggetto del contratto o per cause connesse alla stessa, anche se eseguita da terzi.
- b) A tal fine la Ditta aggiudicataria deve stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
 - € 5.000.000,00 per sinistro
 - € 5.000.000,00 per persona
 - € 2.000.000,00 per danni a cose

- R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
 - € 5.000.000,00 per sinistro
 - € 5.000.000,00 per persona

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti dubiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati con le derrate fornite dalla Ditta aggiudicataria.

- c) L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.
- d) L'I.A si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro il terzo giorno lavorativo antecedente all'inizio della fornitura. L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato (09/01/2023), la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 22 - Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

In relazione al presente Capitolato l'Amministrazione Comunale si impegna:

- 1) ad aggiornare nel corso dell'anno scolastico i dati relativi alle mense da rifornire ed a dare le ulteriori informazioni e notizie necessarie alla Ditta per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito ad esempio alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menù, ecc.);
- 2) a cooperare con la Ditta appaltatrice alla predisposizione e gestione del piano operativo di distribuzione delle derrate e del foglio d'ordine di cui all'art.11 punto m;

- 3) ad effettuare la rilevazione giornaliera dei pasti effettivamente prodotti in ciascuna mensa, mettendola a disposizione della Ditta;
- 4) ad ordinare per la cucina del Nido d'infanzia , quantitativi di derrate (mediante il foglio d'ordine v. art. 11 punto m) il più possibili prossimi a quelli effettivamente occorrenti nella corrispondente settimana ;
- 5) a cooperare con la Ditta appaltatrice per la piena ed efficace attuazione dei servizi aggiuntivi proposti dalla stessa relazione tecnica presentata unitamente all'offerta.
- 6) a comunicare entro i primi 7 giorni del mese successivo a quello di riferimento, a mezzo mail o fax alla I.A. il numero di pasti effettivamente prodotti in ogni singola mensa; tale numero costituirà il riferimento per determinare l'importo delle fatture mensili (dato dal prezzo del singolo "pasto a crudo" prodotto nelle varie cucine, moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente erogati nelle annesse mense, come comunicati dall'Amministrazione Comunale).

In caso di significative differenze rilevate tra numero di pasti presunti (avuto riguardo ai quantitativi di derrate ordinate) e numero di pasti effettivamente prodotti, la Ditta potrà proporre all'Amministrazione Comunale l'adozione di meccanismi correttivi nel sistema degli ordini; l'Amministrazione Comunale si impegna a valutare in contraddittorio con la Ditta quanto proposto e ad adottare le misure correttive concordate in esito a tale valutazione.

Art. 23 - Pagamenti

- a) Il pagamento di quanto dovuto alla ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del singolo prezzo unitario per pasto "a crudo" prodotto in ogni singola cucina, che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro 30 giorni dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di Rottofreno di regolari fatture elettroniche , sulla base dei pasti effettivamente prodotti nel singolo mese di riferimento così come risultanti dalla comunicazione effettuata a cura del Responsabile del Settore Servizi alla Persona ai sensi del presente Capitolato.
- b) Le fatture mensili dovranno essere distinte per ogni singolo plesso scolastico servito.
- c) La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

Art. 24 -Penalità

- a) Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del Responsabile competente, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito riportati le penali di importo variabili da un minimo di € 150,00 al massimo di seguito specificato:
- 1) Casi di non conformità lieve (qualora ricorrano i presupposti per l'applicabilità delle sanzioni ai sensi all'art. 11 comma "q" del presente Capitolato): fino a € 1.000,00;
 - 2) Casi di non conformità grave (qualora ricorrano i presupposti per l'applicabilità delle sanzioni ai sensi all'art. 11 comma "q" del presente Capitolato) fino a € 3.000,00 ;
 - 3) Per mancata fornitura di prodotti biologici (se reiterata nel tempo max di gg. 30 e senza specifiche giustificazioni) previsti dal Capitolato: fino a € 3.000,00;
 - 4) Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto delle derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali eventualmente utilizzati dalla Ditta aggiudicataria: fino a € 2.000,00;
 - 5) Ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'adempimento degli obblighi desumibili direttamente od indirettamente dal contratto, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 3.000,00.
- b) Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.
- c) Il Responsabile del Settore Servizi alla Persona, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare dal minimo al massimo come sopra stabiliti, sulla base degli esiti della valutazione stessa.
- d) Il Responsabile del Settore Servizi alla Persona non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento - seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'Amministrazione Comunale, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta.
- e) L'Amministrazione Comunale, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto alla I.A. per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. La I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

- f) In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente Capitolato, addebitando alla I.A. i relativi costi sostenuti.

