COMUNE DI CASALETTO VAPRIO

Provincia di Cremona

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DAL 01/09/2026 AL 31/08/2029 CON POSSIBILITÀ DI PROROGA DAL 01/09/2029 AL 31/08/2030

CPV 55524000-9

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - PREMESSA

Il presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (di seguito per brevità "Capitolato") disciplina le modalità di svolgimento e le caratteristiche minime delle attività relative al servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni e i docenti della locale scuola Primaria e della scuola dell'Infanzia.

Il servizio si svolgerà in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.03.2020 n. 65 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 04.04.2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

Si prevede in particolare un approccio dei criteri ambientali minimi per il conseguimento degli obiettivi ambientali che:

- sostengano modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, come ad es. quello biologico e da difesa integrata, come previsto dal Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari di cui al D.I. 22.01.2014 e dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico, al fine di non compromettere la fertilità dei suoli, diminuire i consumi energetici e la dipendenza dalle fonti fossili, oltre che l'eutrofizzazione e l'inquinamento delle acque, tutelare la biodiversità e il benessere animale e ottenere materie prime più salubri per i destinatari perché prive di residui di fitofarmaci o, nel caso degli allevamenti, antibiotici e altre sostanza utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni);
- salvaguardano la biodiversità delle specie ittiche, da un lato imponendo la somministrazione di specie pescate in mare meno sovra sfruttate e a rischio, dall'altro non ponendo particolari restrizioni alla somministrazione di pesce da allevamento, ciò considerando che il 70% delle specie ittiche è sovra sfruttato o esaurito e che la quantità di pesca è attualmente insostenibile;
- promuovono una dieta a minor consumo di proteine animali;
- approcciano la questione delle eccedenze alimentari;
- mirano alla prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso la previsione dell'uso delle stoviglie riutilizzabili e ove possibile, attraverso la riduzione del ricorso a prodotti prelavorati e di quinta gamma, alle monodosi e ai prodotti con imballaggi non riciclabili;
- mirano alla riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti;
- mirano a sostenere le economie locali ed anche i piccoli produttori;
- affrontano l'aspetto delle verifiche di conformità prevedendo metodi di verifica efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l'aggiudicatario e la stazione appaltante sui prodotti che saranno somministrati di volta in volta, che consente un più efficiente controllo in situ e su base campionaria delle fatture d'acquisto e dei documenti di trasporto delle materie prime;
- prevedono varie azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura a riguardo.

ART. 2 - DEFINIZIONI

Per "Impresa" o "I.A." s'intende l'Impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica del COMUNE DI CASALETTO VAPRIO (CR).

Per "Stazione Appaltante" o "A.C." s'intende l'Amministrazione Comunale di Casaletto Vaprio (CR) che affida all'Impresa il "***Servizio di Ristorazione scolastica"***.

ART. 3 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica con preparazione dei pasti presso il centro cottura messo a disposizione dalla Stazione Appaltante destinato alle utenze più avanti descritte, ai sensi dell'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023.

Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente Capitolato e delle varianti migliorative proposte dall'Impresa in sede di offerta ed eventualmente accolte dalla Stazione Appaltante.

ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà durata per il periodo dal 01/09/2026 al 31/08/2029, con possibilità di proroga dal

01/09/2029 al 31/08/2030 in conformità ai relativi calendari scolastici adottati dall'Istituto Comprensivo Trescore Cremasco.

L'amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo aggiudicatario ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D. Lgs. 36/2023.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la Stazione Appaltante non avesse ancora *provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa sarà obbligata a continuarlo alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza per un ulteriore periodo massimo di mesi 6* al fine ed esclusivo scopo di consentire l'espletamento della relativa procedura di gara necessaria per l'affidamento del Servizio.

ART. 5 – MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE
Si rinvia al disciplinare di gara.

ART. 6 – MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA
Le modalità di formulazione dell'offerta saranno disciplinate nel Bando e nel Disciplinare di gara all'uopo predisposto dalla Centrale Unica di Committenza.

