

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – PERIODO 01/9/2021 – 31/8/2024

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari, al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.

Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" e i principi della sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25/07/2011, come previsti dall'art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016 (Codice dei Contratti Pubblici) ed in relazione a quanto specificato all'art. 144 del medesimo Codice.

Oggetto del presente appalto per gli anni scolastici 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024, rinnovabili comprende:

1. la fornitura e trasporto delle derrate alimentari e non, occorrenti per il confezionamento dei pasti a crudo e per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali (cucine, dispense, servizi c/o l'unità in località Sissa e c/o l'unità in località Trecasali), delle attrezzature, delle utensilerie e degli strumenti vari utilizzati per la refezione dei nidi comunali, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, della scuola secondaria di primo grado, ed eventualmente anche per altre realtà, gestite in autonomia, dovessero essere istituite in futuro dal Comune di Sissa Trecasali; tale servizio comprende la determinazione in quantità e qualità, l'ordinazione, il controllo in ingresso di tutte le materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, il mantenimento dei rapporti e delle obbligazioni, nessuna esclusa, con i fornitori;
2. la trasformazione, presso la cucina di Viale Costituzione in Sissa e presso la cucina della Scuola Secondaria di primo grado in Trecasali, delle materie prime per la preparazione dei menù, e il confezionamento dei pasti (secondo le caratteristiche in allegato al presente capitolato), nonché la formazione delle porzioni; si precisa che:
 - a) la cucina in località Sissa, Viale Costituzione, è collocata in modo da servire direttamente le utenze del nido d'infanzia comunale e della scuola dell'infanzia statale, in quanto adiacenti, mentre per il terminale della scuola primaria (sprovvisto di cucina interna i pasti devono esservi trasportati, dalla cucina di Viale Costituzione alla scuola sita in via Marconi;
 - b) la cucina in località Trecasali, presso la Scuola Secondaria, è collocata in modo da servire direttamente le utenze della scuola secondaria e delle primarie di Trecasali e Ronco Campo Canneto, in quanto tali alunni sono serviti direttamente nei locali della secondaria, mentre per il terminale della scuola dell'infanzia/nido d'infanzia i pasti devono esservi trasportati, dalla cucina della Scuola Secondaria all'edificio della scuola dell'infanzia e nido d'infanzia sito in Via XI Febbraio n.15;
3. la fornitura di personale e l'organizzazione di tutte le figure professionali necessarie per rendere il servizio di gestione mensa per i bambini ed il personale adulto autorizzato, con le seguenti precisazioni:
 - a) nidi d'infanzia comunali "Pinocchio" in Sissa e "Cip e Ciop" in Trecasali:

- sono esclusi lo scodellamento, la distribuzione in sezione ed il supporto alla materiale consumazione del pasto;
- sono inclusi l'approntamento dei singoli carrelli per la distribuzione e il loro caricamento sul montacarichi ove esistente;

b) scuola dell'infanzia statale in Sissa:

- sono esclusi lo scodellamento, la distribuzione ed il supporto alla materiale consumazione del pasto in sezione;
- sono inclusi l'approntamento dei singoli carrelli per la distribuzione ed il loro caricamento sul montacarichi ove esistente, la pulizia e la sanificazione della sala di distribuzione, il lavaggio in loco delle stoviglie;

c) scuola dell'infanzia statale in Trecasali:

- sono esclusi lo scodellamento, la distribuzione ed il supporto alla materiale consumazione del pasto in sezione, il trasporto dalla cucina e di ritorno alla cucina dei contenitori;
- sono inclusi l'approntamento dei singoli carrelli per la distribuzione ed il loro caricamento sul montacarichi ove esistente, la pulizia e la sanificazione della sala di distribuzione, il lavaggio in loco delle stoviglie;

d) scuola primaria in Sissa:

- sono inclusi lo scodellamento e la distribuzione la pulizia e la sanificazione della sala di distribuzione, il lavaggio in loco delle stoviglie;
- sono esclusi il supporto alla materiale consumazione del pasto;

Il servizio alla scuola primaria è organizzato in doppio turno, per le dimensioni del refettorio;

- la fornitura dei contenitori per il trasporto dei pasti in essi contenuti dalla cucina al terminale della scuola primaria di Sissa e della scuola infanzia statale/nido comunale di Trecasali, esclusi mezzi di trasporto e personale, in quanto forniti dall'Amministrazione Comunale; dovrà essere garantito il ritiro dei contenitori ed il loro lavaggio, se non effettuato a terminale
- acqua erogata dall'acquedotto comunale, fornita in brocche;
- la pulizia di attrezzature e locali utilizzati per la preparazione dei pasti. Anche per la scuola primaria di Sissa anche la pulizia del refettorio ed i bagni annessi; é compresa la spesa di lavanderia;
- l'autonoma gestione, il coordinamento del servizio in oggetto, nonché il supporto all'Amministrazione per quanto concerne tutte le questioni di ordine dietetico, nutrizionale, culinario, igienico e di ottimizzazione dello svolgimento del servizio in genere comprensivo della consulenza tecnica e nutrizionale necessaria per la stesura dei menù, delle diete e dei momenti formativi in tema di alimentazione;

8. l'obbligo di custodia e manutenzione ordinaria delle strutture, con conseguente responsabilità in caso di danneggiamento, perdita e/o sottrazione delle stesse;
9. la disinfestazione e derattizzazione dei locali (cucina, locali di distribuzione e consumo e relative pertinenze) utilizzati per il servizio;
10. la raccolta dei rifiuti derivanti dall'espletamento del servizio e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto delle modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale.
11. i pasti indicativamente previsti dal presente appalto, sulla base dei dati dell'anno scolastico 2019/2020 e sull'andamento delle iscrizioni, e sulle stime dei servizi aggiuntivi, da approntare presso le cucine sopra indicate, sono complessivamente previsti annualmente **in numero di 66.013** così distinti per plessi e loro ubicazione:

PLESSI UBICATI IN SISSA

STRUTTURA	SETTIMANE DI ROGAZIONE DEL SERVIZIO	N° SEZIONI	N° UTENTI	N°MEDIO PASTI/ANNO	SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI*
NIDO D'INFANZIA	40	2	24 bambini +3 adulti	3.360	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto.
SCUOLA DELL'INFANZIA	34	4	93 bambini +13 adulti	15648	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto
SCUOLA PRIMARIA	30	9	193 bambini + 9 adulti	10962	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto

PLESSI UBICATI IN TRECASALI

STRUTTURA	CALENDARIO EROGAZIONE SERVIZIO E ORARI INDICATIVI	N° SEZIONI	N° UTENTI	N°MEDIO PASTI/ANNO	SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI*
NIDO D'INFANZIA	40	2	24 bambini +3 adulti	3360	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto
SCUOLA DELL'INFANZIA	34	3	63 bambini +11 adulti	10973	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto

SCUOLA PRIMARIA	30	9	153 bambini + 8 adulti	9660	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto
SCUOLA SECONDARIA	30	12	215 bambini + 10 adulti	6450	single scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto

* Per quanto riguarda nidi e scuole d'infanzia, l'ordinazione dovrà comprendere anche il numero di Merende mattutine (momento frutta) e di merende pomeridiane richieste

TOTALE PATI ANNUI PRESUNTI: 60.713

Estensioni del servizio alle stesse condizioni e allo stesso prezzo previsto per il periodo scolastico:

- ulteriori iniziative di tipo educativo, qualora attivate nel corso dell'anno scolastico o nei mesi estivi; (**pasto presunti centri estivi – dopo scuola -studio assistito 4.500 annui**)
- mensa al personale comunale, nelle giornate di rientro, (martedì e giovedì) per un numero di **pasti presunto annuo di pari a 800;**

TOTALE PASTI PRESUNTI ESTENSIONE SERVIZIO: 5.300

Il quantitativo dei pasti annui ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. L'Amministrazione si riserva pertanto la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei pasti richiesti, così come il numero delle scuole o delle sezioni interessate all'appalto.

Solo in caso di scostamento per difetto di una percentuale superiore al 30% del numero degli utenti l'appaltatore potrà richiedere la risoluzione del contratto.

Estensioni del servizio che non comporteranno alcun onere ulteriore a carico del Comune.

La Ditta appaltatrice:

- **in occasione** delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua) o delle feste di inizio e/o fine anno, e in ogni caso su richiesta dell'Amministrazione Comunale, realizzerà menù particolari a tema, comprensivi anche di dolce tipico;
- **in occasione** di uscite scolastiche o di altre iniziative ludiche e in ogni caso su esplicita richiesta dell'Amministrazione Comunale, provvederà a sostituire il pasto previsto con la fornitura di un cestino pic-nic individuale, con la composizione descritta nell'allegato "MENÙ" al presente capitolato;
- **provvederà** a somministrare pasti gratuiti al personale autorizzato ad effettuare, controlli assaggi e monitoraggi;
- **collaborerà** con l'Amministrazione comunale e/o con le singole realtà educative/scolastiche, alle eventuali attività, mirate alla manipolazione e conoscenza degli alimenti mettendo a disposizione piccoli quantitativi di materie prime (pasta, farina, ecc...)

e, compatibilmente con le operazioni necessarie alla preparazione dei pasti, le attrezzature per la cottura/conservazione dei risultati alimentari prodotti dai bambini, secondo protocolli concordati tra l'Azienda medesima, l'AUSL e l'Amministrazione comunale.

Si precisa:

- i pasti ivi indicati per adulti (personale docente ed ausiliari ex Ata della scuola dell'infanzia e presso la scuola secondaria, dipendenti comunali) sono da fatturare al Comune di Sissa Trecasali;
- i pasti eventualmente forniti per il personale dei nidi d'infanzia e gestione servizi educativi accessori sono da fatturare all'affidatario del relativo servizio;
- all'inizio di ogni anno scolastico il Comune verificherà e comunicherà all'aggiudicatario il numero degli adulti presenti nei vari servizi;
- I pasti per gli adulti seguono lo stesso menù dei pasti per bambini;

Art. 2 - DEI CRITERI AMBIENTALI

L'Impresa appaltatrice deve eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale certificato.

