



COMUNE DI CORTEMAGGIORE

Provincia di Piacenza

Piazza Patrioti 8 — cap 29016 — Tel. (0523) 83 27 11 - Fax (0523) 83 65 98

Codice Fiscale e Partita I.V.A. n. 00232410332

PEC: comune.cortemaggiore@sintranet.legalmail.it

Servizio Istruzione e Politiche Giovanili

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Anni scolastici:

2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025

Sommario

Art. 1 – OGGETTO	5
1.1 – Normativa di riferimento.....	6
Art. 2 – DURATA DEL CONTRATTO	6
Art. 3 – DIMENSIONAMENTO PRESUNTO DEL SERVIZIO.....	7
3.1. – Numero stimato di pasti	7
3.2.– Valore dell'appalto e importo del pasto a base d'asta.....	7
Art. 4 - PERIODO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO	8
Art. 5 – STRUTTURE e LOCALI	8
5.1 – Gestione degli imprevisti e delle emergenze	8
Art. 6 – ARREDI, ATTREZZATURE e MATERIALI.....	8
6.1 – Arredi e attrezzature di proprietà comunale.....	8
6.2– Fornitura di attrezzature, arredi e materiali a carico della Ditta.....	9
Art. 7 – GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	10
7.1 – Prenotazione pasti	11
7.2– Distribuzione pasti	12
7.3– Composizione dei pasti.....	14
7. 4– Menù.....	15
7.5 – Diete speciali e variazioni	15
7.6- Modalità di preparazione e cottura dei pasti.....	16
7.7- Cottura.....	17
7.8- Riciclo	18
7.9- Rigoverno e pulizie	18
7.10- Campionatura dei cibi somministrati	19
ART. 8 – SERVIZI SUPPLEMENTARI	19
8.1– Gestione dei pasti non somministrati e delle eccedenze alimentari	19
8.2 – Prestazioni aggiuntive.....	19
8.3– Sistema informatizzato di rilevazione presenze	19
8.4– Disposizioni per evitare la diffusione dell'epidemia da Covid-19	20
Art. 9 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI e QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME.....	20
9.1– Fornitura delle derrate alimentari.....	20
9.2- Caratteristiche dei prodotti alimentari	21
9.3 - PRODOTTI A FILIERA CORTA, PRODOTTI 100% BIOLOGICI E PRODOTTI DOP, IGP, STG	23
9.4 – Divieto di O.G.M.	24
9.5 - Qualità delle derrate.	24

9.6 - Garanzie di qualità.....	26
9.7 - Standard di qualità	26
Art. 10 – SPESE A CARICO DELLA DITTA.....	27
ART. 11 - PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO.....	27
11.1 - Clausola Sociale	28
11.2– Punto di coordinamento e Responsabile del servizio	30
11.3 – Professionalità	30
11.4 – Composizione staff di servizio	30
11.5– Osservanza dei contratti collettivi	31
11.6 – Rispetto della normativa previdenziale.....	31
11.7 – Rispetto della normativa in materia di sicurezza	32
11.8 – Formazione ed aggiornamento professionale.....	33
11.9 – Controlli sulla salute del personale addetto.....	33
11.10– Igiene del personale	33
11.11– Norme comportamentali.....	33
11.12 – Codice di comportamento	34
11.13– Vestiario.....	34
11.14– Responsabilità sull’operato del personale	34
11.15– Interruzione del servizio per sciopero del personale	34
11.16– Interruzione del servizio per altre cause	34
ART. 12 - CONTROLLO DI QUALITÀ.....	35
ART. 13 – PRELIEVI E ANALISI	35
Art. 14 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.....	37
Art. 15 – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA – POLIZZE ASSICURATIVE	37
Art. 16– PASTI INSEGNANTI.....	38
Art. 17 – <i>CORRISPETTIVO, REVISIONE e PAGAMENTI</i>	38
17.1– Prezzo pasto	38
17.2– Pagamento.....	38
17.3– Revisione dei prezzi	39
Art. 18 – CESSIONE E SUBAPPALTO	39
Art. 19 – INADEMPIENZE E PENALITÀ’	40
Art. 20 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	41
Art. 21 - ESECUZIONE IN DANNO.....	42
Art. 22 – GARANZIA DEFINITIVA	43
ART. 23 – OBBLIGHI IN MATERIA DI LEGALITÀ	43
Art. 24 - RECESSO.....	44

Art. 25 - SPESE CONTRATTUALI	44
Art. 26 – ESCLUSIONE DELL’ARBITRATO E CONTROVERSIE	44
Art. 27 - INFORMATIVA PRIVACY (Reg. UE 2016/679 e D.Lgs.196/2003, così come modificato ed integrato dal D.Lgs.101/2018).....	45
Art. 28 - ESSENZIALITÀ DELLE CLAUSOLE.....	45
Art. 29 - DISCORDANZE NEGLI ATTI CONTRATTUALI	45
Art. 30 - NORMA FINALE E DI RINVIO	45
Art. 31 – ALLEGATI AL CAPITOLATO	45

Art. 1 – OGGETTO

La procedura ha per oggetto l'affidamento ad un'impresa di ristorazione specializzata nel servizio di mensa scolastica destinata agli alunni ed al personale insegnante avente diritto ai sensi di legge, per la Scuola Statale dell'Infanzia "Don Milani" e per la Scuola Statale Primaria "Dott. Pietro Gandolfi" del Comune di Cortemaggiore;

Per lo svolgimento di tale servizio la ditta utilizzerà il centro di produzione dei pasti di proprietà del Comune di Cortemaggiore, ubicato presso l'edificio scolastico che ospita sia la scuola dell'Infanzia che la scuola Primaria sito in Via Torricella n.2, salvo quanto successivamente previsto all'art. 5.1.

Il servizio prevede le seguenti prestazioni:

- l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù predisposti periodicamente dall'Azienda USL di Piacenza, come specificato nel presente capitolato nonché dei prodotti specifici per le diete speciali e per motivi etico religiosi;
- la fornitura quotidiana degli spuntini e merende per gli utenti della Scuola per l'infanzia non iscritti al servizio mensa;
- la fornitura dei vari condimenti per la consumazione dei pasti;
- la preparazione, la cottura, la suddivisione in multiporzione dei pasti nel centro di produzione pasti di proprietà comunale, sulla base del numero di utenti comunicato giornalmente da ciascuna scuola;
- l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori;
- la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nel centro di produzione pasti e nei locali di porzionamento;
- il riordino, la pulizia, la sanificazione del centro di produzione pasti, dei locali di porzionamento, delle sedi di consumo e dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni annessi alla cucina ecc.);
- l'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché l'acquisto e la fornitura di carta igienica, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e dispenser con sapone liquido per i servizi igienici della cucina;
- la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti, di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e alla preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, posateria, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, bicchieri "non a perdere") o di altri materiali che si rendessero necessari durante la gestione, con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione – centro di produzione pasti – refettori - diventerà di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto;
- la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti, di tutte le attrezzature necessarie alla erogazione dei servizi (contenitori termici, carrelli scaldavivande, carrelli, elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, mobili, suppellettili, ecc) che si rendessero necessarie durante la gestione, con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione – centro di produzione pasti – refettori- diventerà di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto;
- la fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;

- il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda;
- gli interventi di manutenzione come di seguito specificato dal presente capitolato;
- gli interventi di monitoraggio delle attività di disinfestazione, derattizzazione della cucina, dei refettori e delle zone di pertinenza eseguiti da ditta specializzata i cui report dovranno essere inviati in copia all'Amministrazione Comunale;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nel centro di produzione pasti e nelle sedi di consumo secondo quanto previsto dal presente capitolato;
- la gestione informatizzata del sistema di gestione pasti;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto;
- La responsabilità gestionale complessiva dei servizi affidati;
- la realizzazione di tutte le proposte ed i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione.

1.1 – Normativa di riferimento

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, il presente contratto fa riferimento al Regolamento CE n.852 del 29 aprile 2004 “Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari”, alla normativa nazionale vigente in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Assumendo nella propria responsabilità gli obblighi di cui al suddetto Reg. CE 852/04, la ditta provvede alla notifica presso gli organi competenti d'inizio attività relativa alla produzione e somministrazione di pasti e ad ogni aggiornamento della medesima.

Il contratto è inoltre 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 – DURATA DEL CONTRATTO

Il presente affidamento ha durata per 3 anni scolastici.

L'avvio del servizio è fissato per la data indicata nel verbale di consegna del servizio da parte della Stazione appaltante (indicativamente il 1 settembre 2022) e la scadenza è fissata al 30 giugno 2025, sulla base dei calendari definiti annualmente dalla Regione Emilia Romagna e dall'Istituto Comprensivo di Cortemaggiore, ferme restando le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico.

L'appaltatore dovrà provvedere all'esecuzione del presente appalto anche nelle more della formale stipula del contratto.

Alla scadenza, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare una proroga tecnica nelle more dell'indizione di nuova gara ai sensi dell'art. 106, c. 11, del D.lgs. 50/2016 alle medesime condizioni o più favorevoli, secondo quanto previsto dal menzionato art. 106, c. 11, e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi. (31 dicembre 2025).

Art. 3 – DIMENSIONAMENTO PRESUNTO DEL SERVIZIO

3.1. – Numero stimato di pasti

Prendendo a riferimento il numero medio di utenti dell'anno scolastico 2018/2019 e della prima parte dell'anno scolastico 2019/2020 (in quanto trattasi dei dati più rappresentativi dell'utenza reale fruitrice del servizio, mentre i periodi successivi sono stati interessati da quarantena o assenze dovute all'emergenza sanitaria Covid – 19) e tenuto conto dell'andamento presumibile delle iscrizioni e dell'organizzazione delle attività didattiche, la fornitura relativa al periodo contrattuale viene indicativamente quantificata in 67.500 pasti e 13.800 merende/spuntini come meglio dettagliato nel Progetto di cui all'allegato 1.