Art. 25 - Decadenza dall'aggiudicazione

- a) La I.A. incorre nella decadenza dall'aggiudicazione nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione della fornitura, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto, con particolare riferimento all'obbligo di fornire prodotti biologici, richiesti.
- b) Costituisce altresì causa automatica di decadenza dal contratto la mancata stipula della polizza assicurativa come meglio precisato nell'art. 20 del presente Capitolato.

Art. 26 - Risoluzione del contratto

- a) Per la risoluzione del contratto trovano applicazione gli art. 108 e 176 del D.Lgs. 50/2016, nonché gli artt. 1453 e ss. del codice civile;
- b) Il contratto si risolve di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, con la semplice comunicazione da parte del Comune all'I.A. di voler avvalersi della clausola risolutiva espressa nelle seguenti ipotesi:
- 1) Cessazione delle attività da parte della Ditta;
 - 2) Abbandono dell'appalto;
 - 3) Immotivata o ingiustificata interruzione della fornitura;
 - 4) Mancato adempimento dell'obbligo di fornire prodotti biologici, in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti;
 - 5) Inosservanza del divieto di subappalto totale e di cessione del contratto a terzi;
 - 6) Grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione della fornitura;
 - 7) Reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
 - 8) Verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate fornite dalla Ditta nel caso in cui si accerti che la contaminazione o l'avaria si sia verificata in una fase temporale antecedente

a quella della presa in caso delle derrate da parte del personale comunale di cucina;

- 9) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
 - 10) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
 - 11) mancata rispondenza dei servizi forniti a quelli offerti in sede di gara;
 - 12) mancata realizzazione, entro un anno (12 mesi) dal termine di scadenza indicato, anche solo di uno dei progetti presentati nell'ambito dell'Offerta tecnica, che hanno determinato l'assegnazione di un punteggio, salvo precedenti accordi in caso di diminuzione dell'importo contrattuale.
 - 13) nel caso di assunzione, da parte dell'Aggiudicatario, di unità di personale già impiegato dalla ditta cessante in misura inferiore a quanto dichiarato in sede di gara e/o per la mancata applicazione di quanto dichiarato sul personale attualmente impiegato;
 - 14) Violazione da parte dell'aggiudicatario, a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento (laddove applicabili) di cui al Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni nazionali e di cui ai Codici di comportamento dei dipendenti del Comune di Rottofreno.
 - 15) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.
- c) Nei casi sopra elencati la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

Art. 27 - Recesso

Ai sensi dell'art. 109 del D. Lgs. 50/2016:

- a) L'Amministrazione Comunale ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata A/R.
- b) si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - 1) L'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario della I.A. risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto

- avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni e venga incaricato della gestione degli affari della Ditta;
- 2) Il caso in cui la I.A. perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale la stessa si è aggiudicato il servizio, nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;
 - 3) Ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.
- c) In caso di recesso dell'Amministrazione Comunale, la I.A. ha diritto al pagamento di quanto fornito, purchè il servizio sia stato eseguito correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 cod. civ.

Art. 28 - Osservanza delle norme in materia di sicurezza del lavoro

La I.A. dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. La I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

Art. 29 - Contenzioso

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione del servizio disciplinate dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Piacenza.