Il presente appalto osserva i criteri minimi ambientali di base:

- a) produzione degli alimenti e bevande
- b) requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- c) requisiti degli imballaggi
- d) pulizie dei locali
- e) consumi energetici con riferimento all'installazione di nuove attrezzature/apparecchi ai sensi di quanto previsto dall' articolo "interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria" del presente capitolato
- f) trasporti
- g) informazione agli utenti

ART. 3 – ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario dovrà garantire:

1. l'acquisto, la fornitura, il controllo delle derrate alimentari e non necessarie alla realizzazione dei menù indicati dall'Amministrazione Comunale, come specificati in calce al presente capitolato. Le derrate alimentari dovranno possedere le caratteristiche previste nelle " tabelle merceologiche e requisiti igienico sanitari dei generi alimentari da utilizzare" riportati in calce al presente capitolato SUB 1 ed essere preparate nella quantità e con le modalità previste dalle " tabelle dietetiche" SUB 2 e dai " menu" SUB 3 , nonché menu' speciali per motivi etico-religiosi SUB 4; eventuali variazioni ai menu' su indicazione dell'AUSL o per cause non prevedibili non potranno ripercuotersi sul prezzo;
2. la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti nelle cucine di proprietà comunale , sulla base del numero di utenti comunicato giornalmente. A tale numero la ditta dovrà aggiungere un quantitativo di pasti completi pari al 10% delle presenze segnalate per consentire la fruizione di eventuali bis. Tali pasti in più dovranno essere considerati a titolo

- gratuito e non considerati in fattura. In caso di escursioni o iniziative didattiche l'aggiudicatario si impegna a fornire, su richiesta del Comune di Sissa Trecasali, pasti freddi o cestini; va inoltre considerata la fornitura di "momento frutta" e di merende per le utenze dei nidi e delle scuole dell'infanzia;
3. la predisposizione, a carico della ditta appaltatrice, dei singoli carrelli con le stoviglie e le posate pulite e per la successiva veicolazione degli stessi;
 4. la fornitura di tovaglie di carta (le tovaglie dovranno essere fornite in tagli singoli, già pronte all'uso) per l'apparecchiatura dei tavoli e di materiale a perdere per colazioni e merende e/o per far fronte a eventuali situazioni di emergenza (bicchieri e cucchiaini);
 5. la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti presso le cucine, la pulizia del refettorio e dei bagni annessi ai locali mensa del terminale scuola primaria di Sissa, la pulizia e sanificazione della sala di distribuzione alla scuola dell'infanzia di Trecasali e, nello stesso plesso, il lavaggio in loco delle stoviglie;
 6. la stesura di un manuale di autocontrollo mirato alle esigenze del nido d'infanzia teso ad individuare tutte le misure necessarie a rendere sicure e corrette le procedure svolte;
 7. la manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti e di quelle che verranno acquistate, con le modalità ed i tempi previsti dal presente capitolato;
 8. l'assunzione in carico di tutti gli oneri e gli adempimenti relativi alle prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e igienico – sanitarie necessarie per la gestione della Cucina comunale, dei terminali e per l'effettuazione dei servizi accessori. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, a totale cura e spese dell'Impresa appaltatrice, anche in base alle eventuali nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.
 9. la fornitura, nel corso del presente appalto, a propria cura e spese di stoviglie e attrezzature (gastronorm, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento o la distribuzione dei pasti, in aggiunta a quelle già in dotazione, che si rendono necessarie per il buon andamento del servizio nella Cucina comunale e dei terminali, ai fini del loro reintegro o per raggiunto ciclo di vita delle stesse; tutta la tegameria, gli utensili, le stoviglie e la minuteria di cui sopra acquistati in corso di vigenza di contratto dovranno essere a norma di legge e marchiate CE e al termine dell'appalto rimarranno, unitamente a quelli esistenti, di proprietà del Comune.
 10. predisposizione e aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'Amministrazione contraente e della Dirigenza scolastica.
 11. la gestione dei rifiuti derivanti dal servizio mensa, nel rispetto delle indicazioni fornite dall'Amministrazione sulla raccolta differenziata. In particolare l'aggiudicatario dovrà gestire separatamente i rifiuti umidi, raccogliarli in appositi sacchi biodegradabili forniti dall'aggiudicatario stesso e conferirli al gestore del servizio secondo le modalità ed il calendario vigente tempo per tempo. In modo differenziato dovranno essere trattati anche rifiuti di plastica, lattine, vetro, carta e cartone;

12. la derattizzazione /disinfestazione dei locali adibiti a servizio;
13. l'Amministrazione si riserva anche la possibilità di estendere il servizio mensa al personale comunale, nelle giornate di rientro, alle stesse condizioni e prezzo per un numero di pasti presunto annuo di pari a 800, e si riserva la facoltà di estendere gli oggetti dell'appalto, alle stesse condizioni e allo stesso prezzo previsto per le utenze scolastiche, anche ad iniziative di tipo educativo qualora attivate nel corso dell'anno, e ai centri estivi effettuati all'interno del Comune (siano essi gestiti direttamente o dati in affidamento) benché in questo caso il pasto debba essere considerato comprensivo di merenda;
14. ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto (comprese le spese relative ad imposte e tasse) inerente a quanto sopra specificato ed in relazione alle previsioni del presente capitolato.

Art. 4 - PRESTAZIONI IN CASO DI EMERGENZA SANITARIA

1. In caso di persistenza dell'emergenza sanitaria in atto l'appaltatore sarà tenuto a garantire standard superiori di erogazione del servizio;
2. In tali casi, sarà ad esso corrisposto un prezzo unitario maggiorato, secondo quanto previsto dalla stima presuntiva indicata nel successivo art.6
3. L'accertamento e la relativa dichiarazione sulla sussistenza dei presupposti in oggetto, produttivi degli effetti indicati ai commi 1 e 2 del presente articolo, rimane di esclusiva pertinenza del committente.

ART. 5- ONERI A CARICO DEL COMUNE DI SISSA TRECASALI

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

1. la messa a disposizione, in comodato, dei locali e delle attrezzature per lo svolgimento del servizio per l'intera durata dell'appalto, con predisposizione del relativo inventario in data anteriore all'inizio del servizio;
2. le forniture di gas, acqua, telefono, energia elettrica, riscaldamento per il funzionamento degli impianti utilizzati all'interno delle cucine, dei locali annessi e dei terminali;
3. la rimozione dei rifiuti e gli oneri per la raccolta e smaltimento;
4. la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali all'interno dei quali vengono cucinati i pasti e viene svolto il servizio;
5. la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, la manutenzione straordinaria delle attrezzature.

ART. 6 - DURATA DELL'APPALTO E RINNOVO

1. Il contratto è aggiudicato per tre anni a decorrere dal 01.09.2021 sino al 31.08.2024. Sono esclusi rinnovo e proroga taciti del contratto. Alla scadenza è ammessa la proroga tecnica che si renda necessaria al solo scopo di avviare o completare la nuova procedura selettiva del contraente (art. 106 co. 11 del Codice). La decorrenza iniziale dell'appalto sarà prorogata ove entro la stessa data non sia stata effettuata l'aggiudicazione definitiva, senza che l'appaltatore possa trarre argomento per chiedere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.
2. Ove ricorrano i presupposti di legge, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare per n. 3 (tre) anni e quindi fino al 31.08.2027, il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche (art. 35, co. 4 del Codice). La facoltà di cui sopra sarà esercitata sulla base di una valutazione discrezionale dell'Amministrazione comunale, ponderata in relazione alla

convenienza economica ed alla capacità e professionalità dimostrate dall'Impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto.

ART. 7 – PREZZO DEL PASTO - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO – PARAMETRI

Il valore complessivo dell'appalto, compreso il periodo di eventuale rinnovo, proroga tecnica e' stimato in euro € **2.311.478,20** (al netto dell' I.V.A)

Il costo per pasto a base di gara é univoco per nidi, scuole dell'infanzia, scuole primarie, scuola secondaria (compresi adulti autorizzati operanti in tali strutture) e riferito all'utenza intera, indipendentemente dalla cucina di preparazione.

costi che compongono il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto	incidenza	Singoli costi €/pasto\	Costo annuo tenuto conto di un fabbisogno stimato di pasti
Costo della manodopera	40,38	€ 2,17137064	€ 143.338,69
Costo delle derrate e del materiale di pulizia	38,50%	€ 2,07027661	€ 136.665,17
Manutenzioni, oneri per la sicurezza e spese generali	1312%	€ 0,705507249	€ 46.572,65
Utile	8,00%	€ 0,430187387	€ 28.397,96
Costo annuo			€ 354.974,46
Costo a pasto		€ 5,37734189 arrotondato 5,38	Euro 5,38 x n pasti 66013 = Euro 355.149,94 costo annuo

Il prezzo unitario del pasto (pranzo con spuntino e merenda ove prevista) a base d'asta viene fissato in euro **5,38** al netto dell'IVA di legge;

I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane

- Frutta (se non somministrata al mattino) o dolce
- Acqua erogata dall'acquedotto comunale, fornita in brocche

Possibile Somministrazione della frutta a metà' mattinata (spuntino)

- Il Comune promuove l'utilizzo di frutta quale spuntino a metà' mattinata. Pertanto la consumazione potrà essere anticipata a metà' mattinata, anziché a fine pasto.
- La finalità è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire una buona consumazione del pranzo, riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi.
- L'Impresa appaltatrice sarà tenuta in tal caso a predisporre giornalmente la frutta in orario adeguato alla consumazione e a fornire frutta varia già lavata, nel rispetto delle grammature.

Il prezzo comprende le seguenti voci:

1. materie prime per la produzione dei pasti (pranzo e merenda ove prevista);
2. materie prime per la produzione di un quantitativo di pasti completi pari al 10% delle presenze segnalate da ciascuna scuola per consentire la fruizione di eventuali bis, che non dovranno però essere fatturati, ma sono da considerare a titolo gratuito.
3. tovaglie e tovaglioli in carta e altro materiale d'uso contemplato dal presente capitolato;
4. materiale di pulizia necessario all'espletamento del servizio;
5. costi per il personale necessario alle cucine per l'allestimento dei pasti e la pulizia dei locali, delle attrezzature, dei contenitori e delle stoviglie;
6. costi per il personale necessario ai terminali per le attività di preparazione, pulizia, lavaggio stoviglie, sanificazione e quant'altro precisato negli articoli 1 -3-4;
7. stesura del manuale HACCP dei nidi d'infanzia e della necessaria modulistica;
8. fornitura dei contenitori con i pasti dalla cucina alla scuola primaria di Via Marconi in Sissa esclusi automezzi e personale);
9. fornitura dei contenitori con i pasti dalla cucina alla scuola dell'infanzia/nido di Via XI Febbraio in Trecasali (esclusi automezzi e personale);
10. spese generali, oneri finanziari, costi di gestione;
11. spese per la manutenzione ordinaria ad attrezzature, elettrodomestici, materiale vario di cucina;
12. ammortamento
13. utile

Fermo quanto sopra previsto, l'Impresa appaltatrice avrà diritto alla revisione dei prezzi di cui all'art. 106 del Codice e/o all'equo compenso previsti dall'art. 1664 del C.C., in caso di documentato aumento dei costi delle materie prime, del personale, per la misura eccedente il 10%.