Si precisa che il numero di pasti è indicato in via presunta ed è comunque suscettibile di variazioni, in aumento o diminuzione, in base all'effettiva richiesta degli utenti, e può riguardare il numero complessivo dei pasti erogati, la tipologia di utenza, i giorni d'erogazione del servizio, i turni di distribuzione, senza alcun aumento del costo unitario del pasto.

Durante il periodo di affidamento, il numero totale dei pasti potrà essere variato, in aumento o in diminuzione, in base all'effettiva richiesta degli utenti, senza che a ciò consegua alcun diritto per la ditta affidataria del servizio laddove tale aumento o diminuzione siano contenuti entro i limiti di cui all'art. 106, comma 12 del D.Lgs. 50/2016.

3.2.– Valore dell'appalto e importo del pasto a base d'asta

Come meglio dettagliato nel Progetto di cui all'Allegato 1, il valore complessivo stimato dell'appalto ammonta ad € **360.018,00** Iva esclusa. Il valore, comprensivo dell'opzione di proroga tecnica, è dunque pari a € **408.020,40** Iva esclusa.

Il valore onnicomprensivo del pasto posto a base d'asta e dunque al lordo del ribasso offerto dalla Ditta aggiudicataria, è pari a:

- euro 5,25+IVA/pasto (a base d'asta) per la REFEZIONE SCUOLA PRIMARIA (indicativamente per numero 15000 pasti annui) e per la REFEZIONE SCUOLA MATERNA STATALE – (indicativamente per numero 7500 pasti annui) oltre ad € 0,01 a titolo di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali;
- euro 0,35+IVA/pasto (a base d'asta) per la merenda/spuntino degli alunni dell'Infanzia non iscritti al servizio di refezione scolastica (indicativamente 4600 merende/spuntini annui), oltre ad € 0,01 a titolo di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali;

Si precisa che sono oggetto di pagamento i soli pasti richiesti dagli utenti ed effettivamente erogati.

Si precisano inoltre gli importi non ricompresi nel valore del pasto:

In caso venga nuovamente dichiarato lo stato di emergenza epidemiologica legata al Covid-19, e per tutto il perdurare dello stesso, la Stazione appaltante corrisponderà alla Ditta un importo mensile forfettario di € 150,00 (non oggetto di ribasso in sede di gara), a copertura dell'adozione delle misure di cui al successivo art. 8.4. Tale importo dovrà essere addebitato dalla Ditta per € 150,00

Iva esclusa nella fattura mensile emessa al Comune (per un totale massimo di € 600,00 iva esclusa nel 2022 e per un totale massimo di € 1.000,00 Iva esclusa nel 2023).

Art. 4 - PERIODO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio avrà orientativamente la seguente articolazione temporale:

Scuola dell'infanzia:

dal 15 settembre al 30 giugno, e comunque come da calendario scolastico stabilito dall'Istituto Comprensivo; nel periodo che intercorre tra l'inizio delle lezioni e l'inizio del servizio di ristorazione, deve essere fornita la merenda di metà mattina agli alunni della scuola dell'infanzia.

Scuola primaria:

dal 15 settembre al 6 giugno o comunque fino al termine delle lezioni sulla base del calendario scolastico stabilito dall'Istituto Comprensivo.

Art. 5 – STRUTTURE e LOCALI

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione comunale metterà a disposizione della Ditta i locali di cucina, refettorio, depositi ed accessori ubicati presso l'edificio scolastico che ospita sia la scuola dell'Infanzia che la scuola Primaria, sito in Via Torricella n.2.

Tali locali sono conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità dei locali viene trasferita alla Ditta Appaltatrice limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente contratto. Pertanto essi non potranno in alcun caso essere utilizzati per la produzione di pasti estranei al medesimo.

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

5.1 – Gestione degli imprevisti e delle emergenze

In caso di eventi straordinari ed imprevisti e qualora il centro di cottura comunale fosse temporaneamente inutilizzabile (per mancato funzionamento di attrezzature o degli impianti, indisponibilità temporanea di locali, ecc.), l'appaltatore dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti, nel modo che riterrà più opportuno e secondo le modalità gestionali delle emergenze presentate in sede di gara, purché gli stessi siano idonei sotto il profilo igienico sanitario, e curare a proprie spese il trasporto secondo le norme vigenti in materia.

Art. 6 – ARREDI, ATTREZZATURE e MATERIALI

6.1 – Arredi e attrezzature di proprietà comunale

Il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, presso la cucina, l'attrezzatura, gli utensili, le stoviglie esistenti di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un

rappresentante della Ditta almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della Ditta nello stato in cui si trovano. Prima dell'avvio del servizio verrà consegnata alla Ditta l'elenco delle attrezzature attualmente esistente. Ove per ragioni di miglior funzionamento, la Ditta ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

Le disponibilità delle attrezzature di proprietà comunale viene trasferita alla Ditta limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente contratto.

La Ditta sarà tenuta all'uso e conduzione degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, e ha l'obbligo della buona conservazione e della non manomissione.

La Ditta è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria su tutti gli arredi, attrezzature concessi in uso, assicurandone la migliore conservazione e al fine di garantire un corretto mantenimento in efficienza degli stessi. La Ditta garantisce inoltre la manutenzione ordinaria degli immobili e impianti messi a disposizione in via esclusiva per l'esecuzione del servizio.

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

Sono a carico della Ditta appaltatrice le spese relative ai consumi di gas ed energia elettrica della cucina: a tal fine sono installati appositi contatori che dovranno essere intestati alla Ditta stessa. La voltura dei contatori è a carico della Ditta stessa.

6.2– Fornitura di attrezzature, arredi e materiali a carico della Ditta

La Ditta si impegna a completare la dotazione delle cucine, fornendo in comodato gratuito al Comune tutte le attrezzature e gli arredi (scaldavivande, affettatrici, pelapatate, minipimer, robot, ...) che si rendessero necessari per svolgere il servizio a regola d'arte.

Conformemente a quanto previsto dai CAM, in caso di apparecchiature elettriche, queste dovranno essere dotate della classe di efficienza energetica disponibile sul mercato più elevata o quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

Si precisa che gli arredi e le attrezzature installati ad integrazione degli arredi e delle attrezzature di proprietà comunale già presenti rimarranno di proprietà della Ditta, fatta salva la possibilità per la Stazione appaltante di acquistarne la proprietà (in tutto o in parte) al termine dell'appalto corrispondendo alla Ditta il costo d'acquisto al netto di un ammortamento pari al 17% per anno di vetustà. In tale ultimo caso la Ditta dovrà presentare al Comune documentazione atta a dimostrare il costo d'acquisto.

La Ditta si impegna altresì a sostituire gli arredi e le attrezzature attualmente installati e di proprietà comunale, in caso di rottura o (all'occorrenza) in caso di vetustà. In tal caso dovrà darne preventiva comunicazione alla Stazione Appaltante. Si precisa che, al termine dell'appalto, la proprietà di siffatti arredi e attrezzature passa di diritto alla Stazione appaltante, la quale riconoscerà una quota pari al 40% della spesa sostenuta, come desumibile da idonea documentazione atta a dimostrare il costo d'acquisto.

La ditta dovrà utilizzare posate, piatti e bicchieri tradizionali, in metallo, ceramica e vetro (il tovagliolo è comunque di carta) in conformità con le caratteristiche tecniche fissate dai CAM. La ditta potrà utilizzare il materiale di proprietà comunale esistente presso le scuole (piatti, posate e bicchieri etc) impegnandosi a provvedere annualmente, ove necessario, al reintegro della dotazione di attrezzature e materiali di consumo (materiale frangibile, stoviglieria metallica, piccoli utensili di cucina, tovaglioli di carta, tovagliato e quant'altro) occorrenti per il completo e regolare

svolgimento del servizio, la cui proprietà, al termine dell'appalto, passa di diritto alla Stazione appaltante, senza alcun onere a carico del Comune di Cortemaggiore.

Nel caso in cui la lavastoviglie non fosse, anche temporaneamente, utilizzabile, la ditta dovrà provvedere alla fornitura del materiale a perdere biodegradabile e compostabile per il consumo del pasto (posate, piatti, bicchieri e tovaglioli) senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune di Cortemaggiore e provvedere all'immediato ripristino, a proprie spese, della macchina lavastoviglie.

Art. 7 – GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

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

- l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù predisposti periodicamente dall'Azienda USL di Piacenza, come specificato nel presente capitolato nonché dei prodotti specifici per le diete speciali e per motivi etico religiosi;
- la fornitura quotidiana degli spuntini e merende per gli utenti della Scuola per l'infanzia non iscritti al servizio mensa;
- fornitura dei vari condimenti per la consumazione dei pasti;
- la preparazione, la cottura, la suddivisione in multiporzione dei pasti nel centro di produzione pasti di proprietà comunale, sulla base del numero di utenti comunicato giornalmente da ciascuna scuola;
- l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori;
- la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nel centro di produzione pasti e nei locali di porzionamento;
- il riordino, la pulizia, la sanificazione del centro di produzione pasti, dei locali di porzionamento, delle sedi di consumo e dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni annessi alla cucina ecc..);
- l'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché l'acquisto e la fornitura di carta igienica, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e dispenser con sapone liquido per i servizi igienici della cucina;
- la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti, di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, posateria, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, bicchieri "non a perdere") o di altri materiali che si rendessero necessari durante la gestione, con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione – centro di produzione pasti – refettori - diventerà di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto;
- la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti, di tutte le attrezzature necessarie alla erogazione dei servizi (contenitori termici, carrelli scaldavivande, carrelli, elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, mobili, suppellettili, ecc) che si rendessero necessarie durante la gestione, con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione – centro di produzione pasti – refettori diventerà di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto;
- la fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle

diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda;

- gli interventi di manutenzione come di seguito specificato dal presente capitolato;
- gli interventi di monitoraggio delle attività di disinfestazione, derattizzazione della cucina, dei refettori e delle zone di pertinenza eseguiti da ditta specializzata i cui report dovranno essere inviati in copia all'Amministrazione Comunale;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nel centro di produzione pasti e nelle sedi di consumo secondo quanto previsto dal presente capitolato;
- la gestione informatizzata del sistema di gestione pasti;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto;
- La responsabilità gestionale complessiva dei servizi affidati;
- la realizzazione di tutte le proposte ed i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione.