ART. 7 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA E SERVIZI AGGIUNTIVI
L'utenza è composta da:

1) alunni e personale docente della Scuola Infanzia e della Scuola Primaria;

2) Dipendenti Comunali nel periodo di funzionamento del servizio, legato al periodo scolastico;

3) persone anziane e/o bisognose, su attivazione da parte dell'Amministrazione Comunale;

4) L'Amministrazione può inoltre richiedere in qualsiasi momento (previo adeguato preavviso di almeno 15 giorni) che il servizio venga esteso (al medesimo costo di appalto ed alle medesime condizioni contrattuali) alle utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula.

ART. 8 – ADEMPIMENTI GESTIONALI DELL'APPALTATORE
La tipologia che il servizio di ristorazione scolastica prevede, è la seguente:

- *la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti;*
- *la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura comunale, ubicato presso la Scuola Infanzia;*
- *la consegna, a piedi, con uso di carrelli, dei pasti presso i refettori;*
- *la somministrazione di acqua potabile dell'acquedotto del Comune in caraffe fornite dalla ditta;*
- *l'allestimento dei tavoli del refettorio in cui viene consumato il pasto, comprensivo di tovaglioli di carta;*
- *la fornitura di un'adeguata scorta di stoviglie a perdere per le emergenze (piatti in poliuretano, posate e bicchieri in polistirolo cristallo) ed ogni eventuale qualsivoglia altra attrezzatura /supporto migliorativo e che si ritenga utile al fine di ottimizzare il servizio reso;*
- *la distribuzione dei pasti al tavolo;*
- *il ritiro e il lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio; la pulizia e la sanificazione quotidiana del Centro Cottura, del refettorio e degli spazi annessi (arredi, pareti verticali, pavimenti, vetrate, griglie e pilette compresi);*
- *la pulizia, la sanificazione e disinfestazione straordinaria ed approfondita del Centro Cottura e relativi Refettori e Servizi annessi (compresi magazzini e/o locali di stoccaggio) prima e dopo ogni periodo di chiusura prolungata del Centro stesso (ad esempio prima/dopo vacanze estive, natalizie, pasquali);*

- *l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni;*
- *confezionamento, negli appositi contenitori termici forniti dall'Impresa, dei pasti per i dipendenti comunali, per gli anziani e/o bisognosi. Qualora i pasti vengano confezionati in un Centro di Cottura diverso da quello di cui sopra è a carico dell'Impresa la consegna dei contenitori di cui sopra nel refettorio della scuola primaria di Casaletto Vaprio;*
- *l'inoltro di tutta la documentazione prevista a vario titolo nel presente Capitolato ed ai sensi della vigente normativa in materia di ristorazione scolastica, autocontrollo e igiene degli alimenti, tracciabilità degli alimenti, sicurezza del personale, prodotti per la detersione e sanificazione etc.*

ART. 8.1 - CARATTERISTICHE DEL SISTEMA DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE DEL COSTO DEI PASTI.

ISCRIZIONI
L'iscrizione al servizio mensa viene effettuata tramite il Comune di Casaletto Vaprio. E' nell'ottica futura del Comune di adeguare il proprio servizio di refezione scolastica, dotandosi di un Sw per la gestione delle iscrizioni, così come dei pagamenti digitali, pertanto sarà onere dell'Aggiudicatario adeguarsi alle indicazioni dell'Ente in merito. (utilizzo, gestione ecc.)

PRENOTAZIONE PASTI E RACCOLTA PRESENZE:
La rilevazione quotidiana e prenotazione dei pasti saranno a cura del Comune, attraverso il personale scolastico.

COMPETENZE DELLE PARTI
Del sistema sopradescritto **restano in carico all'Amministrazione comunale** le seguenti fasi:

- il rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione delle fasce ISEE;
- l'incasso diretto del costo del pasto mediante emissione di un documento contabile
- la gestione diretta delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, cambio fascia di costo del pasto)
- l'invio delle lettere di sollecito e la messa a ruolo degli utenti insolventi
- la trasmissione del numero totale degli iscritti al servizio.