La revisione dei prezzi così calcolata assorbe la revisione automatica di cui al comma che segue. Il prezzo del servizio rimane fisso per i primi 12 mesi di contratto, decorsi i quali, su richiesta dell'Impresa appaltatrice, il Comune procederà alla revisione automatica dei prezzi utilizzando quale parametro di riferimento la variazione media dell'Indice Istat generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto di tabacchi (indice FOI), aggiornato al periodo immediatamente precedente. L'incremento (revisione automatica dei prezzi) avrà decorrenza dal mese successivo a quello oggetto della richiesta dell'appaltatore.

ART 7 BIS. - COSTI PRESUNTI PER PRESTAZIONI IN CASO DI EMERGENZA SANITARIA

1. In caso di perdurare dell'emergenza sanitaria Covid e delle misure di contrasto messe in atto dalle istituzioni scolastiche di concerto con L'amministrazione Comunale,

l'aggiudicatario dovrà garantire la messa in atto di tutte le attività che si renderanno necessarie per la gestione ottimale del servizio;

2. Secondo le stime effettuate anche in base all'esperienza dell'anno scolastico 2020/2021 i maggiori costi presunti dovuti alla gestione dell'emergenza derivano indicativamente dalle seguenti attività:
 - Spese per aumento ore settimanali personale utilizzato per gestione emergenza: presunte ore 13;
 - spese di sanificazione dei locali e delle aree interessate;
 - fornitura vaschette monodose per eventuale servizio di refezione nelle classi
3. Il costo pasto in caso di perdurare dell'emergenza sanitaria resterà invariato a 5.38 euro;
4. I maggiori oneri derivanti dall'attuazioni delle speciali misure (quantificate in via presuntiva in euro **11.330,00 oltre iva**, verranno accertate e concordate di concerto tra l'aggiudicatario e il Comune e fatturate distintamente dall'aggiudicatario

ART. 8 - CAUZIONI

1. A garanzia di tutti gli obblighi derivanti dal presente appalto, l'Impresa appaltatrice per la sottoscrizione del contratto deve costituire una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, in relazione a quanto previsto e con le modalità di cui all'articolo 103 del D. Lgs. 50/2016. Qualora l'Amministrazione comunale, in corso di contratto, dovesse escutere, anche solo in parte la cauzione, questa dovrà essere integrata a cura dell'Impresa appaltatrice, che dovrà provvedervi a propria cura e spese, entro e non oltre 15 (quindici) giorni. L'Amministrazione potrà escutere la cauzione anche in caso di esecuzione in danno. E' facoltà dell'Amministrazione adeguare l'importo della cauzione, in relazione alla revisione del valore contrattuale. In caso di rinnovo della durata del servizio dovrà essere prorogata la validità della cauzione. Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente o, comunque, non fosse stata regolarmente reintegrata dall'appaltatore.

ART. 9 - RESPONSABILITÀ' ED ASSICURAZIONI

L'Impresa appaltatrice è responsabile di ogni danno che possa derivare a persone o a cose dell'Amministrazione comunale e/o di terzi, nell'espletamento della fornitura oggetto del presente servizio, per tutte le prestazioni rese e fissate dal capitolato speciale d'appalto e per ogni attività diretta ed indiretta espletata dall'Impresa medesima nell'esecuzione del servizio.

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

- Sezione RCT massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.
- Sezione RCO massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.

La polizza dovrà prevedere le seguenti estensioni di garanzia:

- danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 500.000,00;
- responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;

- danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 250.000,00;
- danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere;
- danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
 1. vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 2. cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;
 3. contaminazione dolosa dei prodotti preparati, trattati e somministrati per fatto dei propri dipendenti ed operatori e/o di terzi che intervengano a qualsiasi titolo nella filiera della preparazione, trattamento, distribuzione.

Le estensioni di cui ai precedenti punti 1. e 2. Dovranno essere prestate con un massimale non inferiore ad € 2.000.000,00 e l'estensione di cui al precedente punto 3. dovrà essere prestata con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00.

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta, la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico dell'Impresa appaltatrice. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'Amministrazione comunale né del danneggiato.

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

L'inefficacia del contratto assicurativo non potrà in alcun modo essere opposta all'Amministrazione comunale e non costituirà esimente dell'Impresa esecutrice per le responsabilità ad essa imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'Impresa è tenuta a documentare al Servizio comunale competente, prima dell'avvio del servizio e comunque in sede di stipula del contratto, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

ART. 10 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero.

In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione. Qualora la comunicazione al comune sia fatta posteriormente alle ore 9.00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata alla Ditta una penale pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatto salvo la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione comunale, a totale carico della ditta aggiudicataria, di alimenti alternativi al pasto non fornito.

In caso di sciopero del personale delle scuole esso dovrà essere comunicato alla ditta entro le ore 9.30 del giorno precedente. Tuttavia non essendo possibile quantificare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero è data facoltà all'Azienda appaltatrice di modificare per quella giornata il menù previsto sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno.

In ogni caso la ditta dovrà garantire per tutta la durata del contratto, in proprietà o in locazione, la disponibilità di un centro cottura alternativo di emergenza, da utilizzare in caso di inagibilità

temporanea di una delle cucine. Tale centro cottura alternativo dovrà avere caratteristiche tali da garantire l'entità numerica dei pasti richiesti dal capitolato, che saranno comunque fatturati allo stesso prezzo individuato in sede di gara.

ART. 11 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di leggi e regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, compresi quelli eventualmente emessi successivamente la stipula del presente contratto. Per quanto concerne i nidi la ditta appaltatrice dovrà provvedere ad approntare uno specifico manuale HACCP . Dovrà inoltre regolarmente controllare il rispetto delle procedure stabilite, nonché la puntuale compilazione della modulistica prevista dal manuale, e riferire per iscritto al responsabile del servizio ogni eventuale carenza riscontrata. Dovrà essere premura dei responsabili della ditta appaltatrice informare ed aggiornare gli operatori dei nidi di ogni nuova disposizione entrata in vigore dopo la stipula del presente contratto .La ditta appaltatrice si obbliga inoltre a propria cura e spese, sotto la propria ed esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura per fatti imputabili alla stessa e ai suoi dipendenti nell'espletamento del servizio. L'azienda dovrà far pervenire all'Amministrazione copia dei manuali di autocontrollo HACCP utilizzati nel centro pasti e nei nidi e delle schede utilizzate per la rilevazione ed il controllo delle procedure operative nelle cucine e nei terminali affidati in appalto.

ART. 12 – CORRISPETTIVI

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese. Nessun compenso è previsto per i pasti in più forniti per la fruizione dei bis e quantificati nel 10% dei pasti ordinati da ciascuna scuola.

Al termine del mese l'appaltatore presenterà regolari fatture per i pasti forniti e per le altre prestazioni previste dal presente contratto distinte per tipologia e con la distinzione, all'interno di ognuna, dei riferimenti alla localizzazione del plesso - mensa di nido, mensa di scuola dell'infanzia, mensa di scuola primaria- mensa di scuola secondaria – dipendenti comunali – centri estivi.

Il RUP, entro i successivi 15 (quindici) giorni, dopo aver verificato la correttezza dei dati forniti, provvederà ad autorizzare l'emissione della fattura elettronica per l'importo, al netto della ritenuta dello 0,5% prevista dall'art 30, comma 5-bis del Codice.

Le fatture saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse.

L'Amministrazione contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, a mezzo di ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra o mediante incameramento della cauzione.

Al termine della durata del contratto, come pure in caso di rinnovo del servizio, in sede di riconsegna dei locali e delle attrezzature da parte dell'Impresa Appaltatrice, l'Amministrazione si riserva di sospendere gli ultimi pagamenti dovuti alla stessa, nel caso vi fossero documentate contestazioni sui servizi resi o sullo stato delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Sissa Trecasali tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

ART. 13 – STRUTTURE ATTREZZATURE ED ARREDI

L'Amministrazione Comunale concede in comodato le strutture e le attrezzature di sua proprietà contenute nella cucina di Viale Costituzione in Sissa, nella cucina della Scuola Secondaria, nel terminale della primaria di Sissa e nel terminale della scuola dell'infanzia/nido di Trecasali. Mette inoltre a disposizione dell'impresa appaltatrice:

- a) le attrezzature e gli arredi ivi destinati al servizio;
- b) gli utensili ivi destinati al servizio in oggetto.

Tutto il materiale presente nelle cucine e nei terminali si intende in buono stato di conservazione. Di esso sarà redatto un apposito inventario che la ditta appaltatrice dovrà controllare e sottoscrivere al momento dell'inizio dell'appalto.

Al termine dell'appalto la ditta appaltatrice è tenuta a redigere e a fornire all'Amministrazione Comunale un inventario finale di tutte le attrezzature e gli arredi esistenti indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento di ogni apparecchiatura.

L'Impresa appaltatrice si impegna all'uso corretto e diligente di installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni date in uso dal Comune di Sissa Trecasali e/o acquistate successivamente, nonchè alla manutenzione ordinaria, come meglio specificato all'art. 14.

ART. 14 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ELETTRODOMESTICI

Sono a carico dell'Impresa appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, attrezzature e gli arredi dei locali adibiti a cottura, lavorazione e dispensa nelle cucine di Sissa e di Trecasali e nei terminali di distribuzione.

La manutenzione straordinaria di tutti gli impianti, attrezzature ed arredi e dei locali adibiti a cottura e distribuzione è invece a carico del Comune di Sissa Trecasali.

- **Per manutenzione ordinaria** si intende la riparazione dei guasti o degli inconvenienti occorsi agli impianti, alle attrezzature, agli utensili e agli arredi di cucina o dispensa, comprensiva della manodopera e della eventuale sostituzione di parti o pezzi necessari per il corretto funzionamento. Nella manutenzione ordinaria è compresa anche l'affilatura delle lame dei coltelli utilizzati in cucina.
- **Per manutenzione straordinaria**, in carico al Comune, si intende la sostituzione e/o implementazione degli arredi e delle attrezzature dichiarate non idonee, insufficienti, non più riparabili o eccessivamente usurate, in base ad attestazione scritta della ditta specializzata, nonchè le opere su muri ed impianti.

Nel caso di inagibilità della lavastoviglie la ditta appaltatrice dovrà fare ricorso a stoviglie in materiale plastico a perdere. L'Amministrazione comunale riconoscerà alla ditta appaltatrice il valore unitario di ciascun piatto, bicchiere e posata utilizzata sulla base delle presenze effettive, fino ad un massimo di 3 giorni di servizio, dopo di che, a meno di impedimenti del manutentore dimostrabili, la spesa per le stoviglie a perdere ricadrà sulla ditta appaltatrice. Nel caso invece in cui fosse necessaria la sostituzione dell'apparecchiatura, a seguito di una dichiarazione di irreparabilità scritta emessa da un tecnico manutentore, il costo delle stoviglie a perdere sarà a carico dell'Amministrazione comunale fino al momento della sostituzione.