7.1 – Prenotazione pasti

I pasti dovranno essere forniti in base al numero delle prenotazioni che vengono raccolte giornalmente dagli insegnanti e comunicate alla ditta appaltatrice entro le ore 9,30.

Al fine della definizione del numero dei pasti occorrenti sarà possibile per i genitori procedere alla cancellazione della prenotazione, senza che il costo del pasto venga addebitato all'utente, entro le ore 9.00 di ogni giorno comunicandolo alle insegnanti della scuola che provvederanno a trasmettere le presenze al Gestore del Servizio entro le ore 9,30.

Il servizio sarà effettuato nei confronti dell'utenza secondo quanto di seguito indicato:

SCUOLA D'INFANZIA "DON MILANI":

- **utenti:** bambini, insegnanti e personale ausiliario aventi diritto;
- **modalità di rilevazione presenze:** rilevazione presenze informatizzata attraverso gestionale messo a disposizione da parte dell'Amministrazione.
- **modalità di erogazione pasti:** in carrelli termici;
- **modalità di distribuzione:** al tavolo, da parte del personale addetto al servizio di ristorazione;
- **cucina di preparazione:** centro cottura sito presso la scuola;
- **giorni:** dal lunedì al venerdì;
- **periodo di erogazione:** secondo quanto indicato dal Ministero della Pubblica Istruzione e dall'Istituto Comprensivo di Cortemaggiore;
- **orario di consegna:** ore 09.15 per lo spuntino, ore 12.00 per il pranzo, ore 15 per la merenda;
- **orario di distribuzione:** ore 10,00 per lo spuntino, ore 12.00 per il pranzo, ore 15/15,30 per la merenda;
- **fornire:** pane, consegna giornaliera; a disposizione dei docenti olio di oliva extravergine, aceto di mele, sale, limone, se richiesto.

SCUOLA PRIMARIA "Dott. Pietro Gandolfi":

- **utenti:** bambini, insegnanti e personale ausiliario aventi diritto;
- **modalità di rilevazione presenze:** rilevazione presenze informatizzata attraverso gestionale messo a disposizione da parte

- dell'Amministrazione.
- **modalità di erogazione pasti:** in carrelli termici, gastronomia multiporzione;
- **modalità di distribuzione:** al tavolo, da parte del personale addetto al servizio di ristorazione;
- **cucina di preparazione:** centro cottura sito presso la scuola;
- **giorni:** dal lunedì al venerdì:
Tempo Pieno: 5 giorni alla settimana;
Tempo Normale: 2 giorni alla settimana;
- **periodo di erogazione:** secondo quanto indicato dal Ministero della Pubblica Istruzione e dall'Istituto Comprensivo di Cortemaggiore
- **orario di consegna:** ore 13.00 (fatta salva l'esigenza, per ragioni organizzative o sanitarie, su richiesta dell'Istituto Comprensivo, di organizzare il servizio su due turni: ore 12,00 e ore 13,00)
- **orario di distribuzione:** ore 13.00 (fatta salva l'esigenza, per ragioni organizzative o sanitarie, su richiesta dell'Istituto Comprensivo, di organizzare il servizio su due turni: ore 12,00 e ore 13,00)
- **fornire:** pane, consegna giornaliera; a disposizione dei docenti olio di oliva extravergine, aceto di mele, sale, limone, se richiesto.

7.2– Distribuzione pasti

La Ditta dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti con utilizzo di proprio personale in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, a garantire un servizio efficiente ed efficace in riferimento soprattutto agli orari di inizio e termine del pranzo e per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

I pasti dovranno essere preparati in tempi tali da consentire che la preparazione termini immediatamente prima della consegna e quindi del consumo dei pasti.

Gli orari di distribuzione dei pasti potranno subire delle modifiche in relazione all'organizzazione dell'attività didattica. Gli orari prefissati dovranno comunque essere scrupolosamente osservati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in accordo con il Dirigente Scolastico, di richiedere la distribuzione dei pasti su doppio turno, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale stessa.

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

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

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

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento alla ditta appaltatrice di modificare le "quantità del servizio" in aumento o in diminuzione, fino a concomitanza del 20% del valore complessivo dell'appalto, in base alle effettive necessità sopravvenute per l'ottimale organizzazione e gestione dei servizi in oggetto, tenuto conto delle variazioni nel dimensionamento della popolazione scolastica, delle variazioni nei periodi di effettivo funzionamento dei

servizi alla luce dei calendari scolastici/formativi, di eventuali articolazioni orarie delle lezioni scolastiche e delle relative implicazioni in termini di necessità o meno dell'attivazione del servizio mensa.

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

RIEPILOGO MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO

TIPOLOGIA UTENZA	MODALITA' DI SERVIZIO	GG.SETTIMANALI DI SERVIZIO	ORARIO PASTI
Alunni Scuola Infanzia Statale "Don Milani"	<ul style="list-style-type: none"> • produzione • somministrazione ai tavoli • riordino • Pulizia e disinfezione 	GG. 5 settimanali dal Lunedì al Venerdì	ore 12.00
Insegnanti e collaboratori scolastici Scuola Infanzia Statale "Don Milani"	<ul style="list-style-type: none"> • produzione • somministrazione ai tavoli • riordino • pulizia e disinfezione 	GG. 5 settimanali dal Lunedì al Venerdì	ore 12.00
Alunni Scuola Primaria "P.Gandolfi" (Tempo Pieno)	<ul style="list-style-type: none"> • produzione • somministrazione ai tavoli • riordino • pulizia e disinfezione 	GG. 5 settimanali dal Lunedì al Venerdì	ore 13.00 (Oppure secondo esigenze sanitarie o dell'Istituto Comprensivo, su due turni ore 12,00 e ore 13,00)
Alunni Scuola Primaria "P.Gandolfi" (Tempo Normale)	<ul style="list-style-type: none"> • produzione • somministrazione ai tavoli • riordino • pulizia e disinfezione 	GG. 2 settimanali- Martedì e Giovedì	ore 13.00 (Oppure secondo esigenze sanitarie o dell'Istituto Comprensivo, su due turni ore 12,00 e ore 13,00)
Insegnanti e collaboratori scolastici Scuola Primaria "P.Gandolfi" (Tempo Pieno)	<ul style="list-style-type: none"> • produzione • somministrazione ai tavoli • riordino • pulizia e disinfezione 	GG. 5 settimanali dal Lunedì al Venerdì	ore 13.00 (Oppure secondo esigenze sanitarie o dell'Istituto Comprensivo, su due turni ore 12,00 e ore 13,00)
Insegnanti e collaboratori scolastici Scuola Primaria "P.Gandolfi"	<ul style="list-style-type: none"> • produzione • somministrazione ai tavoli • riordino • pulizia e disinfezione 	GG. 2 settimanali- Martedì e Giovedì	ore 13.00 (Oppure secondo esigenze sanitarie o dell'Istituto Comprensivo, su

(Tempo Normale)			due turni ore 12,00 e ore 13,00)
-----------------	--	--	----------------------------------

FORNITURA SPUNTINI E MERENDE SCUOLA D'INFANZIA STATALE "DON MILANI"

TIPOLOGIA UTENZA	MODALITA' DI SERVIZIO	GG.SETTIMANALI DI SERVIZIO	ORARIO PASTI
Alunni Scuola Infanzia Statale "Don Milani"	<ul style="list-style-type: none"> • produzione • somministrazione ai tavoli • riordino • pulizia e disinfezione 	GG. 5 settimanali dal Lunedì al Venerdì	spuntino ore 10,00; merenda ore 15.00/15,30

7.3– Composizione dei pasti

Per gli Alunni della Scuola Primaria, nonché per i docenti e il personale ausiliario, ogni pasto deve essere così composto:

Pasto: a) primo piatto
b) secondo piatto
c) contorno
d) pane fresco
e) frutta di stagione
f) acqua naturale 0,5 lt

Per i bambini della Scuola d'Infanzia ogni pasto deve essere così composto:

Spuntino: frutta di stagione

Pasto: a) primo piatto
b) secondo piatto
c) contorno
d) pane fresco
f) acqua naturale 0,5 lt

Merenda pomeridiana: come da menù

Per i bambini della scuola dell'infanzia, compresi quelli non iscritti al servizio mensa, è prevista la merenda pomeridiana e la frutta, che verrà fornita, come spuntino del mattino.

I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati nel rispetto degli allegati A (menù), B (grammature), (tabelle merceologiche degli alimenti) che, quali documenti indicativi, formano parte integrante ad ogni effetto del presente capitolato. Si precisa che, in ogni caso, la Ditta dovrà assicurare il rispetto dei menù predisposti periodicamente dall'Azienda USL di Piacenza ed eventuali variazioni dovranno essere concordate con la Stazione appaltante secondo quanto previsto dal successivo art. 7.4.

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

Il Comune può richiedere alla Ditta appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tale fornitura, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

In ogni caso la suddetta fornitura avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Il Cestino da viaggio dovrà essere così composto :

2 panini con prosciutto cotto o formaggio

un frutto fresco di stagione

un pacchetto di biscotti monoporzione o una barretta di cioccolato

una bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro

due tovaglioli di carta

due bicchieri monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente. I cestini da viaggio per le gite devono essere consegnati nell'orario richiesto dall'Amministrazione Comunale.

7. 4– Menù

Annualmente la Stazione appaltante potrà declinare il menù base proposto dalla competente U.O. dell'Azienda USL, in modo separato e distinto *per ciascuna cucina*.

Una volta definite eventuali variazioni, la Ditta dovrà seguire pedissequamente il menù definito.

In generale la ditta è obbligata a rispettare le varietà stagionali di frutta e verdura dettagliatamente specificate nel menù dalla Stazione appaltante.

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

La Ditta appaltatrice può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi :

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali :sciopero, incidenti, interruzioni dell' energia elettrica;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dalla Ditta appaltatrice, al di fuori dei casi su esposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

La ditta potrà altresì proporre eventuali modifiche al menù, anche in base ad osservazioni sulla gradibilità da parte degli utenti: l'applicazione di tali modifiche sarà concordata con la Stazione appaltante, l'Azienda USL e le Commissioni Mensa.