Compete all'impresa aggiudicataria (Impresa):

- la disponibilità di un sistema adeguato alla ricezione delle prenotazioni giornaliere, inviate dal personale scolastico, del numero degli alunni che usufruiranno del pasto;
- la reportistica delle presenze (a richiesta anche in forma cartacea);
- rendicontazione mensile al Comune dei numeri di pasti erogati e fatturazione all'esito dei controlli effettuati in contraddittorio dal Comune;
- la preparazione, la produzione di copie in numero sufficiente per la distribuzione a scuola agli alunni del seguente materiale: eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'Amministrazione comunale, menù autunno/inverno, menù primavera estate, menù a tema previa autorizzazione da parte della Stazione Appaltante in merito al contenuto;

ART. 8.2 - ADEMPIMENTI STRAORDINARI E A RICHIESTA

Fornitura di pasti per gli utenti di cui all'articolo precedente articolo 7 comma 4
In questo caso potrà essere richiesta la preparazione/confezionamento, la distribuzione dei pasti al tavolo,

l'allestimento del refettorio (anche con eventuali stoviglie a perdere) e successivo ripristino presso il Centro di Cottura oppure il confezionamento (anche in altri Centri Cottura) per asporto in appositi contenitori termici multiporzione e monouso.

ART. 9 – VARIANTI MIGLIORATIVE

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli allegati, i quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi minimi.
Si precisa che le migliorie che l'Impresa intende proporre devono risultare esplicitate in tabelle o dichiarazioni che saranno allegate all'offerta.

ART. 10 – UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA COMUNALE

Il Centro Cottura, di proprietà comunale, è ubicato presso la Scuola dell'Infanzia, Via Roma n. 68. La consegna dei pasti presso i refettori è effettuata a piedi, mediante uso di carrelli. Resta inteso che l'Aggiudicatario dovrà garantire un trasporto adeguato e rispettoso dei criteri di igiene e sicurezza.

ART. 11 - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

La dimensione complessiva dell'utenza scolastica comprensiva delle persone anziane e/o bisognose nell'intera durata contrattuale è stimata in **n. 141** pasti giornalieri per la gestione totale.
Si fa presente che il numero dei pasti quantificato è meramente indicativo, in considerazione delle effettive presenze di alunni, personale docente e non docente, dipendenti nonché degli utenti degli altri servizi. La riduzione del numero dei pasti rispetto alla previsione non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 12 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà di norma dal lunedì al venerdì, secondo il calendario di servizio e per il numero stimato di pasti annui di seguito indicati:

Utenza	Ubicazione	Giorni settimanali	Utenti medi giornalieri	Orario somministrazione	Modalità
Scuola dell'Infanzia	Via Roma 68	5	60	Dalle 11.30 alle 12.15	Servizio al tavolo
Scuola Primaria	Via Roma 58	5	80	Dalle 12.30 alle 13.30	Servizio al tavolo
Dipendenti	-	5	1	Dalle 11.30 alle 13.30	Ritiro da parte dei dipendenti
Anziani e/o utenti bisognosi	-	5	-	Dalle 11.30 alle 13.30	Ritiro da parte di personale dedicato

Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.
Si precisa che l'erogazione di pasti ai dipendenti e a anziani e/o bisognosi avverrà secondo calendario scolastico.

ART. 13 - PIANO DEI TRASPORTI- CONTENITORI - ORARI DI TRASPORTO/CONSEGNA PASTI

I pasti destinati agli utenti del Servizio pasti a domicilio verranno consegnati al domicilio degli utenti da personale comunale.
Qualora i pasti vengano confezionati per cause di forza maggiore in un Centro di Cottura diverso da quello della Scuola Primaria è a carico dell'Impresa la consegna del pasto che dovrà essere effettuata all'orario prestabilito presso il Centro di Cottura di Casaletto Vaprio in appositi contenitori messi a disposizione dell'Impresa stessa.

ART. 14 – UNITÀ DI PERSONALE IMPIEGATO

L'Impresa deve assumere e mantenere in servizio, per tutta la durata contrattuale, con onere esclusivo a suo carico, personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliarie) **ed in possesso di idoneità conformemente alla normativa vigente in materia igienico/sanitaria** necessario per il buon funzionamento delle mense.
L'Impresa dovrà produrre prima dell'inizio del servizio le referenze, i titoli professionali e di servizio del personale che intende impiegare.
Il numero di addetti utilizzato per ciascuna mansione non deve essere inferiore a:

- n. 1 cuoco con esperienza pluriennale;
- n. 1 addetto alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti e al servizio di riordino e pulizia deli locali mensa e refettorio.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso di idoneità conformemente alla normativa vigente in materia igienico/sanitaria.