Qualora guasti o avarie di macchinari dovessero protrarsi per più di tre giorni, comportando il ricorso a variazioni di menù (indipendentemente dalla causa o dalle responsabilità della ditta

appaltatrice e/o dell'Amministrazione), occorrerà individuare con l'Amministrazione, l'impresa appaltatrice e l'AUSL una soluzione alternativa che non penalizzi le utenze. Se ritenuto opportuno dall'Amministrazione, la ditta appaltatrice dovrà fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, in una o più strutture produttive alternative.

L'Impresa appaltatrice è obbligata a non apportare modifiche, o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo quelli necessari per adeguamenti a norme di legge in materia di sicurezza, che potranno essere eseguiti esclusivamente in accordo e con il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale.

ART. 15 - ENERGIA ELETTRICA, GAS, VAPORE E ACQUA POTABILE, IMPIEGO E NORME DI SICUREZZA

L'Impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere, a proprie spese, presso il centro cottura, i refettori affidati in appalto e i locali accessori, i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e acqua potabile da parte dell'impresa appaltatrice dovrà essere effettuato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell'impresa appaltatrice.

Le spese di energia elettrica, gas, vapore e acqua potabile sono sostenute direttamente dal Comune di Sissa Trecasali.

ART. 16- SPESE DI LAVANDERIA

Sono a carico dell'Impresa appaltatrice le spese di lavanderia inerenti a divise da lavoro, strofinacci, torcioni, salviette e ogni altro indumento o attrezzature di cucina.

ART. 17 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEGLI ORDINI E CONSEGNA DELLE DERRATE

La ditta appaltatrice si rende garante delle materie prime e di tutte le derrate alimentari e non fornite.

La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura alla cucina del nido di confezioni calibrate per peso e/o numero di pezzi al numero degli utenti. In particolare può essere richiesta e deve essere garantita, la fornitura dei prodotti deperibili in imballaggi assimilabili, per dimensioni, a quelli utilizzati per il consumo domestico, qualora emerga questa necessità specifica.

Gli ordini delle derrate devono essere redatti su moduli prestampati in duplice copia, forniti dall'azienda appaltatrice.

Questi dovranno essere compilati dalle cuoche in accordo con i referenti della ditta appaltatrice, sulla base dei quantitativi previsti, tenendo conto delle possibili fluttuazioni numeriche e della data in cui viene effettuato l'ordine.

Gli ordini riferibili alle derrate deperibili dovranno essere effettuati al massimo 7/8 giorni prima della data prevista per la consegna e ritirati dal referente della ditta appaltatrice. debba essere effettuata, dovrà svolgersi necessariamente dopo che tutti gli utenti hanno consumato il pasto per non intralciare il lavoro.

Per quanto concerne le derrate non deperibili l'ordinazione potrà essere effettuata settimanalmente, quindicinalmente o mensilmente, secondo le esigenze della ditta appaltatrice, fermo restando la possibilità di integrare in ogni momento eventuali carenze di derrate riscontrate, per qualsiasi evenienza.

La ditta dovrà tenere conto, nei propri ordinativi, dei periodi di vacanza scolastica programmati, al fine di mantenere il menù previsto al momento della ripresa delle attività scolastiche.

ART.18 – APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME NELLE CUCINE E NEI TERMINALI

La ditta appaltatrice si rende garante delle materie prime e di tutte le derrate alimentari e non fornite alle cucine ed ai terminali di distribuzione. Si rende inoltre garante, oltre che di tutti gli ingredienti utilizzati per il confezionamento dei pasti, anche delle corrette modalità di gestione del servizio.

La consegna delle derrate deperibili al centro pasti, dovrà avvenire almeno due volte alla settimana con esclusione del pane e del latte fresco, prodotti per i quali è necessaria una frequenza maggiore. La ditta è tenuta a compensare tempestivamente la fornitura di derrate eventualmente mancanti in caso di incremento numerico delle presenze non prevedibile, così come a fronte di errori di consegna, a non corrispondenza della merce al capitolato e/o ad eventuali errori di valutazione commessi in fase di prenotazione/ trasmissione/ordine/ricevimento delle merci. Le operazioni di consegna delle merci non dovranno intralciare le operazioni svolte in cucina.

ART.19 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

L'acquisto delle derrate alimentari deve derivare da processi di produzione a ridotto impatto ambientale in attuazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

Il Comune di Sissa Trecasali, con particolare riferimento ai Servizi Scolastici ed Educativi, richiede e promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e a denominazione protetta, a Km 0 e/o a filiera corta e provenienti dal mercato equo e solidale, tenendo conto delle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" documento redatto da Ministero della Salute (Aprile 2010), delle "Linee Strategiche per la ristorazione scolastica dell'Emilia Romagna" (documento pubblicato nell'aprile 2009 dalla Regione Emilia Romagna e dal SSR Emilia Romagna), delle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari di cui alla deliberazione di Giunta Regionale n. 418/2012 .

Per prodotto biologico si intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n.834/2007.

I prodotti biologici devono:

- provenire da produttori o trasformati assoggettati al controllo di un Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- essere accompagnati da documenti di certificazione di conformità al metodo biologico o avere indicazioni di certificazione in etichetta.

Per la verifica dei requisiti di cui sopra:

- i fornitori devono esibire il proprio Certificato di conformità di produttori biologici: è il documento che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento (CE) 834/2007 ed è rilasciato dall'organismo di controllo al produttore o trasformatore biologico. Di norma ha una scadenza di 12 o 18 mesi. Questo può essere acquisito in copia.
- i prodotti devono essere confezionati o nel caso di produzioni ortofrutticole fresche devono avere imballaggi sigillati che non consentano l'apertura senza un danneggiamento visibile e riportino una etichettatura rispondente, oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari (reg 1169/2011), a questi requisiti specifici per il biologico:
 - ✓ presenza del nome del produttore preparatore o venditore;
 - ✓ presenza del nome o del numero di codice dell'organismo di controllo;
 - ✓ presenza del codice di autorizzazione specifico per il prodotto, che, secondo la tipologia di prodotti, è costituito da:

- codice identificativo dello Stato italiano: IT
 - codice identificativo dell'organismo di controllo: XYZ,
 - codice identificativo assegnato all'operatore (6 cifre): XXXXXX,
 - lettera T per prodotti trasformati o dalla lettera F per prodotti freschi,
 - codice identificativo assegnato al prodotto (6 cifre): YYYYYY,
- presenza del logo della UE che individua i prodotti biologici, e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: "agricoltura UE" se di provenienza comunitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi.

Per prodotti provenienti da agricoltura integrata si intendono quelli ottenuti nel rispetto di una procedura con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico.

La Ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle Ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici o a lotta integrata così come previsto all'art. 5 della Legge regionale 2.08.1997 n. 28.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti che hanno ottenuto dall'UE un riconoscimento e sono precisamente identificati come:

- “DOP” (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione di Origine Protetta) ai sensi del Regolamento CE n.510/2006.
- “STG” (Specialità Tradizionale Garantita) secondo il regolamento CE n 509/2006.

Per **prodotti a filiera corta** si intendono prodotti caratterizzati da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

Per **prodotti a Km 0** si intendono prodotti di produzione locale o al massimo nel raggio di 70 Km.

Per **prodotto del mercato Equo e Solidale** si intende un prodotto proveniente da un commercio alternativo al commercio convenzionale in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da **Organismi Geneticamente Modificati (OGM)**, il Comune di Sissa Trecasali non intende utilizzarli nei propri servizi di ristorazione e richiede da parte della Impresa appaltatrice il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e del Regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Nel caso in cui i prodotti biologici richiesti da capitolato non siano reperibili sul mercato, alla ditta aggiudicataria sarà consentito sostituirli con prodotti a lotta integrata, previa comunicazione e accordo con il Comune di Sissa Trecasali.

Per la descrizione dettagliata delle derrate alimentari e delle grammature in riferimento al servizio di ristorazione dei servizi educativi si rimanda agli allegati “DERRATE ALIMENTARI – STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI e “MENU” al presente capitolato;

ART. 20 - SOMMINISTRAZIONE DELL'ACQUA

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

Resta a carico dell'Impresa la fornitura di idonee caraffe con coperchio in numero sufficiente con un rapporto di 1 caraffa ogni 4 utenti. Le caraffe, della capacità non superiore a 1 litro, dovranno essere in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i. (l'Impresa dovrà fornire all'Amministrazione comunale le dichiarazioni di conformità delle caraffe).

L'Impresa appaltatrice, dovrà effettuare sistematicamente i controlli per verificare che i parametri fissati nell'allegato I D.Lgs 31/2001 siano rispettati nel punto in cui l'acqua fuoriesce dai rubinetti prevedendo inoltre nel proprio piano di autocontrollo un programma di manutenzione periodico dell'impianto oltre ai controlli di potabilità straordinari (in caso di anomalia).

Qualora anche i parametri organolettici non soddisfino l'utenza o si riscontri una sensibile diminuzione del consumo di acqua da parte dei bambini sarà cura dell'azienda aggiudicataria collaborare attivamente con l'Amministrazione comunale nell'individuazione di sistemi migliorativi della qualità del prodotto finito.

Il piano dei controlli di potabilità, nell'arco di un anno scolastico, dovrà avvenire secondo le seguenti frequenze e modalità a carico della ditta aggiudicataria presso ogni singola struttura:

- a) agosto/settembre: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001 e succ integrazioni) al fine di avere disponibili gli esiti prima dell'inizio dell'anno scolastico
- b) gennaio/febbraio: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001 e succ integrazioni)
- c) al bisogno (dopo anomalia analitica).

L'esito delle analisi dovrà pervenire al Comune di Sissa Trecasali non oltre il mese di settembre, prima dell'inizio della scuola.

ART. 21 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Produzione degli alimenti e delle bevande:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, olio extravergine devono provenire:

- **per almeno il 70%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, **rispettando i "calendari di stagionalità"** definiti nell'allegato "DERRATE ALIMENTARI – STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI" nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella Regione. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Succhi di frutta, latte intero pastorizzato, yogurt, uova, pasta di semola, riso arborio, orzo, farro, miglio, farina di mais, ogni qualvolta previsti in menù, devono provenire:

- **per il 100 %** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

Prodotti lattiero caseari (ad eccezione di latte intero pastorizzato e dello yogurt), devono provenire

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

Carne deve provenire,

- **per almeno il 50%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, **per almeno il 25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale:

- cacao;
- zucchero.

Prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:

I menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con l'Amministrazione comunale, la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia- Romagna.