Art. 30 Osservanza delle norme e disposizioni

L'I.A. sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate, ed in particolare al R.D. 23/05/1924 n. 827 e successive modifiche, in quanto applicabile, e al D. Lgs. 50//2016 e s.m.i. in materia di appalti pubblici di servizi e in attuazione delle direttive CEE. L'I.A. è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente Capitolato

L'I.A. sarà ritenuta unica responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale accertata somministrazione di cibi avariati e/o che possano portare danno alla salute degli utenti avvenuta nelle mense di cui agli artt. 8 -9, tab 3-4 del presente Capitolato . Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

Art. 31 - Clausola Sociale

1. Come previsto dall'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, l'I.A. subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze della ditta uscente, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'I.A. subentrante e con le esigenze tecnico - organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto (cfr.TAR Abruzzo, Sez. I, 1gennaio 2015, n. 6; Cons. Stato, Sez. V, 15 giugno 2009, n. 3900; in argomento cfr. Parere AVCP n. 44/2010 e delibera AVCP n. 97/2012).
2. In particolare, sarà garantito al personale alle dipendenze della ditta uscente il mantenimento dell'anzianità maturata, nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsto dal relativo contratto nazionale di lavoro.

Art. 32 - Stipulazione di contratto - spese imposte e tasse.

Il contratto sarà stipulato mediante forma pubblico-amministrativa, a cura del Segretario Rogante dell'Amministrazione comunale.

Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse, indicate nel presente Capitolato.

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto, comprese le spese di registrazione, sono a carico della Impresa Affidataria.

Prima della sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario dovrà produrre:

- a) cauzione definitiva, nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del Codice;
- b) polizza di copertura assicurativa stipulata nelle forme previste nel presente Capitolato;
- c) le seguenti autodichiarazioni:
 - indicazione dei contratti collettivi applicati ai lavoratori dipendenti, secondo le previsioni di legge e di contrattazione in vigore;
 - indicazione del nominativo della persona autorizzata alla stipula del contratto in nome e per conto della Impresa Appaltatrice;

- indicazione del/i c/c bancario/i e/o postale/i sul quale il Comune dovrà procedere ad effettuare i pagamenti, e nominativo di tutti i soggetti delegati ad operare su di esso/i.

Qualora alla stipula del contratto intervenga un Procuratore, dovrà essere presentato il relativo documento di designazione (procura speciale) redatto per atto pubblico in numero di 2 (due) originali (o copie conformi in bollo), in quanto trattasi di atto da allegare al contratto;

- d) Documentazione tecnica (planimetria) e amministrativa (autorizzazioni al funzionamento) relative al centro di cottura di emergenza a disposizione della Impresa Appaltatrice, autocertificato in sede di gara;

Art. 33 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

1. Ai sensi del Regolamento (UE) n. 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (approvato in data 14 aprile 2016 dal Parlamento Europeo, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Europea del 4 maggio 2016 ed in vigore dal 25 maggio 2018) ed ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, il trattamento dei dati personali dell'aggiudicatario, forniti ai fini del presente contratto, sarà finalizzato all'esecuzione del contratto medesimo.
2. Il trattamento dei dati, per la fase dell'esecuzione del contratto, sarà a cura del Funzionario Responsabile del Settore Servizi alla persona del Comune di Rottofreno (per il suo ruolo di responsabile dello specifico trattamento) e, per la fase della liquidazione e del pagamento della spesa, sarà a cura del Funzionario Responsabile del Settore Servizi Finanziari del Comune.
Il trattamento potrà avvenire con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le suddette finalità, compresa l'eventuale comunicazione a terzi.
3. Il conferimento dei dati è obbligatorio.
4. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza, non divulgandoli in alcun modo e non utilizzandoli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

ALLEGATI:

Allegato A) MENU' AUSL DI PIACENZA A.S. 2022/2023

Allegato B) TABELLA GRAMMATURE

Allegato C) TABELLE MERCEOLOGICHE

Allegato D) ELENCO BENI MOBILI MENSA SCUOLA PRIMARIA S. NICOLO'
Allegato E) ELENCO BENI MOBILI MENSA SCUOLA MATERNA S. NICOLO'
Allegato F) ELENCO BENI MOBILI MENSA SCUOLA MATERNA ROTTOFRENO
Allegato G) ELENCO BENI MOBILI MENSA SCUOLA PRIMARIA ROTTOFRENO
Allegato H) D.U.V.R.I
Allegato I1) PLANIMETRIA SCUOLA MATERNA ROTTOFRENO
Allegato I2) PLANIMETRIA SCUOLA MATERNA S. NICOLO'
Allegato I3) PLANIMETRIA SCUOLA PRIMARIA S. NICOLO'
Allegato I4)PLANIMETRIA SCUOLA PRIMARIA ROTTOFRENO