La distribuzione del pasto deve consentire l'avvio del servizio con la fine delle lezioni antimeridiane e di soddisfacimento dell'utenza nel giro di 30 minuti, al fine di ottenere la garanzia del pasto servito caldo garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti, nonché provvedere alle operazioni di riordino e di pulizia della mensa e delle attrezzature.

Al fine di garantire l'efficienza di tutti i servizi ricompresi nell'appalto, l'Impresa dovrà all'occorrenza sostituire con apposito personale da lei fornito, preferibilmente salvaguardando l'occupazione locale, le carenze di organico che dovessero registrarsi nel corso del servizio, assicurando sempre il personale nel numero di cui sopra.

L'Impresa curerà che tutto il personale addetto durante le ore di servizio indossi indumenti di lavoro, perfettamente puliti, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 del DPR 327/80) e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D.Lgs. 626/94 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e i lavori di pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal DPR 327/80.

ART. 15 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di garanzia per l'attuazione della predetta Legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con il Responsabile del competente Servizio.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa con un anticipo di almeno 24 ore, l'A.C. riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensione delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

ART. 16 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Impresa si obbliga a stipulare il Contratto previo versamento dei diritti di segreteria e delle spese inerenti e conseguenti al Contratto stesso per l'importo e alla data che saranno comunicati dalla Stazione Appaltante.
Nel caso in cui ***l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato***, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'A.C. che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.
Il Contratto verrà stipulato presso la sede del COMUNE DI CASALETTO VAPRIO (CR) con rogito del Segretario Comunale.

ART. 17 - RECESSO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile la Stazione Appaltante può recedere dal Contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti e dal mancato guadagno.

ART. 18 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa è tenuta a prestare la cauzione definitiva nella misura prevista dall'art. 53 D.Lgs. 36/2023

La cauzione deve essere costituita mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa.

Detta polizza dovrà contenere le seguenti clausole:

Rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
Sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale;
Validità sino alla scadenza del Contratto.

Il deposito cauzionale è svincolato all'Impresa solo a conclusione del rapporto. **Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale su richiesta dell'Impresa** con esplicita rinunzia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C. nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.

ART. 19 – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di Legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato.

L'Impresa, inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'Impresa si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nella mensa del Comune di Casaletto Vaprio, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, l'Impresa si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere, altresì, compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio e tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente Capitolato.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad €. 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro con i limiti di €. 2.000.000,00 (duemilioni/00) per persona lesa e di €. 2.000.000,00 (duemilioni/00) per danni a cose o animali.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad €. 1.100.000,00 (unmilionecentomilano/00) per sinistro con il limite di €. 2.000.000,00 (duemilioni/00) per persona.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante all'atto della sottoscrizione del Contratto.

ART. 20 – SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa.
Sono invece a carico della A.C. i costi per il regolare funzionamento del Centro Cottura (gas, elettricità, acqua calda e fredda, riscaldamento/condizionamento, spurghi etc.).

ART. 21 – RESPONSABILITÀ

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Stazione Appaltante ed a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

ART. 22 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente Capitolato. Per eventuali servizi accessori al servizio principale (pulizie etc.), il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve necessariamente essere autorizzato dalla Stazione Appaltante prima che inizi il servizio.
Il Contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

ART. 23 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO

Su specifica richiesta scritta della Stazione Appaltante, l'Impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente Capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. L'Impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

ART. 24 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DELLE DOTAZIONI TECNOLOGICHE

La Ditta dovrà provvedere al reintegro delle stoviglie piatti, bicchieri, posate che dovessero deteriorarsi durante la vigenza del Contratto.

L'A.C. dà in consegna all'Impresa i locali del Centro cottura di cui all'articolo 11 del presente Capitolato con le rispettive dotazioni (allestimenti interni) in buono stato e funzionanti.

L'Impresa provvede, con propria organizzazione, a gestire fino alla scadenza del rapporto contrattuale i locali nel rispetto delle norme vigenti in materia per la preparazione, consegna e distribuzione dei pasti per la ristorazione scolastica, nonché per il lavaggio delle stoviglie e il riordino e la pulizia dei locali assegnati.