Per quanto concerne i prodotti tipici e tradizionali le tabelle merceologiche prevedono:

- ✓ l'impiego di Prosciutto crudo di Parma e di Parmigiano Reggiano (quest'ultimo, in modo esclusivo, anche per ripieni, polpette etc,) ogni volta che siano previsti da menu'
- ✓ frutta DOP/IGP quali mele, pere, pesche 2 volte alla settimana.

Prodotti a km 0:

I menù dovranno prevedere, di norma con cadenza settimanale, d'intesa con l'Amministrazione comunale la produzione e la somministrazione di prodotti da forno elaborati e confezionati direttamente presso il centro di cottura comunale.

Prodotti a filiera corta in peso sul totale.

- secondo quanto offerto dall'Impresa appaltatrice in sede di gara.

L'Azienda sarà tenuta, prima dell'inizio del servizio, a consegnare all' Amministrazione contraente l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo (tovagliame). Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni. Presso la cucina dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dal Comune, per l'effettuazione di controlli.

ART. 22 MENU': VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

Variazioni dei menù e delle grammature potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e benestare del Servizio competente dell'Azienda U.S.L., anche per aumentare la gradevolezza dei pasti, affrontare le difficoltà ad accettare i piatti proposti, rispondere ad esigenze dietetiche e nutrizionali emerse nel tempo, favorire l'uso di frutta e verdura di stagione, e ciò senza aggravio di costi per l'Amministrazione comunale.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta solo nei casi di gravi guasti agli impianti di breve durata. E' consentito, per comprovati motivi e previo accordo con l'Amministrazione comunale, invertire all'interno della settimana l'ordine del menù.

L'amministrazione richiede:

- in occasione delle feste di Natale, Carnevale, o per celebrare alcune cadenze stagionali menù particolari, comprensivi eventualmente anche del dolce;
- In occasione di uscite scolastiche autorizzate, che il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino picnic individuale, così composto: n°1 panino o focaccia imbottito con formaggio o prosciutto crudo, n°1 panino imbottito o focaccia con prosciutto cotto senza polifosfati e caseinati, n°1 banana, o una porzione di frutta di stagione possibilmente da non sbucciare con coltello, n°1 succo di frutta in brick, mezzo litro di acqua minerale in PET, un dolce da forno in monoporzione o un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, bicchiere e tovagliolo a perdere.
- Disponibilità dell'impresa appaltatrice a preparare "**Diete Speciali**".

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- **Diete in bianco per giorni limitati entro la settimana:** in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato l'Impresa si impegna a fornire una "dieta leggera" o alternativa nel caso di presenza di bambini con lievi indisposizioni e per soggetti che ne facciano specifica richiesta. La dieta leggera deve essere costituita, a titolo esemplificativo e non esaustivo, da:

- pasta o riso in bianco,
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri,
- patata/carota lessata,
- mela.

In ogni caso deve essere garantita il più possibile la variabilità del menù nel rispetto delle esigenze degli utenti.

Nel caso in cui la dieta leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale per motivi di salute. Il menù dietetico/alternativo può essere prenotato giornalmente, entro le ore 9.30

-**Diete speciali per patologie particolari:** riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze e patologie croniche);

-**Diete per motivi religiosi o culturali.**

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali. Ulteriori tipologie di diete saranno valutate dal Comune, il quale si riserva la possibilità di verificare con l'Impresa se sussistano le condizioni economiche ed organizzative che ne consentano la produzione.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste all'Amministrazione comunale prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste all'Impresa appaltatrice entro l'orario di prenotazione dei pasti. Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

L'Impresa dovrà prevedere anche per i bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù il più possibile variato e simile a quello dei compagni di classe, tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete e utilizzando alimenti sostitutivi consentiti.

Per allergie e/o patologie, l'Impresa dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione. In particolare:

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;
- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta e scuola di appartenenza.

Le diete di tipo etico religioso saranno confezionate in contenitori multiporzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e scuola di appartenenza. Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti in ogni scuola dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso ciascuna cucina e refettorio.

Al personale adulto delle scuole dovranno essere fornite le diete speciali previa richiesta dall'interessato direttamente all'Amministrazione contraente, inviando la richiesta assieme al certificato medico convenzionato con l'Azienda USL.

Tutti i casi di variazione al menù previsti dai punti sopra elencati non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

E' consentito effettuare variazioni in via del tutto eccezionale per comprovati motivi (es. mancata consegna derrate) previo accordo con l'Amministrazione Comunale e sentito il parere della locale AUSL.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice unicamente nei casi di gravi guasti agli impianti di cottura, e/o di avaria della struttura di conservazione. Tale variazione non potrà però protrarsi per più di tre giorni. L'impresa appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni eventuale variazione, oltre che all'Amministrazione Comunale, anche alle scuole e affiggere un avviso prima della distribuzione dei pasti.

Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di tre giorni, l'Impresa dovrà individuare con l'Amministrazione e l'AUSL una soluzione alternativa e, se ritenuto opportuno dall'Amministrazione, fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, in una o più strutture produttive alternative, accollandosi completamente l'onere, dell'eventuale trasporto dall'esterno.

L'impresa appaltatrice è tenuta a fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato in strutture

alternative, anche nel caso in cui, interventi di manutenzione straordinaria a carico del Comune, dovessero temporaneamente rendere inagibile il centro cottura. In tal caso l'Amministrazione addiverrà ad un accordo economico con la ditta appaltatrice per compensare le eventuali perdite finanziarie subite.

ART.23 - MATERIALE D'USO NECESSARIO ALLA PREPARAZIONE DEL PASTO, O A FAR FRONTE A SITUAZIONI DI EMERGENZA

La ditta appaltatrice è tenuta a rifornire la cucina comunale e il proprio centro cottura di tutto il materiale d'uso a perdere necessario alla preparazione del pasto e alla sua cottura. Sono conseguentemente oggetto del presente appalto anche tutti i materiali accessori quali pellicole per alimenti, carta da forno, alluminio in rotolo, spago per arrostiti, stuzzicadenti per spiedini, sacchetti per congelamento, bicarbonato, ecc., nonché guanti monouso, mascherine e guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani e i sacchetti sterili necessari per il campionamento quotidiano degli alimenti. Per l'allestimento delle merende può essere previsto l'impiego di bicchieri e posate in materiale biodegradabile a perdere qualora non sia possibile garantire il lavaggio in giornata del materiale sporco, Il costo di questo materiale a perdere è incluso nel costo pasto.

In caso di inagibilità della lavastoviglie il servizio avverrà con stoviglie biodegradabili e compostabili a perdere. L'azienda appaltatrice è tenuta pertanto ad acquistare a proprio carico e a rifornire la cucina comunale ed i terminali, di dette stoviglie per fronteggiare questa eventualità.

In caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", come indicato nel punto 5.3.2 dell'allegato 1 C.A.M. si dovranno rispettare le caratteristiche dei prodotti ivi indicate, dichiarando il nome commerciale e marca dei prodotti che l'Impresa appaltatrice si impegna ad utilizzare.

Presso la cucina ed il terminale devono essere disponibili kit visitatori composti da: cuffia, coprivate, calzari, da consegnare al bisogno al personale autorizzato ad accedere ai locali (Enti di controllo, personale designato dal Comune, rappresentanti dei genitori, fornitori, manutentori).

Per fronteggiare eventuali emergenze dovute a mancata consegna della merce o ritardi, avaria degli impianti, non conformità delle merci non rilevabile in precedenza, incremento numerico non prevedibile delle utenze, errori in fase di cottura ecc..., la ditta appaltatrice è tenuta a rifornire le cucine di una scorta minima di materie prime deperibili, ma di conservabilità medio-lunga, di pronto uso, da impiegare in sostituzione o in apporto alle derrate alimentari previste per il giorno. A tale fine risulta auspicabile avere sempre a disposizione un quantitativo di pesce surgelato, formaggio stagionato, o semi-stagionato e prosciutto tale da garantire la copertura di un servizio.

ART. 24 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di alterazioni o infezioni alimentari, la ditta aggiudicataria, allo scopo di consentire verifiche in caso di controlli, reclami o altro, è tenuta al prelievo giornaliero di una porzione media rappresentativa di almeno 100 grammi di tutte le preparazioni alimentari somministrate. Allo scopo dovranno essere utilizzati idonei contenitori per alimenti sui quali deve essere indicato la natura del contenuto e la data del prelievo e quanto utile per l'identificazione. I campioni andranno conservati in congelatore per le 96 ore successive alla somministrazione all'interno di un contenitore ermetico.

ART. 25 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare si precisa quanto segue:

- ✓ la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo. E' ammesso l'uso di verdure surgelate come contorno una sola volta a settimana. E' consentita la sola sbucciatura delle patate e delle carote il giorno antecedente il consumo a patto che vengano conservate in frigorifero in un contenitore chiuso con acqua leggermente acidulata con limone o aceto;
- ✓ il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo e coincidere con quello del trasporto dal centro di cottura. La frutta deve arrivare nel terminale di distribuzione lavata, sgrondata e pronta per il consumo. Il trasporto deve avvenire in contenitori plastici chiusi idonei per la veicolazione degli alimenti e possibilmente dotati di griglia sul fondo per impedire il contatto della frutta con l'acqua residua di scolo.
- ✓ tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- ✓ tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, a meno che la cucina non possieda un abbattitore di temperatura. In tal caso è ammessa la cottura e l'abbattimento consequenziale di alcuni piatti, purché allestiti in multiporzione (come arrosti, o polpettoni). E' ammesso anche l'abbattimento rapido di ingredienti che necessitano di una precottura (es ragù, o impasti a base di verdure, o di legumi) per l'approntamento di piatti elaborati previsti in menù il giorno successivo. Non è ammessa la precottura di cotolette, cosce di pollo, hamburger o comunque di alimenti porzionati. Non possono trascorrere più di 24 ore tra abbattimento dei cibi e loro consumo. La preparazione di alimenti da cucinare e poi da abbattere non deve ostacolare l'approntamento del menù del giorno e deve essere avviata possibilmente quando le operazioni di preparazione del menù del giorno sono terminate e le operazioni conclusive di pulizia e sanificazione non ancora iniziate. Non è ammessa la precottura e l'abbattimento della pasta o del riso da utilizzare per i primi piatti
- ✓ è ammessa la mondatura, porzionatura, battitura, concia e speziatura delle carni il giorno precedente la cottura a patto che vengano conservate coperte in frigorifero. E' consentita anche la preparazione di dolci da forno non farciti il giorno precedente la distribuzione;
- ✓ non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
- ✓ è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- ✓ è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- ✓ tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo

(abbattuti, in attesa di cottura, o in concia) devono presentare in evidenza la data e l'ora di allestimento;

- ✓ evitare la promiscuità fra le derrate;
- ✓ curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- ✓ non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione.
- ✓ non ricongelare le materie prime congelate
- ✓ non congelare le materie prime acquistate fresche
- ✓ non congelare il pane
- ✓ effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- ✓ non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- ✓ mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C.
- ✓ non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- ✓ non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- ✓ utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate per gli assaggi;
- ✓ le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata. E' tollerata la conservazione del prodotto aperto per 24 ore dopo l'apertura nel caso in cui le uova residue debbano essere impiegate per l'allestimento di diete alternative al menù;
- ✓ le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pan grattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- ✓ curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- ✓ aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- ✓ non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- ✓ non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- ✓ non usare carni al sangue.