Nel corso della durata dell'appalto i menù potranno subire modificazioni in virtù di programmi specifici di educazione alimentare che l'Amministrazione Comunale intendesse realizzare, ecc.: tali modifiche non produrranno variazioni sul prezzo – pasto fissato in sede di assegnazione.

La ditta dovrà inoltre attuare quanto previsto dai CAM ai fini della prevenzione e della gestione delle eccedenze alimentari.

Del menù adottato, aggiornato con le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel tempo, dovrà essere esposta copia nei refettori di tutte le scuole.

7.5 – Diete speciali e variazioni

La ditta si impegna a fornire:

- a) *diete “speciali”* personalizzate di carattere medico, cioè diverse da quella fornite

comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondano alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti (alunni ed adulti aventi diritto), affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari, sulla base di certificazione medico-specialistica;

- b) diete "speciali" personalizzate di ordine etico – religioso - ideologico per gli utenti che ne segnalino l'esigenza prima dell'inizio dell'anno scolastico presentando apposita richiesta con l'indicazione degli alimenti da escludere;
- c) *menù dietetico alternativo* composto da un primo e da un secondo piatto che possono essere richiesti per indisposizioni di carattere temporaneo di norma fino ad un massimo di cinque giorni consecutivi solo previa autorizzazione scritta di un genitore (la richiesta deve pervenire entro le ore 9,30 per essere applicata dallo stesso giorno);

Tale menù dietetico alternativo è costituito unicamente dalle seguenti proposte:

per il 1° PIATTO: una porzione di pasta o riso in bianco condita con olio extravergine;

per il 2° PIATTO: una porzione di caciotta o formaggio grana o di prosciutto cotto.

Contorno;

pane;

frutta.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione di tali "diete speciali", è completamente a carico della Ditta, compresi gli alimenti senza glutine per gli alunni celiaci intolleranti a tale sostanza.

Ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale deve essere garantito il menù fornito dall'Azienda USL che garantisce la medesima variabilità offerta ai compagni di classe.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nel Capitolato. Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'etichetta di identificazione con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. La Ditta appaltatrice si impegna a proceduralizzare le fasi di preparazione e di distribuzione/ somministrazione delle diete speciali, dandone comunicazione scritta al Comune.

La ditta si impegna ad avvalersi di un dietista avente il titolo di studio previsto dalla norma per l'elaborazione e la supervisione delle diete personalizzate.

7.6- Modalità di preparazione e cottura dei pasti

La ditta affidataria deve uniformarsi alla normativa vigente relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare, nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari e nell'individuare nelle sue attività, i processi, le fasi e le operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.

La Ditta appaltatrice deve produrre, mantenere aggiornato e conservare all'interno delle strutture produttive il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico, predisposto per la specifica realtà in questione, e impegnarsi a rispettare le disposizioni in esso contenute nel centro di produzione e distribuzione dei pasti e per

ogni tipo di servizio erogato, ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di igiene di prodotti alimentari. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'impresa appaltatrice si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere comunicato al Comune. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

Tutti i cibi erogati dovranno essere prodotti in legume fresco–caldo e preparati nella cucina nella stessa giornata del consumo.

In caso di piatti che richiedano allestimenti complessi (ad esempio ragù per lasagne, arrostiti e simili) la ditta potrà segnalare la necessità di suddividere la preparazione in due tempi e di effettuare una prima fase il giorno precedente raffreddando opportunamente i semilavorati tramite abbattitore rapido di temperatura (che la ditta metterà a disposizione all'uopo) secondo le normative vigenti e conservandoli a temperature comprese fra 1 e 6 gradi centigradi in recipienti idonei.

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

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

7.7- Cottura

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

La Ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico -sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

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

- Le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali e quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente al consumo e opportunamente refrigerate tra 0 e 2 ° C.;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro Cottura, deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali non devono essere effettuate e ogni cottura, analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette ecc.);
- tutte le vivande devono essere, di norma, cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C;
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo

anticipo rispetto al momento del consumo.

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

I grassi da condimento (olio extra vergine d'oliva) andranno aggiunti a fine cottura. Potrà essere utilizzato olio di arachide o girasole in fase di cottura esclusivamente per la spennellatura di placche da forno.

Andrà evitata la sovracottura, particolarmente di verdure e minestre.

Nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento dovrà essere il più basso possibile, per evitare perdite nutrizionali.

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

7.8- Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati e avanzati nei giorni antecedenti al consumo.

E' consentito anticipare al giorno prima del consumo solo le seguenti operazioni: mondatura, affettatura, porzionatura delle carni crude con successiva conservazione in frigorifero a tra 0 e 2 °C.

7.9- Rigoverno e pulizie

Le operazioni di rigoverno e pulizia indicate ai precedenti commi dell'art. 7, in riferimento alle cucine, ai refettori, ai terminali di distribuzione multiporzione, ai locali di stoccaggio e ad altri locali utilizzati presso ogni plesso scolastico, andranno effettuate secondo quanto specificatamente previsto dal Piano di Autocontrollo HACCP.

La corretta pulizia dovrà riguardare tutte le superfici orizzontali (tavoli, pavimenti, sedie, pavimenti, soffitti, ecc...) nonché verticali (piastrelle, vetrate, muri).

In particolare le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori ove viene consumato il pasto, consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio e delle aree comuni di transito, servizi igienici della cucina; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio, pulizia periodica dei caloriferi (almeno una volta al mese).

Conformemente a quanto previsto dai CAM, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

La Ditta appaltatrice è tenuta altresì ad effettuare a proprio carico le pulizie finali in occasione di interventi edili ovvero di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati dalla Amministrazione Comunale nel centro di produzione pasti, nei refettori, spogliatoi del personale e negli spazi di passaggio. La Ditta appaltatrice è tenuta ad effettuare, a proprio carico, tutte le pulizie che si rendessero necessarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni, ecc...) nel centro cottura, nei refettori, nei servizi igienici, ecc.

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

7.10- Campionatura dei cibi somministrati

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

ART. 8 – SERVIZI SUPPLEMENTARI

8.1– Gestione dei pasti non somministrati e delle eccedenze alimentari

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di conservare i pasti non consumati o anche singoli prodotti alimentari non consumati, intendendosi quelli non distribuiti e quindi con esclusione di quelli tornati dalle tavole, riponendoli in contenitori termici, da distribuire a persone assistite dal Comune o ad associazioni o enti che facciano attività di mensa assistenziali. I pasti o i prodotti alimentari in recupero saranno prelevati dagli interessati direttamente presso i centri di produzione. Per tale eventuale servizio la ditta affidataria non avrà diritto ad alcuna maggiorazione di prezzo in quanto trattasi dei pasti o dei prodotti alimentari già fatturati.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di destinare i residui e le eccedenze di carne e pesce derivanti dalle preparazioni di cibo non somministrato alle strutture di ricovero di animali da affezione ai sensi della L. 179/02 (Disposizioni in materia ambientale).

8.2 – Prestazioni aggiuntive

Il Comune potrà richiedere alla Ditta Aggiudicataria:

- la disponibilità per la fornitura di pasti in occasioni particolari (feste o iniziative) e per ulteriori attività promosse dal Comune;
- la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di consumo dei pasti a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni;
- la disponibilità a collaborare per realizzare tirocini di orientamento, formazione e inserimento o reinserimento finalizzato all'inclusione sociale attraverso sottoscrizione di progetto con i Servizi Sociali Comunali e/o l'A.U.S.L., senza oneri a carico della ditta, ad eccezione di eventuali obblighi assicurativi/infortunistici di legge.

8.3– Sistema informatizzato di rilevazione presenze

Per la gestione delle presenze del servizio di refezione scolastica del comune di Cortemaggiore ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301. La Stazione Appaltante è proprietaria delle licenze d'uso.

Il sistema School.Net, ad oggi attivo, è già implementato con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012 e con il sistema con "PAGOPA" secondo le disposizioni della normativa in materia. Inoltre è stato attivato l'accesso al portale da parte degli utenti a mezzo di Spid (sistema Pubblico di Identità Digitale).

Competono alla Stazione Appaltante;

- la gestione e l'implementazione della banca dati degli utenti nonché il relativo aggiornamento;
- l'invio di messaggi di sollecito del credito ed altre eventuali comunicazioni;
- l'attribuzione delle tariffe agli utenti.

Sono a totale e completo carico della Ditta Aggiudicataria:

- implementazione, se necessario, delle attrezzature hardware (Pc o tablet) che resteranno in capo alla Stazione Appaltante al termine del contratto, senza alcun onere aggiuntivo;

- eventuale attivazione di linee Internet dedicate al funzionamento del sistema;

- formazione necessaria al personale incaricato della gestione;

- la registrazione a mezzo del software di School Net delle presenze giornaliere al servizio mensa come da prenotazioni che vengono raccolte giornalmente dagli insegnanti e comunicate alla ditta appaltatrice entro le ore 9,30. Il credito acquistato dall'utenza verrà in tal modo automaticamente scalato del costo pasto all'atto della registrazione della presenza.

- la raccolta e trasmissione mensile alla stazione appaltante delle presenze giornaliere registrate dagli insegnanti su elenchi cartacei per il solo spuntino/merenda degli alunni della Scuola dell'Infanzia.

L'accesso al software, la gestione e consultazione dei dati via web in tempo reale, deve avvenire nel pieno rispetto della sicurezza e della normativa in materia di privacy e dati sensibili.

In sede di gara saranno valutate le proposte di miglioria del rilevamento presenze che, se offerte, dovranno essere realizzate durante i tre anni di validità del presente appalto – su specifica richiesta della stazione appaltante.

8.4– Disposizioni per evitare la diffusione dell'epidemia da Covid-19

In caso venga nuovamente dichiarato lo stato di emergenza epidemiologica legata al Covid-19, e per tutto il perdurare dello stesso, la ditta dovrà adottare tutte le misure di prevenzione previste dalla normativa, nazionale e regionale, applicabile. I relativi costi sono da intendersi ricompresi nell'importo del pasto posto a base di gara di cui al precedente art. 3.2. (€ 5,25 Iva esclusa).