Gli oneri di manutenzione di quanto messo a disposizione dall'A.C. sono posti rispettivamente a carico di:

a) Comune:

- la manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti, purché gli interventi non siano dovuti a mancanza di manutenzione ordinaria e/o ad incuria e/o a mancata tempestiva segnalazione da parte dell'Impresa;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei presidi antincendio presenti.

b) Impresa:

- la manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria, riparazione o sostituzione dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e degli elettrodomestici, messi a disposizione dal Comune e prese in carico, compreso lavastoviglie e forno;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria, riparazione o sostituzione dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e degli elettrodomestici eventualmente acquistati dall'Impresa (in quanto offerti tra le attività migliorative in sede di gara o acquistati in corso di contratto);

- la sostituzione di apparecchiature, e componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di danneggiamenti o furti;

- la manutenzione periodica delle attrezzature, come appresso disciplinata. Per quanto concerne la manutenzione periodica delle attrezzature, l'Impresa dovrà predisporre per ogni attrezzatura specifica scheda di registrazione delle manutenzioni, che dovranno essere effettuate come stabilito dai "libretti uso e manutenzione" e dalle norme di buona tecnica. Le schede di manutenzione periodica dovranno sempre essere regolarmente compilate. L'A.C. si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e di controllare se i dovuti interventi di manutenzione siano riportati nelle schede di manutenzione.

L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato le dotazioni, i locali e gli impianti, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, senza preventiva autorizzazione del Comune.

L'Impresa deve assicurarsi, ed eventualmente provvedere, affinché tutte le attrezzature, impianti e macchinari in uso nel Centro cottura siano sempre rispondenti alle leggi e alle normative vigenti. Eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali sono demandati per legge tali controlli e disposizioni saranno a carico dell'Impresa.

Al termine del contratto, a qualsiasi causa esso sia dovuto (scadenza naturale del termine, risoluzione anticipata, ecc.), l'Impresa è comunque tenuta a riconsegnare all'A.C. i locali, gli impianti e l'allestimento interno del Centro cottura assegnato in buono stato di conservazione, di manutenzione, di pulizia e di funzionamento.

In particolare si precisa che, al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio Tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (da un minimo di un giorno per i piccoli interventi ad un massimo di sette giorni per i grossi interventi o per interventi alle attrezzature che richiedano la presenza di Tecnici qualificati o autorizzati dalla Ditta produttrice).

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria, di competenza dell'A.C. (a impianti o a immobili), l'Impresa deve comunicare tempestivamente (entro un massimo di 24 ore) per iscritto all'A.C. i motivi della necessità di intervento straordinario.

In entrambi i casi l'Impresa deve, comunque, garantire la continuità del servizio anche ricorrendo all'utilizzo di proprie apparecchiature temporaneamente collocate presso il Centro di Cottura.

L'Impresa, per ogni intervento di manutenzione di sua competenza eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione Comunale copia della bolla rilasciata dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso il più dettagliati possibile.

Qualora l'intervento straordinario fosse stato causato da incuria o non tempestivo intervento di manutenzione ordinaria (a carico dell'Impresa) l'intero costo dello stesso verrà addebitato all'Impresa.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

La Stazione Appaltante si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti, sono conformi a quanto previsto nel Piano di Manutenzione Programmata.

A tal fine l'A.C. e l'Impresa redigeranno, prima dello scadere del contratto:

- un inventario completo dell'allestimento interno, con indicazione dello stato dell'arte di ogni bene indicato; da tale inventario dovranno risultare presenti tutte le dotazioni inizialmente fornite, salve eventuali

sostituzioni e/o nuovi acquisti; tutte le attrezzature dovranno essere corredate dalle schede di manutenzione periodica regolarmente compilate;

- un verbale da cui risulti lo stato di consistenza degli immobili e degli impianti.

Qualora, in occasione della redazione di detti documenti o comunque in qualunque altro momento, si riscontrasse l'assenza di parte delle dotazioni o si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, macchinari, arredi ecc. dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, l'Impresa sarà tenuta a provvedere al ripristino delle condizioni iniziali prontamente e comunque entro 30 giorni dalla data del verbale.

Nel caso in cui l'Impresa non dovesse provvedere al ripristino delle condizioni iniziali entro i termini sopra indicati l'A.C. provvederà alla stima dei danni e/o delle attrezzature mancanti o non funzionanti e procederà al ripristino trattenendo le somme necessarie dalla cauzione definitiva.
Nulla è dovuto dall'Impresa per il normale logorio d'uso di immobili, impianti e beni mobili dell'allestimento interno. L'Impresa si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati. La disponibilità degli stessi viene trasferita all'Impresa per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto ed esclusivamente per iniziative/eventi territoriali patrocinati dal Comune.