ART.26 – TURNI E ORARI MENSA SCOLASTICA

Premesso che sono possibili variazioni in dipendenza sia di determinazioni dell'Istituzione Scolastica, sia di fattori al momento non previsti, il servizio mensa nei vari plessi risulta così articolato:

- **SCUOLA PRIMARIA SISSA** - TERMINALE SISSA
 - MARTEDÌ E GIOVEDÌ
 - DUE TURNI : DALLE 12.30 ALLE 13.10 DALLE 13.10 ALLE 13.50
- **PRIMARIA DI TRECASALI E RONCOC.C.**- TERMINALE TRECASALI
 - MARTEDÌ E GIOVEDÌ
 - DUE TURNI: DALLE 12.30 ALLE 13.10 DALLE 13.10 ALLE 13.50
- **SCUOLA SECONDARIA – TERMINALE TRECASALI**
 - LUNEDÌ classi prime

- MERCOLEDI classi seconde
- VENERDI' classi terze
- DALLE 13.15 ALLE 13.50

- **SCUOLA INFANZIA SISSA – TERMINALE SISSA**
- DAL LUNEDI' AL VENERDI' - ORE 11.45

- **NIDO SISSA - TERMINALE SISSA**
- DAL LUNEDI' AL VENERDI' - ORE 11.15

- **SCUOLA INFANZIA TRECASALI E NIDO TRECASALI – TERMINALE TRECASALI**
- DAL LUNEDI' AL VENERDI' ORE 11.15 PASTI VEICOLATI

ART. 27- NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI E DELLE STOVIGLIE

I pasti, preparati in legame caldo, debbono essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzioni che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge. La ditta e' tenuta a mettere a disposizione i contenitori ritenuti idonei e sufficienti all'espletamento del servizio, comprese le diete speciali.

L' Impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, dopo il servizio, delle stoviglie, delle posate, dei contenitori termici e di ogni altro utensile o contenitore utilizzato durante la distribuzione dei pasti nei terminali della scuola elementare.

Nell'approntamento dei pasti trasportati l'Impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- ✓ mantenere durante il trasporto e sino alla ultimazione della distribuzione, una temperatura superiore a + 65°C , per i cibi da consumare caldi,;
- ✓ mantenere durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione, una temperatura inferiore a 10°C, per i cibi da consumare freddi;
- ✓ condizionare la pasta ed il riso asciutti, ad un grado di cottura che tenga conto dei tempi che intercorrono tra confezionamento e distribuzione e consentano agli utenti di consumare un prodotto adeguato, senza sugo e conditi eventualmente unicamente con olio extra vergine di oliva. Per il condizionamento dovranno essere impiegati contenitori idonei muniti di coperchio;
- ✓ condizionare direttamente in contenitore termico idoneo allo scopo, o, in vaschette gastronomiche in acciaio inox munite di coperchio da inserire in un contenitore termico, i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti. Questi dovranno aggiunti ai primi piatti da condire solo alcuni istanti prima della distribuzione;
- ✓ condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì, ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
- ✓ inviare ai terminali il formaggio parmigiano grattugiato nel centro cottura, nella stessa mattinata di consumo, nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- ✓ inviare ai terminali periferici un quantitativo di pasti completi pari al 10% delle presenze segnalate per consentire la fruizione di eventuali bis, che non dovranno però essere fatturati, ma sono da considerare a titolo gratuito
- ✓ inviare ai terminali periferici la giusta quantità di olio extravergine di oliva, di aceto, e di sale fino con cui condire gli ortaggi: in ogni terminale vi devono essere utensili per la misurazione delle quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero delle porzioni da servire;

- ✓ verificare che in caso di impossibilità di fruire dell'acqua proveniente dall'acquedotto comunale, che vi siano il giusto numero di bottigliette PET anche presso i terminali, oltre che nelle cucine centrali;
- ✓ far pervenire ai terminali di distribuzione i detergenti e quant'altro necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia in maniera separata dalla consegna del pasto.

L'azienda appaltatrice si impegna inoltre ad indicare sempre chiaramente sulla bolla di consegna, o sul contenitore o su altro documento di accompagnamento:

- ✓ i nominativi e le classi d'appartenenza degli utenti a cui spettano i menù alternativi/dietetici e/o le diete speciali;
- ✓ le quantità di olio necessarie per condire i contorni del giorno sulla base dei pasti prenotati;
- ✓ le quantità di parmigiano necessario per condire i primi piatti del giorno sulla base dei pasti prenotati;
- ✓ l'entità delle porzioni da distribuire a seconda del menù del giorno (es n° di mestoli, n° di fette ecc..);
- ✓ il peso del pane inviato e necessario a coprire il fabbisogno della giornata
- ✓ indicazioni varie ed eventuali necessarie per l'espletamento e l'ottimizzazione del servizio (es. servire la salsa a parte in ciotoline, distribuire una fetta di limone per ogni bambino, aggiungere il prezzemolo solo prima del servizio, utilizzare la paletta e non le pinze per servire ecc...)

ART. 28 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

L'Impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato. Deve essere messa in atto una procedura di rintracciabilità del prodotto come **Reg. CE 178/02 e s.m.i.**

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

La Ditta appaltatrice deve predisporre un piano di autocontrollo igienico che preveda anche il ricorso ad analisi di laboratorio.

La ditta appaltatrice si impegna a dare informazione dettagliata circa i tempi ed i modi dell'effettuazione dei campionamenti. Si intende che i costi delle analisi saranno a completo carico dell'Impresa appaltatrice e dovranno essere effettuate in laboratori pubblici, o universitari o comunque ufficialmente riconosciuti.

Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario l'analisi farà testo circa il giudizio di qualità, fermi restando i valori indice riportati nel capitolato e quelli riportati nelle Leggi nazionali e comunitarie. L'Impresa si impegna oltre a fornire all'Amministrazione i risultati di ogni indagine, anche a fornire una relazione consuntiva ed esplicativa che commenti e interconnetta i risultati ottenuti.

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto salvo quando diversamente concordato con il Comune, sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie o giustificate motivazioni organizzative. E' vietata ogni forma di recupero di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo

ART. 29 –MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi competerà al Responsabile del procedimento e al Direttore dell' esecuzione per tutto il periodo di affidamento in appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi dagli stessi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. La vigilanza e i controlli saranno

eseguiti mediante i servizi preposti dell'A.S.L. che eseguiranno le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale, comprensive anche del livello di conoscenza teorico – pratica.

Il Comune di Sissa Trecasali potrà disporre, in qualsiasi momento ed a propria discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e ai magazzini e su quanto altro facente parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché sul controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti. Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'Impresa aggiudicataria fornirà tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione comunale potrà predisporre appositi stampati, atti a verificare, nelle scuole, le seguenti caratteristiche del servizio erogato (elenco non esaustivo) :

- puntualità di consegna
- temperatura dei componenti il pasto
- gradimento del pasto
- rispetto delle grammature previste
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio.

I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi i :

a) Verifiche alla consegna dei pasti

All'atto della consegna dei pasti se, a seguito di sopralluogo da parte di un incaricato del Comune di Sissa Trecasali, la fornitura risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a ritirarla e sostituirla a sue spese in tempo utile, fatto salvo il risarcimento di eventuali danni.

b) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- professionalità degli addetti alla consegna ed al ritiro dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dell'Azienda e dell'utenza;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo dell'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- modalità di distribuzione;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo dell'avvenuto confezionamento e della corretta distribuzione delle diete speciali.

c) Controlli analitici

Sono tesi in particolare alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia da tecnici e laboratori dell'AUSL locale, che da tecnici e laboratori di soggetti incaricati del Comune di Sissa Trecasali. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Le spese per tutti i controlli sopra elencati ed eventualmente richiesti, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

L'azienda appaltatrice si impegna proporre e a concordare con l'Amministrazione comunale eventuali strategie operative innovative o migliorative, e anche, qualora dovessero risultare necessarie modifiche sostanziali agli accordi stipulati, revisioni del contratto. Il responsabile del servizio ed, eventualmente il cuoco/a del centro cottura, devono, se espressamente invitati dall'Amministrazione comunale, presenziare alle riunioni indette per valutare l'andamento dell'appalto.

ART. 30 - PERSONALE NEL CENTRO PASTI E NEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE AFFIDATI IN APPALTO

Il personale nel centro cottura e nei terminali di distribuzione è addetto:

- alla preparazione,
- alla cottura,
- all'allestimento e alla distribuzione dei pasti (ove previsto),
- al riassetto della cucina, dei refettori e dei locali accessori (ove previsto)
- al lavaggio degli utensili, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate;

Organico

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dall'Impresa appaltatrice con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. L'Impresa è tenuta a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta. L'organico, per tutta la durata dell'appalto, dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente e efficace.

In presenza di rilevanti mutamenti nel numero dei pasti (oltre il 30%) l'Impresa Appaltatrice dovrà aumentare la dotazione di personale ove necessario.

Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati di cui al presente articolo, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione comunale per l'approvazione.

Ferma restando l'autonomia organizzativa dell' Impresa esecutrice, oltre al personale impiegato nel ricevimento delle merci, nella produzione, nel confezionamento, nel trasporto e nella distribuzione dei pasti nonché in tutti i servizi accessori (apparecchiatura, pulizia, sporzionamento, manutenzioni, ecc..) dovrà essere prevista la figura del Direttore Responsabile con funzioni di sovrintendere il servizio nella sua interezza e di mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale, l'AUSL e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico e i docenti;

In particolare il Direttore Responsabile dovrà supervisionare il servizio almeno settimanalmente, essere reperibile dal lunedì al venerdì e dovrà avere:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e a risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- un titolo di studio adeguato (almeno diploma di laurea e specializzazione in Scienza dell'Alimentazione o titolo equipollente per legge) tale da sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed esserne garante nonché essere diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale;
- esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensione a quelli oggetto del capitolato;

La ditta appaltatrice dovrà comunque avvalersi della consulenza regolare di un dietista e/o nutrizionista.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco e avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Tutto il personale messo a disposizione dall'Impresa deve essere, oltre che professionalmente capace e fisicamente idoneo, edotto delle modalità di realizzazione dei servizi, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L' Impresa dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale (compreso quello impiegato nelle sostituzioni) dovrà essere in possesso di adeguato attestato di formazione HACCP per il personale alimentarista.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore, fatta salva l'ipotesi di modifiche significative nella tipologia di utenza, nel numero di utenti, nell'articolazione dei servizi.