Inoltre in caso di richiesta della Stazione appaltante, in accordo con l'Istituto Comprensivo di Cortemaggiore, la Ditta dovrà erogare i pasti, tramite vassoio monouso, direttamente presso le aule.

L'importo forfettario mensile di cui al precedente art. 3.2 (€ 150,00 Iva esclusa) comprende l'erogazione del pasto in aula a favore di un massimo di n. 2 (due) classi della scuola primaria di Cortemaggiore

In caso di richieste superiori da parte della Stazione appaltante, i costi aggiuntivi andranno concordati con la Ditta, previa presentazione, da parte di quest'ultima, di un prospetto dettagliato da cui risultino i maggiori costi da sostenersi.

Art. 9 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI e QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

9.1– Fornitura delle derrate alimentari

La ditta provvede ad acquistare e controllare, a propria cura e spesa, le derrate alimentari necessarie per la produzione dei pasti e la realizzazione dei menù indicati dalla Stazione appaltante, come specificato nel presente capitolato e dagli allegati 1, 2 e 3.

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

La consegna delle derrate dovrà essere effettuata di norma due volte a settimana per la parte deperibile ed una volta a settimana per la parte non deperibile. La fornitura di pane avrà cadenza giornaliera.

La calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.

Gli alimenti potranno essere immagazzinati nei locali appositamente messi a disposizione nel plesso scolastico ove è presente la cucina). Rimane a carico della ditta la responsabilità per la corretta conservazione e custodia delle derrate.

9.2- Caratteristiche dei prodotti alimentari

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono quelle previste nelle schede tecniche delle tabelle merceologiche (allegato C).

Ferma restando la completa autonomia della Ditta nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti siano selezionati tra prodotti di elevato standard qualitativo, di ottima qualità e prima scelta.

Il confezionamento dei pasti dovrà prevedere l'introduzione mirata di prodotti provenienti da agricoltura biologica, integrata e tradizionale, e da prodotti tipici e locali, nel rispetto di quanto previsto dai CAM e delle disposizioni normative in essi richiamate e ss.mm.ii.

Nella fattispecie, ferme restando le migliori offerte in gara, dovranno essere introdotti, tutte le volte che appaiono nel menù, alimenti aventi i requisiti definiti al punto 1. "Requisiti degli alimenti" della lettera a. "Clausole contrattuali" del paragrafo "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)" dei CAM, di seguito riportati.

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

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del Decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali

riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del Decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

- salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al

regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

- latte, anche in polvere per asili nido, e yogurt: biologico;
- olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione
- «contiene naturalmente zuccheri»;
- acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder initiative* quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

- Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente, l'origine non transgenica degli alimenti (così come previsto dalla normativa vigente).

Si precisa che i prodotti saranno valutati sul piano organolettico dalla Stazione appaltante in relazione al gradimento dell'utenza finale. Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate, la Stazione appaltante chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche a parità del prezzo offerto.

9.3 - PRODOTTI A FILIERA CORTA, PRODOTTI 100% BIOLOGICI E PRODOTTI DOP, IGP, STG

La Ditta aggiudicataria, in linea con le normative sull'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, freschi, e stagionali potrà inserire nelle preparazioni i prodotti provenienti interamente **(100%) da chilometro zero e filiera corta** (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2020), in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:

- 1) CARNE AVICOLA
- 2) CARNE SUINA
- 3) CARNE BOVINA
- 4) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi
- 5) PANE
- 6) ALTRO alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno, ad esclusione di prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi) e di semilavorati (gnocchi, biscotti o torte) individuando, sul territorio, le ditte fornitrici di tali prodotti.

Il concorrente nel progetto organizzativo-gestionale dovrà presentare una proposta di impiego di prodotti, provenienti da ditte e aziende locali, da utilizzare con continuità nelle preparazioni, specificandone la categoria merceologica ed indicando le modalità di verifica, controllo e dimostrazione della provenienza dei prodotti offerti da filiera corta.

I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica della filiera corta/KM 0.

La Ditta aggiudicataria potrà inserire nelle preparazioni prodotti **interamente biologici (100%)** in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:

- 1) POMODORI PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO (considerati come n. 1 alimento);
- 2) MOZZARELLA;
- 3) RICOTTA;
- 4) OLIO e.v.o.;
- 5) FRUTTA e ORTAGGI*
- 6) ALTRO alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno, ad esclusione di prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi) e di semilavorati (gnocchi, biscotti o torte).

Il concorrente nel progetto organizzativo-gestionale dovrà presentare una proposta di impiego deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica biologica.

La Ditta aggiudicataria potrà inserire nelle preparazioni prodotti **derrate DOP, IGP, STG** relative a una o più tra le seguenti:

- 1) GRANA PADANO D.O.P. 12 MESI o superiore;
- 2) PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.;
- 3) ALTRO alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno, ad esclusione di prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi) e di semilavorati (gnocchi, biscotti o torte).

Il concorrente nel progetto organizzativo-gestionale dovrà presentare una proposta di impiego deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica DOP/IGP/STG.

9.4 – Divieto di O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

9.5 - Qualità delle derrate.

Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. I parametri generali a cui fare riferimento nella fornitura delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;

- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- fornitura regolare e a peso netto, salvo per i prodotti venduti per consuetudine a pezzo o a volume;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e dichiarato dalla ditta in sede di gara;
- etichette con indicazioni delle norme specifiche per ciascuna classe merceologica secondo quanto previsto dai CAM;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richiesti;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, sapore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- idonee modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore, delle derrate immagazzinate;
- non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali o animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica.

Gli operatori del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL potranno effettuare in ogni momento, prelievi di campioni di alimenti per l'accertamento delle conformità degli stessi ai requisiti di legge. Tale potere di controllo potrà essere esercitato anche dalla Stazione appaltante.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

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

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

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE	temperatura di trasporto (in °C)	massimo tollerabile (in °C) per distribuzione frazionata
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18	-15
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	-15
Carni congelate	-10	-7
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10	-7
SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE	temperatura di trasporto (in °C)	massimo tollerabile (in °C) per distribuzione frazionata

Latte pastorizzato in confezioni	da 0 a +4	+9
Prodotti lattiero - caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	da 0 a +4	panna o crema di latte pastorizzate: +9 ricotta: +9 yogurt: +14 formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14
Burro e burro concentrato (anidro)	da 1 a +6	burro prodotto con crema di latte pastorizzata: +14
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0 a +4	/
Carni	da -1 a +7	+10
Pollame e conigli (carni avicunicole)	da -1 a +4	+8

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

TIPO DI ALIMENTO	Temperatura di conservazione (in °C)
Pesce	+4
Carni	+4
Pollame	+4
Verdure	+8/10
Verdure di 4° gamma	+4
Uova e prodotti a base di uovo	+6
Latte pastorizzato e latticini freschi	+4
Salumi e formaggi	+6
Gelati alla frutta	-10
Altri gelati	-12
Surgelati	-18
Alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (arrosti, paste alimentari fresche con ripieno)	non superiori a +10
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snack, polli eccetera)	superiori a +60
Cibi deperibili con panne o creme a base di uovo e latte, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	fra 0 e +4

9.6 - Garanzie di qualità

La Ditta appaltatrice deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche.

9.7 - Standard di qualità

L'impresa si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall'Amministrazione Comunale elencati di seguito e negli allegati al presente capitolato, da ritenersi minimi:

In fase di distribuzione pasti nei refettori la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione utilizzato, non dovrà essere inferiore ai 65° C per le pietanze da consumarsi calde;

In fase di distribuzione pasti nei refettori la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione

utilizzato, non dovrà essere superiore ai 15°C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;

All'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 65° C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C, gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C, i gelati dovranno avere una temperatura non superiore ai -12°C. Sono escluse la frutta e la verdura;

Per tutte le diete speciali dovrà essere utilizzato il legume fresco-caldo per la veicolazione della seconda pietanza e del contorno. La prima pietanza sarà veicolata in legume caldo. Anche per le diete vengono richiamati i punti 1)- 2)- 3). Le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione di una dietista.

Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, è quindi vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.

Il tempo previsto per la somministrazione della prima pietanza non dovrà eccedere i quindici minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo totale per l'effettuazione del servizio, ovvero somministrazione della prima pietanza, sbarazzo e allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i trentacinque minuti.

Se non disponibili a sufficienza dovranno essere integrati tutti i recipienti, i contenitori e i relativi coperchi, i contenitori multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici per le diete speciali e in bianco.

Art. 10 – SPESE A CARICO DELLA DITTA

Nel prezzo contrattuale, stabilito in sede di gara, sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, previsti dal presente capitolato.

Oltre a quanto già previsto in modo specifico dai singoli articoli, la ditta aggiudicataria si impegna a provvedere con oneri a proprio carico, per l'intera durata contrattuale, alle seguenti spese connesse alla gestione e svolgimento del servizio:

- le spese relative ai consumi di gas ed energia elettrica della cucina: a tal fine sono installati appositi contatori che dovranno essere intestati alla Ditta stessa. La voltura dei contatori è a carico della Ditta stessa..
- imposte e tasse in genere derivanti dall'assunzione del servizio
- smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e del materiale a perdere riciclabile. È obbligo della ditta il rispetto della raccolta differenziata così come impostata sul territorio comunale;
- disinfestazione e derattizzazione dei locali scolastici adibiti al servizio con idonea frequenza.

ART. 11 - PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Fatto salvo il caso di regolare ricorso da parte della ditta alla facoltà di subappalto, nei limiti e con le modalità di cui al successivo art. 18, tutte le attività comprese nel servizio regolato dal presente capitolato devono essere svolte direttamente dalla Ditta, con proprio personale adeguatamente qualificato in possesso delle professionalità previste dalle normative vigenti in materia di refezione scolastica ed in numero sufficiente a garantire il regolare ed efficiente espletamento delle prestazioni contrattualmente dovute.

In particolare, la Ditta si impegna a porre in essere tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 39/2014, recante "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI", garantendo un costante controllo

sull'integrità morale del personale impiegato.

11.1 - Clausola Sociale

Qualora a seguito della presente procedura di gara, si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'Appaltatore subentrante, dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

I lavoratori che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengono ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente, sono destinatari delle misure legislative in materia di ammortizzatori sociali.

Detta clausola dovrà essere sottoscritta in sede di produzione di offerta per la procedura d'Appalto in oggetto, in applicazione dell'art. 100, comma 2, del D. Lgs. 50/2016. La Stazione Appaltante sarà estranea alla concreta applicazione della presente clausola e le valutazioni conseguenti sono di esclusiva competenza dell'Appaltatore subentrante.

A tal fine si riporta di seguito il prospetto del personale dipendente, e del relativo costo, dichiarato dal gestore uscente.

PROSPETTO PERSONALE DIPENDENTE

LAVORAT ORI	CCNL	Des. Livello	Des. Mansion e	Des. Tipo Contrat to	Ore Settima nali	Num ero scatti anzia nità	Data prossimo scatto	retribu zione mese	retribuzione anno	costo riparametrato 37- 34 settimane
LAVORAT ORE 1	TURIS MO P.E.	6^ LIV. OPERAI O	AUTISTA	TEMPO INDETE RMINAT O	21	2	01/10/2024	758,86	10.624,04	9.794,55
LAVORAT ORE 2	TURIS MO P.E.	6^ LIV. OPERAI O	COMMIS. CUCINA	TEMPO INDETE RMINAT O	15	3	01/09/2022	553,67	7.751,38	7.146,18
LAVORAT ORE 3	TURIS MO P.E.	4^ LIV. OPERAI O	AIUTO CUOCO	TEMPO INDETE RMINAT O	36	3	01/08/2022	1.495, 66	20.939,24	21.007,70

11.2– Punto di coordinamento e Responsabile del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e una mail di un proprio punto di coordinamento nel quale esista sempre qualcuno preposto a rispondere.

La Ditta dovrà inoltre mettere a disposizione un referente stabile cui affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del presente contratto. Tale responsabile di servizio, il cui nominativo dovrà essere comunicato alla Stazione appaltante, e tempestivamente aggiornato in caso di variazione dell'assetto organizzativo interno, dovrà essere in possesso di idonea qualifica ed esperienza professionale, opportunamente comprovate.

In particolare il referente assumerà ogni responsabilità in ordine:

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

Tale referente dovrà altresì rapportarsi con gli organismi scolastici e la componente genitori.

Le comunicazioni e le segnalazioni effettuate al referente devono intendersi come fatte direttamente all'impresa.

11.3 – Professionalità

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato (cuochi, capocuochi, personale destinato alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti, nonché ad attività accessorie, quali pulizia, etc.) dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, in particolare:

- se adibito a funzioni di **cuoco**, dovrà essere in possesso del titolo di studio professionale o avere maturato un'esperienza almeno decennale, documentabile, nella funzione di responsabile di cucina di ristorazione collettiva.
- se adibito a funzioni di **dietista/tecnologo alimentare**, dovrà essere in possesso del titolo di studio di laurea specifica.

L'aggiudicatario dovrà avere alle proprie dipendenze un dietista e/o tecnologo alimentare.

11.4 – Composizione staff di servizio

La composizione dello staff di servizio è quella risultante dall'offerta presentata dalla Ditta in sede di gara.

A titolo meramente indicativo si indica il modello organizzativo attuale (**allegato D**).

A garanzia dei principi di professionalità sopra indicati, la composizione nominativa del personale dipendente della Ditta dovrà essere comunicata alla Stazione appaltante entro due settimane dall'inizio delle attività scolastica.

L'elenco dovrà riportare il nominativo del personale impiegato, la professionalità/ qualifica, l'indicazione delle mansioni espletate, il tipo di rapporto contrattuale e l'orario giornaliero e settimanale di lavoro.

La composizione dello staff dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del contratto, sia in senso quantitativo sia per quanto

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

L'ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dalla Ditta e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

In sede di autorizzazione al subappalto, il Comune può richiedere alla ditta di fornire l'elenco nominativo del personale fornito dal sub appaltatore con copia dell'attestato di formazione rilasciato dall'Azienda USL. Gli elenchi presentati ai sensi del presente articolo, dovranno essere mantenuti costantemente aggiornati a cura della ditta ed ogni variazione, intervenuta in qualsiasi periodo dell'anno, dovrà essere immediatamente comunicata alla Stazione appaltante.

11.5– Osservanza dei contratti collettivi

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta. La Ditta, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali, applicabili nel luogo di esecuzione dell'appalto, sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Alla Stazione appaltante spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dalla Stazione appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione definitiva, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro, o altro organismo competente, non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per quanto previsto nel precedente comma, l'impresa non potrà opporre eccezioni alla Stazione appaltante né avrà titolo al risarcimento di danni.

Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, essendo il Comune di Cortemaggiore sollevato da ogni tipo di responsabilità. L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Committente da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che la Stazione appaltante deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

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

Il mancato rispetto dei contratti collettivi sarà oggetto di risoluzione di diritto del contratto.

11.6 – Rispetto della normativa previdenziale

La Ditta assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché di modifiche che dovessero intervenire nel periodo del contratto) in materia di obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra

disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione di diritto del contratto. L'impresa si obbliga a tenere indenne la Stazione appaltante da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

11.7 – Rispetto della normativa in materia di sicurezza

La Ditta assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui alla L. 81/2008 e s.m.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'impresa deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'impresa deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dalla Stazione appaltante, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D. Lgs. 81/2008, che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento potrà essere aggiornato dalla Stazione appaltante, anche su proposta dell'impresa da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione a seguito di valutazione del Committente. L'impresa è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo resesi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire alla Stazione appaltante di aggiornare il DUVRI.

La ditta aggiudicataria dovrà:

- redigere il proprio Documento di Valutazione dei Rischi relativo ai rischi specifici cui è soggetta l'impresa nell'eseguire il servizio e dare attuazione alle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. Il DVR sarà redatto entro il tempo massimo di 30 giorni dall'effettivo inizio del servizio;
- predisporre, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, il Piano della Sicurezza dei locali destinati al servizio e il Piano delle Emergenze per l'allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, allagamenti etc. A tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Ogni dipendente dell'impresa dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico. Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto. Il Piano di evacuazione redatto dall'impresa dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il piano di evacuazione del plesso scolastico. È fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione fatta nel plesso scolastico.

La ditta aggiudicataria si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Cortemaggiore in merito alla sorveglianza delle attività;
- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;
- deve garantire la presenza nel luogo di lavoro di personale formato in materia di primo soccorso e antincendio (nuclei gestione emergenza) come comprovato da apposita documentazione;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e

disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;

- deve predisporre, ove mancanti, e far affiggere a proprie spese, entro 30 giorni dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- deve inoltre mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

La Stazione appaltante si impegna a consegnare alla Ditta le documentazioni che la stessa richiederà al fine della redazione del D.V.R., del Piano della Sicurezza e del Piano delle Emergenze.

Il documento di informazione dei rischi specifici sui luoghi di lavoro è stato redatto in conformità al D.Lgs. 81/2008 ed è allegato al presente capitolato. Tale documento, integrato dei rischi specifici correlati all'attività della Ditta, verrà allegato al contratto quale parte integrante dello stesso ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs 81/08.

11.8 – Formazione ed aggiornamento professionale

La Ditta dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale obbligandosi ad eseguire corsi d'*aggiornamento professionale* periodici, nei confronti del proprio personale, nei diversi ruoli utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica, conformemente a quanto previsto dai CAM in materia di formazione e aggiornamenti professionali del personale.

Dell'effettuazione di tali corsi dovrà essere data comunicazione ai competenti uffici comunali con periodicità almeno annuale.

11.9 – Controlli sulla salute del personale addetto.

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

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

11.10– Igiene del personale

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

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

11.11– Norme comportamentali

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

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

sanitarie vigenti.

11.12 – Codice di comportamento

Il personale della ditta Aggiudicataria è tenuta ad osservare il Codice di Comportamento adottato dal Comune di Cortemaggiore per i propri dipendenti, come approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 18 del 23/02/2021. Il Comune provvederà a consegnare copia del citato Codice alla ditta Aggiudicataria all'atto della stipula del contratto o comunque entro 7 giorni dall'avvio del servizio.

11.13– Vestiario

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

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

11.14– Responsabilità sull'operato del personale

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

La Stazione appaltante si riserva di richiedere la sostituzione del personale che non mantenga un comportamento corretto. La ditta dovrà provvedervi entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione, pena, in difetto, l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste dal presente capitolato.

11.15– Interruzione del servizio per sciopero del personale

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

La ditta, nel caso di impossibilità di prestare il servizio dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne comunicazione scritta, tramite PEC, alla Stazione appaltante nei termini di cui all'art. 2 della L. 146/90 attenendosi alle disposizioni di cui agli art. 4 e 5 dell'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei Servizi Pubblici Essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali siglato tra l'ARAN e le OO.SS. del 19/09/2002 (così come integrato in data 08/03/2016 e ss.mm.ii.), valutato idoneo dalla Commissione di Garanzia per l'attuazione della legge sullo sciopero dei servizi pubblici essenziali, con disposizione denominata "Accordo sulla regolamentazione delle prestazioni indispensabili e le altre misure di cui all'art. 2, comma 2, legge n. 146/1990, come modificata dalla legge n. 83/2000 nel comparto Regione – autonomie locali", pubblicata sulla GURI 256 del 31/10/2002.

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

Per ogni giorno di sospensione del servizio in violazione delle disposizioni di legge o regolamentari regolanti la materia o del presente capitolato, sarà applicata una penale secondo quanto previsto al successivo art. 19.

11.16– Interruzione del servizio per altre cause

Al di fuori delle cause previste al precedente articolo 11.15 si conviene che l'interruzione di servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Per cause di forza maggiore sono da intendersi, unicamente, interruzione totale di energia e gravi

calamità naturali.