Non oltre 20 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture oggetto del presente appalto, diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale, il tipo di rapporto contrattuale ed il piano di formazione previsto per l'annualità di riferimento.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..). Inoltre tale personale, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, deve costituire un riferimento il più possibile stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica.

L'azienda appaltatrice dovrà disporre di una squadra jolly di pronto intervento, da impiegare in caso di assenze per ferie, malattie, infortuni ecc...del personale, oppure di un numero di addetti superiore rispetto a quello strettamente necessario alle esigenze del servizio in ogni singola scuola.

In caso di nuove assunzioni di responsabili della cucina occorrerà prevedere un affiancamento al cuoco/a uscente della durata di almeno 15 giorni.

Applicazioni contrattuali

L'Amministrazione comunale ha interesse al corretto inquadramento contrattuale degli operatori perché garanzia di qualità della fornitura dei servizi richiesti dal presente Capitolato. Pertanto, in riferimento alle mansioni richieste come indicate nei precedenti articoli del Capitolato, è operante la **CLAUSOLA SOCIALE** ex art. 50 D.Lgs 50/2016 in base alla quale si prevede l'applicazione da parte dell'Impresa appaltatrice dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Il presente appalto fa riferimento al contratto collettivo di lavoro per la categoria, applicabile nella provincia di Parma.

L'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario. Il riassorbimento del personale è imponibile all'Impresa appaltatrice nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il

fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dalla stessa.

In ogni caso si fa riferimento al progetto di assorbimento del personale in applicazione della clausola, presentato in sede di gara con riferimento al numero dei lavoratori che ne beneficeranno e alla proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

Nell'ambito della propria autonomia gestionale e organizzativa, l'Impresa può inquadrare i propri dipendenti a livelli contrattuale superiori (che prevedono retribuzione superiore) a quello indicato come minimo al fine di garantire la qualità dei servizi.

L'Impresa appaltatrice deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Parma. L'impresa appaltatrice è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

L'Impresa appaltatrice deve tenere indenne L'Amministrazione comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Per tutto quanto non esplicitamente espresso nel presente capitolato, si fa riferimento alle Leggi e regolamenti vigenti in materia retributiva, contributiva e previdenziale nonché di tutela della salute per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

L'impresa appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

In caso di inadempienza contributiva o di ritardo nel pagamento delle retribuzioni si procederà ai sensi di quanto previsto dall'art. 30, commi 5 e 6, richiamati dall'art. 105, comma 10 del D. Lgs. n. 50/2016.

Addestramento e formazione del personale

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

L' Impresa deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti dal presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere sistematicamente comunicati all'Amministrazione comunale, che vi potrà far partecipare anche i propri incaricati.

Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente 25 luglio 2011 (CAM), l'Impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale percorsi formativi su tematiche attinenti.

Vestiario

Il personale dovrà indossare scarpe anatomiche, antinfortunistiche e indumenti da lavoro, conformi alle norme di legge e contrattuali vigenti, da utilizzare esclusivamente durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'Impresa appaltatrice.

Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. Ad ogni addetto dovranno essere fornite ogni anno almeno tre divise complete di cuffia o cappellino, un paio di scarpe ed un numero di grembiuli non inferiore a cinque.

Regole di comportamento

L' Impresa aggiudicataria è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'Amministrazione comunale, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'Impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto entro il più breve tempo possibile, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'amministrazione contraente.

Rispetto della normativa

L'Impresa appaltatrice deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione contraente, l'Impresa è tenuta a dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 31 - DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Per direttore responsabile del servizio si intende la persona deputata dalla azienda appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale, l'AUSL e, all'occorrenza, anche con le Direzioni Didattiche e le commissioni dei genitori.

Al responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nel centro cottura e nei terminali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio di concerto con il cuoco responsabile del centro cottura. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi,
- esperienza almeno quinquennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensione a quelli oggetto del capitolato.

L'Impresa appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà dotare il responsabile di telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 7,30 alle ore 17,00.

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

- indirizzo dell'ufficio e numero telefonico urbano, numero di fax e n° di telefono per la reperibilità immediata del direttore responsabile di servizio;
- nome del cuoco/a e del Responsabile del servizio e loro curriculum professionale, compresi titoli di studio in copia conforme all'originale;
- mansioni e frequenza di visita del responsabile del servizio;
- dichiarazione dell'Impresa appaltatrice che Ufficio e Responsabile sono operativi a partire dal 3° giorno precedente l'inizio del servizio.

ART. 32 - COLLABORAZIONE CON LA COMMISSIONE MENSA E/O ALTRI ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE

E' facoltà del Comune istituire una commissione mensa composta da rappresentanti dei docenti o dei genitori (e loro supplenti). Alla commissione mensa, se costituita, spetta il compito di controllare direttamente il buon andamento del servizio di refezione e di segnalare alla cucina e all'Amministrazione eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.

Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'Impresa appaltatrice ha l'onere di assicurare la partecipazione degli utenti del servizio, nelle varie forme di organizzazione riconosciute dall'Amministrazione comunale e la collaborazione con il Comitato Mensa comunale (se costituito), per facilitare lo svolgimento delle attività attraverso le quali monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

Di norma è quindi diritto degli organismi di partecipazione procedere al controllo del servizio, al fine di:

- rilevare la corretta applicazione dei menu;
- verificare il rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- verificare gli orari di consegna e di consumo dei pasti;
- verificare la gradibilità dei pasti somministrati, attraverso indagini o interviste o attraverso assaggi diretti;
- verificare i quantitativi somministrati;
- verificare il rispetto delle diete speciali;
- verificare il quantitativo di pasti non consumati;
- effettuare una valutazione visiva della pulizia dei refettori.

Gli accessi al servizio non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale dell'Impresa appaltatrice e nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il centro refezionale.

L'Amministrazione contraente provvederà a comunicare all'Impresa appaltatrice i nominativi dei componenti gli organismi di partecipazione

Art. 33 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L'Impresa appaltatrice è tenuta a dotarsi di strumenti (anche informatici), attraverso i quali rendere noto all'utenza, all'inizio di ciascun anno scolastico/educativo, i menù validati dall'Ausl, con le quantità in grammi (crudo e cotto) delle pietanze e gli alimenti biologici somministrati.

La stessa dovrà garantire, in linea con quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25/07/2011 un piano di informazione agli Utenti e lo svolgimento di percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sui seguenti temi:

- a) sprechi alimentari e dei suoi impatti ambientali;
- b) valorizzazione del patrimonio gastronomico legato al territorio secondo aspetti culturali, identità locali e metodi produttivi

Art. 34 - CIBI SOMMINISTRATI, GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEI RESIDUI

Al termine di ciascun anno scolastico inoltre l'Impresa aggiudicataria dovrà:

- a) dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

- b) redigere un rapporto sui cibi somministrati e non consumati, che consenta di individuare ed eliminare le criticità che portano al lascito di parte del pasto in mensa.

ART. 35 - RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione fa pervenire per iscritto all'Impresa appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni la Impresa appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, saranno applicate le misure repressive del presente capitolato previste all'articolo "penalità".

ART. 36 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

Gli imballaggi primari, secondari e terziari, anche eventualmente riciclati, dovranno possedere o requisiti indicati al punto 5.3.6 dell'allegato 1 C.A.M.

I rifiuti solidi urbani prodotti dalla Cucina comunale, dai terminali e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e conferiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

L'Impresa Appaltatrice ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa assunta dall'Amministrazione comunale.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per conferire al servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico dell'Impresa.

ART. 37 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE E INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione da eseguire presso la Cucina comunale, i terminali ed i centri refezionali (e/o altri locali della Scuola dell'Infanzia, dove viene consumato il pasto), sono a carico e devono essere eseguiti a cura dell'Impresa Appaltatrice.

La società appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica deve assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti e delle superfici, in coerenza con la Circolare del Ministero della Salute n.17644 del 22 maggio 2020, nonché a quanto indicato nel Decreto del Presidente della Regione Emilia-Romagna n.87 del 23/05/2020 – Allegato 3 p.to D.2 – “Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2”.

L'Impresa appaltatrice, al termine delle operazioni di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia della cucina comunale e di tutti i locali di consumo e delle relative pertinenze (anche eventuali aree esterne), dei macchinari, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, della tegameria, della stoviglieria, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio.

Le attività di pulizia e di sanificazione devono essere eseguite conformemente a quanto proposto nel piano HACCP presentato in sede di gara.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano il livello minimo di prestazione, potendo ogni Impresa prevedere articolazioni più capillari.

L'Impresa aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

In caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", come indicato nel punto 5.3.2 dell'allegato 1 C.A.M. si dovranno rispettare le caratteristiche dei prodotti ivi indicate, dichiarando il nome commerciale e marca dei prodotti che l'Impresa appaltatrice si impegna ad utilizzare.

Indicazioni generali relative alle operazioni di pulizia e sanificazione:

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

1. Pulizia e sanificazione delle Cucine comunali e dei terminali:

a) Operazioni giornaliere: tutte le aree della Cucina e dei terminali dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura attrezzature, arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti.

In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati.

I servizi igienici presenti, utilizzati dagli alunni, dal personale scolastico docente ed ausiliario e dal personale dell'Impresa, dovranno essere tenuti costantemente puliti e dovrà essere garantita la fornitura del materiale igienico-sanitario necessario al buon funzionamento di tutti gli stessi (salviette, carta igienica, sapone, ecc...). Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale e carta igienica. L'Impresa appaltatrice provvederà a colmare in tal senso ogni carenza di arredo e/o materiale.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite almeno due volte la settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza è a carico dell'Impresa appaltatrice, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

b) Operazioni settimanali: settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti. I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Sempre settimanalmente dovrà essere provveduto alla deragnatura, alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

2) Pulizie dei refettori

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dopo ogni pasto/merenda dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli ed eventualmente delle sedie con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc...), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, spogliatoio e servizi igienici in uso al personale dell'Impresa appaltatrice e dell'utenza.