In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato alla Ditta entro le ore 14,00 del giorno precedente.

ART. 12 - CONTROLLO DI QUALITÀ

La vigilanza e il controllo sul servizio avverranno con la più ampia facoltà di azioni e di ispezioni, nella forma e con le modalità ritenute più idonee dalla Stazione Appaltante, che si avvarrà di proprie figure professionali e/o personale specializzato delegato per la verifica di aspetti tecnici, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La Stazione appaltante si avvarrà in particolare della collaborazione della *Commissione Mensa*, composta da genitori ed insegnanti, ed appositamente istituita con finalità consultive della Stazione appaltante.

La Commissione può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, anche senza preavviso presso il centro di cottura, i terminali di cucina e il refettorio delle scuole. Le visite sono finalizzate al controllo sull'andamento complessivo del servizio. I componenti della Commissione, oltre agli incaricati della Stazione appaltante, potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto, la gradibilità dei cibi.

La ditta aggiudicataria fornirà agli incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi l'accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti e le documentazioni richieste ed assicurando la non interferenza del proprio personale nelle indicate attività, consentendo l'effettivo e regolare esercizio di detta attività di controllo.

Inoltre la ditta è tenuta ad attuare le azioni correttive che fossero considerate come necessarie; la mancata attuazione di dette azioni dà luogo alle sanzioni previste.

La facoltà di controllo della Stazione appaltante è riferita a tutte le fasi del servizio. A titolo esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino (prelievo quantità materie prime);
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavoro;
- stato igienico – sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature del menu (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;
- controllo del rispetto dell'obbligo di conservazione delle bolle di consegna delle derrate.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di contratto, la ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a prodotti alimentari non conformi sono a carico totale della Ditta.

ART. 13 – PRELIEVI E ANALISI

Nel corso dell'anno dovranno essere effettuati dalla Ditta controlli analitici

sulla materia prima, sul semilavorato, sul prodotto finito. Inoltre dovranno essere svolti tamponi ambientali e palmari.

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

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

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

A1) **Attrezzature da cucina** tampone per rilevare i seguenti parametri:

ATTREZZATURE DA CUCINA	PARAMETRI	N. CAMPIONI ANNUI
Tampone su SUPERFICI e ATTREZZATURA (affettatrici, frigorifero, etc)	<ul style="list-style-type: none"> carica batterica totale a 30 °C coliformi fecali enterobacteriaceae salmonella Listeria monocitogenes 	2

A2) **Prodotti finiti**:

PRODOTTI FINITI	PARAMETRI MINIMI	N. CAMPIONI ANNUI
primi piatti, secondi piatti, contorni caldi e freddi, frutta	<ul style="list-style-type: none"> carica batterica totale a 30 °C coliformi fecali salmonella enterobacteriaceae Listeria monocitogenes escherichia coli clostridi solfito riduttori stafilococco aureus 	6

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

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

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

La distribuzione delle analisi nel corso di ciascun anno dovrà essere definita in modo tale da garantire il monitoraggio del servizio mensa durante tutta la durata del periodo contrattuale, evitando di alternare lunghi periodi privi di accertamenti ad altri di sovramonitoraggio. In tal senso la Stazione appaltante potrà richiedere una variazione della programmazione nel tempo delle analisi al fine di migliorare l'efficacia della misura di controllo.

Art. 14 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

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

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

L'impresa dovrà inoltre dare atto di essere dotata di piano di autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/2004 e del D. Lgs 193/07 nonché delle linee guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP redatte dalla Commissione Europea ispirate ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003.

Il piano deve essere conservato all'interno dei centri di produzione pasti per l'esibizione agli incaricati del controllo da parte della Stazione appaltante. Con la stipula del contratto di affidamento del servizio, la ditta aggiudicataria assume la titolarità e la responsabilità piena degli adempimenti previsti nei piani HACCP. Tutto il personale occupato nelle diverse fasi di erogazione del servizio deve essere a conoscenza del piano di autocontrollo e di eventuali adeguamenti.

L'applicazione del piano di autocontrollo deve essere documentabile e la Stazione appaltante ha facoltà, in qualsiasi momento, di verificarne la corretta applicazione.

La certificazione del risultato dei controlli eseguiti è conservata dal fornitore, visionabile in qualunque momento da parte della Stazione appaltante.

L'impresa è tenuta a informare con immediatezza la Stazione appaltante di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbal) da essa effettuati. L'impresa è obbligata a fornire con immediatezza alla Stazione appaltante ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Art. 15 – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA – POLIZZE ASSICURATIVE

La Ditta assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberandone il Comune di Cortemaggiore, e si impegna ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La Ditta risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune di Cortemaggiore, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la Ditta si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o

intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, la Ditta esonera la Stazione appaltante ed i competenti servizi comunali, che rivestono esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro i medesimi.

L'impresa dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi) con massimali non inferiori a

- Euro 20.000.000,00 per sinistro
- Euro 5.000.000,00 per persona
- Euro 5.000.000,00 per danni a cose o animali

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

Euro 5.000.000,00 massimale unico (per sinistro, per persona e per danni a cose o animali)

L'esistenza di tali polizze non libera la Ditta dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Eventuali scoperti o franchigie non potranno essere opposti al Comune di Cortemaggiore, il quale è estraneo da qualsiasi azione per danni derivanti dall'esecuzione del presente appalto.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate alla Stazione appaltante prima della stipula del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte alla Stazione appaltante alle relative scadenze.

Art. 16– PASTI INSEGNANTI

Il costo dei pasti fruiti dagli insegnanti e dal personale ausiliario in servizio per l'assistenza in mensa, nei termini di legge, sarà addebitato per intero all'Amministrazione comunale.

Art. 17 – CORRISPETTIVO, REVISIONE e PAGAMENTI

17.1– Prezzo pasto

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

17.2– Pagamento

Il pagamento del servizio avverrà con cadenza mensile, con invio al Comune, da parte della Ditta appaltatrice, di apposita fattura elettronica, emessa secondo le norme vigenti ai sensi del Decreto 3 Aprile 2013, n. 55.

Ai sensi dell'art. 80, comma 4, del D.Lgs. 50/2016 e di quanto disposto dal comma 10 dell'art. 16-bis del D.L. 29.11.2008. n. 185, convertito con legge 28.01.2009. n. 2, il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva dell'Impresa; in caso di RTC, all'acquisizione del DURC di tutti i soggetti raggruppati. Il pagamento del corrispettivo delle prestazioni avverrà nel rispetto di quanto stabilito dalla Legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

Eventuali ritardi nei pagamenti delle fatture dovuti al mancato adempimento della Ditta rispetto agli obblighi della L. 136/2010, ad irregolarità contributive o a causa di forza maggiore non potranno dare titolo alla Ditta per richieste di mora. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Il pagamento delle fatture avverrà a 30 (trenta) giorni dalla positiva verifica di conformità del servizio, ai sensi dell'articolo 1 del D.Lgs 09/11/2012 n. 192.

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

La Ditta, su richiesta della Stazione appaltante, è tenuta a fornire copia di tutte le fatture e bolle (ovvero autocertificazione qualora accettata dall'autorità comunitaria) relative agli acquisti di prodotti lattiero- caseari onde permettere alla stessa di accedere ai contributi comunitari A.G.E.A. previsti dal Reg. CE 657/2008 di applicazione del Reg. (CE) 1234/2007 relativo alla concessione di aiuti comunitari per la distribuzione di latte e di prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole, nonché copia di fatture e bolle (ovvero autocertificazione qualora accettata dall'autorità comunitaria) relativi agli acquisti di prodotti biologici.

17.3– 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. 18 – CESSIONE E SUBAPPALTO

È vietata la cessione del contratto, pena la nullità e il risarcimento dei danni e spese causati al Comune.

È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva della Stazione appaltante.

In considerazione della peculiare natura del presente 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, per eventuali servizi accessori al servizio principale (manutenzioni attrezzature, derattizzazione, disinfestazione), previa autorizzazione della Stazione appaltante purché:

- l'appaltatore abbia indicato all'atto dell'offerta i servizi o parti di servizi che intende subappaltare;
- il concorrente dimostri l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D. lgs. 50/2016.

L'appaltatore deposita il contratto di subappalto presso la Stazione appaltante almeno dieci giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante l'affidatario trasmette altresì la certificazione attestante il possesso da parte

del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza a proprio capo dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. lgs. 50/2016. Il contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato, indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici.

Il contraente principale è responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione appaltante, la quale rimane estranea ai rapporti, anche economici, fra contraente principale e subappaltatore. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del D. Lgs. 276/2003.

Si applicano inoltre, per quanto compatibili, tutte le restanti disposizioni dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 19 – INADEMPIENZE E PENALITA'

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione del presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale procederà, con provvedimento assunto dal Responsabile del Servizio Istruzione, all'applicazione delle seguenti penalità pecuniarie, in rapporto alla gravità dell'inadempienza:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche (fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate nell' allegato C)
€ 400,00
- Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie
€ 600,00
- Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di consumo
€ 700,00
- Grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche A..U.S.L, verificate su 10 porzioni della stessa preparazione
€ 400,00
- Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti
€ 700,00
- Mancata integrazione di stoviglieria, posateria, ecc.
€ 400,00
- Mancato rispetto di quanto previsto dai menù (tabella standard e tabella dietetica personalizzata)
€ 700,00
- Mancato rispetto del Piano di autocontrollo aziendale
€ 700,00
- Rinvenimento di corpi estranei /inorganici/parassiti nei pasti somministrati
€ 1.000,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 2.000,00
- Riciclaggio non autorizzato di derrate ovvero di prodotti non consumati in precedenza
€ 700,00
- Preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato)
€ 700,00
- fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana
€ 2.000,00
- inadeguata igiene delle attrezzature e utensili o degli automezzi adibiti al trasporto
€ 700,00

- conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti
€ 700,00
- mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto nei refettori
€ 700,00
- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia
€ 700,00
- mancato rispetto delle norme di cui all'art. 11 per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione "standard" dello staff di servizio indicata e garantita in sede di gara (salvo assenze giustificate per ferie, malattia ecc..)
€ 700,00
- mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni
€ 700,00
- mancato rispetto della restante disciplina in materia di personale (art. 11 del Capitolato)
€ 700,00
- mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo);
€ 700,00
- mancata conservazione dei campioni del pasto di cui al precedente art. 7.10;
€ 700,00
- mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza;
€ 700,00
- rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti di organi incaricati della vigilanza
€ 400,00
- insufficiente e/o mancata prestazione di ogni servizio previsto dal presente Capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo
€ 700,00
- ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo
€ 700,00

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall' esame delle controdeduzioni presentate dalla Ditta appaltatrice, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento.