Tutte le operazioni di pulizia dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

3) Pulizie straordinarie:

L'Impresa appaltatrice dovrà in ogni caso garantire le seguenti pulizie straordinarie:

- Pulizia straordinaria della Cucine comunali, almeno una volta l'anno solare, includendo le attrezzature, i macchinari, gli utensili e gli arredi utilizzati, i vetri interni ed esterni, le celle frigorifere, i forni, le cappe di aspirazione all'interno e all'esterno, le dispense ed i locali annessi;
- Pulizia straordinaria delle sale da pranzo e dei locali annessi, delle sedie e dei tavoli di tutti i refettori, preferibilmente prima dell'inizio dell'anno scolastico
- Pulizia straordinaria di tutti i locali oggetto di appalto qualora si rendesse necessaria a seguito di interventi di ristrutturazione, e quant'altro, effettuati dall'Amministrazione comunale in qualsiasi momento dell'appalto.

4) Prevenzione e monitoraggio agenti infestanti

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni delle Cucine comunali e dei terminali nonché le relative aree esterne di pertinenza ed i refettori, si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa Appaltatrice e che dovranno essere contenute nel Piano di Autocontrollo adottato dalla stessa:

- a. garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi in modo che le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione siano esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto;

- b. formare adeguatamente il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo per metterlo in grado di identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- c. attuare efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti;
- d. assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata al Comune dopo l'aggiudicazione del servizio;
- e. curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzioni dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.;
- f. effettuare presso le strutture prese in consegna un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal piano di autocontrollo e comunque almeno a cadenza quadrimestrale, salvo ulteriori casi di comprovata necessità. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle norme vigenti;
- g. provvedere, in presenza di infestazioni, alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'Amministrazione comunale.

Il Comune potrà richiedere all'Impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

ART.38 – OSSERVANZA DELLE NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'Impresa appaltatrice deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m. e i.

Si dà atto che il Comune al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento ha fornito in sede di gara all'Impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro come da DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI) previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i plessi scolastici in cui si svolgerà il servizio.

L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, sulla base del quale il Comune ha provveduto a stimare ed

indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni e a redigere e ad inviare al Comune il documento di valutazione relativo alle attività oggetto dell'appalto provvedendo all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

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

Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

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

Art. 39 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO E PIANO DI EVACUAZIONE

L'Impresa appaltatrice deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio della gestione deve altresì predisporre un piano di evacuazione dai centri di pericolo nell'eventualità di terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti e trasmetterlo all'Amministrazione comunale.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo del pericolo, certificando gli avvenuti addestramenti.

ART.40 - ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- all'osservanza verso i dipendenti impegnati nella esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro, e assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
- l'Impresa appaltatrice si impegna, in particolare, al rispetto del vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle Aziende del settore di appartenenza;

ART. 41 - PENALITA'

L'Impresa appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Ove non attenda agli obblighi imposti per Legge o Regolamento ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione da un minimo di € 250,00 ad un massimo di 25 000,00, con moltiplicazione delle sanzioni per il numero delle volte che viene contestata, salvo quanto previsto da presente capitolato in caso di recidività.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla Impresa appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificamente riguardo a:

- derrate alimentari non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
- derrate alimentari non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico, chimico, parassitologico;
- qualità igienico ambientale insufficiente emersa a seguito di tamponi ambientali eseguiti e/o al controllo delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di preparazione, conservazione, igiene nella manipolazione, trasporto e distribuzione;
- quantità dei pasti e razione non confacente a quanto descritto nelle "Tabelle dietetiche" e "Menù";
- rapporto n° pasti prodotti/ personale adibito non rispondente a quanto dichiarato in sede di gara;
- rapporto n° operatori adibiti per la distribuzione/utenti insufficiente o superamento dei tempi previsti per la distribuzione;
- mancata sostituzione del personale;
- menù non rispondente alla tabella dietetica approvata;
- mancato rispetto del programma o delle modalità di pulizia e sanificazione stabilito;
- reiterato ritardo o anticipo nella distribuzione dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati;
- mancato rispetto delle regole stabilite in materia di modalità dei trasporto dei pasti in particolare per quanto concerne le tipologie di merci da consegnare, i contenitori da impiegare, la loro veicolazione, oltre a naturalmente le temperature di trasporto;
- mancato rispetto delle temperature di conservazione e distribuzione;
- mancato o cattivo intervento di manutenzione sulle attrezzature e/o gli arredi e falsa dichiarazione di idoneità oppure di irreparabilità di un'attrezzatura.

LE SANZIONI PREVISTE SONO LE SEGUENTI:

- 1) penale da euro 2500,00 a euro 25000,00 nel caso di utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o forniture di alimenti contaminati batteriologicamente;
- 2) penale di euro 2.500,00 nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente;
- 3) penale di euro 1500,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica, salvi i casi di forza maggiore;
- 4) penale di euro 2000,00 per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
- 5) penale di euro 1000,00 in caso di grave ritardo nella fornitura delle derrate o di consegna in assenza del personale incaricato al ricevimento della merce;
- 6) penale di euro 2000,00 in caso di mancata corrispondenza delle temperature previste per il trasporto delle materie prime, o di utilizzo di mezzi o imballi non idonei;
- 7) penale da euro 2500,00 a euro 5.000,00 in caso di insufficiente utilizzo di prodotti ortofrutticoli biologici. L'insufficienza verrà contestata qualora non dovessero essere raggiunti almeno 60 servizi completi annui;
- 8) penale da euro 250,00 a euro 1000,00 in caso di irreperibilità del responsabile di servizio o di mancata attivazione di una linea telefonica urbana e/o di un sistema atto al reperimento immediato come previsto dal presente capitolato.
- 9) penale di euro 1500,00 per confezionamento e/o distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata confrontando i pesi delle materie prime riportati dalle bolle di consegna e le tabelle merceologiche o, come peso medio di 20 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto in tabella;

- 10) penale di euro 2000,00 per monte ore del personale e/o rapporto pasti/personale in produzione e/o distribuzione non confacente a quanto dichiarato in offerta;
- 11) penale di euro 2000,00 per mancato rispetto del programma e delle modalità di pulizia e sanificazione o per carenze igieniche rilevate e segnalate per almeno tre volte consecutivamente;
- 12) penale di euro 2000,00 in caso di mancata distribuzione dei pasti;
- 13) penale da euro 1000,00 a euro 5000,00 in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in fase di produzione che di distribuzione, nonché in caso di presenza di corpi estranei;
- 14) penale di euro 2000,00 in caso di mancata corrispondenza delle temperature indicate per lo stoccaggio delle materie prime, o comunque previste dalla vigente normativa, all'atto della preparazione e distribuzione del pasto;
- 15) penale di euro 500,00 in caso di mancata sostituzione del personale per ogni eventuale episodio;
- 16) euro 500,00 in caso di mancata fornitura, previo richiesta dell'Amministrazione Comunale di copia di tutte le fatture inerenti gli acquisti di prodotti biologici
- 17) penale da euro 2000,00 a euro 5000,00 in caso di mancata o ridotta attuazione degli interventi di manutenzione e/o di mancata informazione degli eventi accaduti e degli interventi effettuati e/o della consegna a fine servizio della relazione conclusiva inerente lo stato delle attrezzature e degli arredi

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate all'Impresa appaltatrice, per iscritto con raccomandata A/R o PEC e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione comunale. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti. Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente a spese della Impresa appaltatrice:

Alla contestazione dell'inadempienza, l'Impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Il provvedimento che commina la penalità potrà essere trasmesso per conoscenza alla locale AUSL.

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'Impresa. Il Comune comunica con lettera raccomandata A/R le penalità. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.

ART. 42 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Parma.

ART. 43 - RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, L'Amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa procedura ex art. 1454 del C.C, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa appaltatrice;
- b) impiego di personale non dipendente dell'Impresa appaltatrice;
- c) reiterata inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella conduzione della cucina comunale dei terminali refezionali affidati all'impresa;

- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi reiterati di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa Appaltatrice;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione delle clausole sociali e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) irreperibilità non giustificata superiore a tre giorni del Direttore responsabile;
- i) subappalto del servizio tranne quelli autorizzati in violazione di quanto previsto dal disciplinare e dal Capitolato di gara, e comunque come indicato nell'offerta;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'Impresa. Dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che L'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- n) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- q) mancato rispetto reiterato dei criteri ambientali minimi, delle specifiche tecniche premianti eventualmente offerte in sede di gara e delle clausole contrattuali stabilite dal D.M. 25/07/2011.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, L'Amministrazione comunale non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 44 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Qualora l'Impresa Appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, L'Amministrazione comunale si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 45- FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che saranno deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria, il Foro competente è quello di PARMA.

Il contratto non contiene la clausola compromissoria.

Art. 46- FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione Comunale procederà a termini di Legge.

Art. 47 - SPESE DI CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa e firmato digitalmente; le spese di contratto stimabili in circa € 5.000,00 sono a carico dell'aggiudicatario.

Il Comune si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipula del contratto.

Prima della stipulazione del medesimo, l'aggiudicatario dovrà altresì rimborsare le spese di pubblicazione del bando e degli esiti di gara nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana e nei quotidiani stimabili in circa € 3.500,00.

Art. 48 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'Impresa Appaltatrice si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso l'Amministrazione comunale, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

3. L'Impresa appaltatrice e sarà tenuta a comunicare al Comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

4. L'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art. 49 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, i dati forniti dalle Imprese in occasione della partecipazione alla gara di cui al presente capitolato saranno raccolti presso l'Amministrazione comunale per le finalità di gestione della gara (con la possibilità di essere comunicati ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000) e, per quanto riguarda l'aggiudicatario, saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena l'esclusione dalla gara.

Art. 50- TUTELA DELLA PRIVACY

La Ditta appaltatrice, nel presentare l'offerta, si impegna ad accettare in caso di aggiudicazione la nomina quale responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio e a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e dal D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. Il trattamento potrà riguardare anche dati sensibili riferiti agli utenti del servizio.

Art. 51 - RINVIO

1. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, al Codice Civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

ARTICOLO 52 – CLAUSOLA SPECIALE COVID

Si potrà procedere a modifiche del contratto durante il periodo di efficacia, nei limiti ed alle condizioni di legge, a condizione che tali modifiche non alterino la natura generale del contratto. In particolare, nel corso dell'a.s. 2020/2021, potrebbe essere necessario rimodulare il servizio di refezione scolastica adattandolo a particolari indicazioni e prescrizioni eventualmente dettate per far fronte alla pandemia da Covid-19. Vista l'emergenza Covid-19 in essere è anche opportuno evidenziare che, a causa delle norme di prevenzione alla diffusione del virus Covid-19, è fatto salvo lo slittamento del termine di decorrenza derivante da provvedimenti statali o regionali che posticipino l'inizio dell'attività scolastica ovvero dalla sospensione e proroga dei contratti in essere.

Il presente capitolato d'oneri è costituito da n. 52 articoli che si approvano e che si accettano integralmente, unitamente agli allegati:

- tabelle dietetiche e menù;
- tabelle merceologiche;