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

Art. 20 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a) per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento;
- b) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto non dichiarato in sede di gara o comunque non autorizzato;
- c) grave intossicazione alimentare;
- d) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- e) nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;

f) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;

g) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse pari a cinque sanzioni pecuniarie per anno scolastico;

h) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;

i) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;

j) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;

k) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;

l) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;

m) mancato utilizzo delle tipologie di derrate prescritte dal capitolato tecnico o offerte in sede di gara, riscontrate almeno 3 volte nel corso di un anno;

n) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale;

o) mancata rispondenza dei servizi forniti a quelli offerti;

p) 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.

q) violazione, per quanto applicabili ai contraenti della Pubblica Amministrazione, degli obblighi di comportamento di cui al DPR 62/2013 (recante "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici") e di cui ai Codici di comportamento dei dipendenti pubblici adottato dal Comune di Cortemaggiore e disponibili nell'apposita sezione Amministrazione Trasparente del sito internet istituzionale;

r) 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;

s) 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.

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

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

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopraindicati o per altri gravi motivi da imputarsi al prestatore di servizi, la Stazione appaltante procede all'incameramento della cauzione definitiva, riservandosi il diritto di richiedere i maggiori danni conseguenti (tra cui i costi per l'eventuale indizione di una nuova procedura di gara), anche tramite deduzione dei relativi importi dalle fatture ancora da liquidare. Trova inoltre applicazione quanto previsto dal precedente art. 6.2.

Art. 21 - ESECUZIONE IN DANNO

Indipendentemente da quanto previsto dall'art. 20, qualora la Ditta si riveli inadempiente, anche solo parzialmente agli obblighi derivanti dall'esecuzione del contratto, la Stazione appaltante avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio rimasto ineseguito, addebitando i relativi costi all'aggiudicataria.

Per l'esecuzione di tali prestazioni la Stazione appaltante potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti della Ditta o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà in tale senso essere reintegrato entro il termine di 30 (trenta) giorni.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni che possano essere derivati alla Stazione appaltante e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Art. 22 – GARANZIA DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto dovrà prestare una “garanzia definitiva” a favore del Comune di Cortemaggiore pari al 10% dell'importo contrattuale, da costituire sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La stazione appaltante ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e hanno il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Ogni qualvolta, per qualsiasi motivo, la Stazione appaltante dovesse rivalersi sul deposito cauzionale, la ditta aggiudicatrice, è tenuta a reintegrarlo immediatamente e comunque entro 30 (trenta) giorni dalla data di notifica del provvedimento sanzionatorio.

La cauzione definitiva resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli oneri contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni pendenza e definita qualsiasi controversia tra la Stazione appaltante e la ditta appaltatrice.

ART. 23 – OBBLIGHI IN MATERIA DI LEGALITÀ

Ai sensi dell'art. 1 comma 17 della Legge 190/2012, stazione appaltante e operatore economico si obbligano reciprocamente a basare i propri comportamenti sui principi di lealtà, trasparenza e correttezza. A tal fine in sede di gara l'operatore economico dichiara di accettare e approvare la disciplina dei patti di legalità previsti dal Piano anticorruzione dell'Ente e che verranno allegati al contratto che sarà sottoscritto tra le parti.

L'operatore economico si impegna a denunciare tempestivamente all'Autorità Giudiziaria, dandone notizia alla Prefettura-Utg di Piacenza, eventuali tentativi di concussione o d'induzione a dare o a promettere indebitamente denaro o altra utilità ai sensi degli artt. 317 e 319-quater del Codice Penale, in qualunque modo manifestatisi nei confronti del legale rappresentante, degli organi sociali o dei dirigenti dell'impresa medesima.

L'impresa è consapevole che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e che, qualora nei confronti dei pubblici

amministratori, pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio che abbiano preso parte all'aggiudicazione o all'esecuzione del contratto siano stati disposti una misura cautelare o il rinvio a giudizio per i sopra menzionati reati, ogni omissione al riguardo darà luogo alla risoluzione automatica del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

L'impresa accetta inoltre la clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 del Codice Civile ogni qualvolta nei confronti del legale rappresentante, degli organi sociali o dei dirigenti dell'impresa medesima siano stati disposti una misura cautelare o il rinvio a giudizio ai sensi degli artt. 321, 322, 322 bis, 346 bis, 353 e 353 bis del Codice Penale.

La sottoscrizione del contratto o le autorizzazioni eventualmente disposte in pendenza dell'acquisizione delle informazioni antimafia saranno disposte sotto condizione risolutiva. Qualora dovessero intervenire informazioni interdittive si procederà pertanto alla risoluzione del contratto.

L'aggiudicatario dovrà comunicare al Comune l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento con riguardo alle forniture e ai servizi di cui ai settori di attività a maggiore rischio di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 1, comma 53, della Legge 190/2012 e s.m. (art. 4-bis Legge 40/2020), nonché di ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

L'aggiudicatario dovrà inserire in tutti i subcontratti la clausola risolutiva espressa per il caso in cui siano emesse informazioni interdittive a carico del subcontraente, il quale accetta espressamente tale condizione.

Il Comune di Cortemaggiore applicherà inoltre la clausola risolutiva espressa, ovvero revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle seguenti materie: collocamento; igiene; sicurezza sui luoghi di lavoro, anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza; tutela contrattuale e sindacale dei lavoratori.

Art. 24 - RECESSO

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenuti motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 1373 del c.c., con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da comunicarsi alla ditta aggiudicataria con PEC o lettera raccomandata a/r, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcuna indennità o risarcimento.

In caso di recesso, la Ditta avrà diritto al pagamento delle sole prestazioni regolarmente eseguite fino al momento della revoca.

Si precisa che è fatto assoluto divieto all'Appaltatore di recedere dal contratto per qualsiasi motivo e dare disdetta prima della scadenza contrattualmente prevista.

Art. 25 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della Ditta tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto, che sarà stipulato dal Comune di Cortemaggiore in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante, ivi comprese le imposte di bollo e di registro, nonché eventuali altre imposte e tasse, esclusa l'IVA che è a carico del Comune.

Art. 26 – ESCLUSIONE DELL'ARBITRATO E CONTROVERSIE

Ai sensi dell'art. 5.4 del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione 2021/2023, approvato con Delibera G.C. n. 29 del 30.03.2021 è escluso il ricorso all'arbitrato (esclusione della clausola compromissoria ai sensi dell'articolo 209 comma 2 del Decreto legislativo 50/2016). (Resta inteso che sino alla scadenza del servizio si farà riferimento ad eventuali nuovi atti approvati dall'Ente in materia).

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra la Ditta aggiudicataria e la Stazione appaltante, è competente in via esclusiva il Foro di Piacenza.

Art. 27 - INFORMATIVA PRIVACY (Reg. UE 2016/679 e D.Lgs.196/2003, così come modificato ed integrato dal D.Lgs.101/2018).

Tutti i dati personali sono trattati in conformità alle vigenti informative in materia di privacy, per il perseguimento delle finalità istituzionali del Comune, per la corretta gestione dei rapporti con l'interessato e connessi obblighi di legge. I dati possono essere trattati da soggetti autorizzati ed istruiti o da soggetti pubblici e privati che per legge o regolamento sono tenuti o possono conoscerli. I dati saranno conservati per tempi compatibili con la finalità della raccolta e connessi obblighi di legge. Gli interessati possono esercitare tutti i diritti di cui agli art.15-21 del Reg. UE 2016/679, contattando il Titolare o il DPO: Informativa completa e riferimenti disponibili su: <http://www.comune.cortemaggiore.pc.it/index.php/privacy>

La Stazione Appaltante dovrà assicurare il pieno rispetto della normativa vigente in materia ed in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare i dati in suo possesso a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità e la sicurezza dei minori);
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Art. 28 - ESSENZIALITÀ DELLE CLAUSOLE

La Ditta, con il fatto stesso di partecipare alla presente gara, espressamente accetta il contenuto di tutte le clausole e condizioni previste nel presente Capitolato Speciale di Appalto e in tutti gli altri documenti di gara, che del contratto formano parte.

Art. 29 - DISCORDANZE NEGLI ATTI CONTRATTUALI

Nel caso che alternative e discordanze si riscontrassero tra diversi atti contrattuali, la Ditta adempirà le prestazioni che, nell'ordine, risultano indicate da:

- a) contratto;
- b) capitolato speciale di appalto e relativi allegati;
- c) servizi offerti presentati in sede di offerta o redatti nel corso dell'appalto.

In caso di contenzioso tra la Stazione Appaltante e la Ditta appaltatrice quest'ultima è comunque tenuta alla esecuzione dei servizi in contenzioso, secondo quanto disposto dalla Stazione appaltante, salvo il diritto di riserva.

Art. 30 - NORMA FINALE E DI RINVIO

Per quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato speciale d'appalto e derogato dal medesimo Capitolato, si intendono richiamate le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 50/2016 e al Codice Civile.

Art. 31 – ALLEGATI AL CAPITOLATO

Costituiscono parte integrante del presente capitolato:

Allegato A – Menù invernale e primaverile dell'Azienda USL per alunni scuole

dell'infanzia e dell'obbligo

Allegato B – Grammaturre

Allegato C – Tabelle merceologiche

Allegato D – Attuale modello organizzativo del servizio

Allegato E – Schema di Duvri