ART. 25 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
L'Impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni (sanitarie, commerciali, etc.) per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante della Società.

ART. 26 - OBBLIGHI NORMATIVI
L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

TITOLO III - PERSONALE

ART. 27 – ORGANICO
L'organico impiegato nel servizio di ristorazione è composto da personale dipendente dell'Impresa, secondo la composizione numerica riportata al precedente articolo 14 del presente Capitolato.

L'Impresa è in ogni caso obbligata a presentare, prima dell'attivazione del servizio, un elenco dei nominativi del personale impiegato, ivi compreso quello derivante da assorbimento dall'appalto precedente, diviso per qualifica, mansione, livello di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale contrattualizzato, descrizione della turnistica settimanale, sede di impiego e tipo di rapporto contrattuale. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificate in sede di offerta, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito il contingente minimo di risorse umane a garantire la corretta esecuzione del servizio.

L'elenco deve essere trasmesso alla Stazione Appaltante con frequenza mensile al Responsabile del Servizio.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

ART. 28 – PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO
Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione, (ad eccezione dei servizi accessori, nel caso in cui ne fosse stato previsto il subappalto in sede di offerta) deve essere svolto da personale alle dipendenze

dell'Impresa regolarmente autorizzato. A tale proposito, su richiesta dell'A.C., l'Impresa deve fornire la denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione e attestazione dei Contributi Servizio Sanitario.

Nell'assunzione del personale l'Impresa dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare le persone precedentemente impiegate dalla ditta appaltatrice precedente.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere **adeguata e comprovata professionalità** e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora vengano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

ART. 29 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa dovrà affidare la direzione complessiva del servizio in modo continuativo e a tempo pieno, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio similare a quello oggetto del servizio richiesto dalla Stazione Appaltante.

Il Direttore del servizio, che sarà referente unico dell'intero appalto, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti della Stazione Appaltante per il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Stazione Appaltante al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del Direttore per ferie, malattia ecc. l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta alla Stazione Appaltante.

ART. 30 - INFORMAZIONE AGLI ADDETTI AL SERVIZIO

Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio: (clausola contrattuale C.A.M. punto 8)

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali: per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari; per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

L'Impresa deve garantire che il personale operativo sia adeguatamente formato e addestrato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.

I corsi di formazione dovranno avere contenuti professionali specifici e adeguati alle esigenze e alle mansioni del personale.

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, con cadenza almeno biennale, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

L'Impresa dovrà inviare all'A.C. copia del piano dei corsi di formazione e addestramento del proprio personale e inoltre dare comunicazione dei corsi avvenuti. L'A.C. può richiedere e/o concordare con l'Impresa dei corsi di formazione specifici.

L’inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento, senza oneri aggiuntivi per l’Amministrazione, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

ART. 31 - VESTIARIO

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80 art. 42, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, zoccoli anatomici, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione.

L’Impresa deve fornire inoltre divise per il servizio di pulizia.

L’Impresa, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante, deve provvedere che il suddetto vestiario sia decoroso e non logoro.

ART. 32 - IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (D.P.R. n. 327/80 - art. 37).

ART. 33 - IGIENE DEL PERSONALE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l’igiene personale.

Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

ART. 34 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L’Impresa deve provvedere a garantire alla Stazione Appaltante che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l’Impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

ART. 35 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L’Impresa deve assicurare l’osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.L. 626/94, nonché le direttive 89/392/CEE e 91/368/CEE).

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

L’Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell’A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 36 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L’Impresa 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 ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L’Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l’Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La Stazione Appaltante nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all’Impresa

delle inadempienze ad esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

ART. 37 - SOSTITUZIONI DEL PERSONALE

L'Impresa si impegna a provvedere alla sostituzione del personale in caso di assenza dello stesso per ferie, malattia etc.

TITOLO IV - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 38 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Requisiti degli alimenti (clausola contrattuale dei C.A.M. a.1)

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti: frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare ai sensi del decreto ministeriale 10 marzo 2020 n. 65 recante «Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari» di cui all'allegato A del decreto stesso, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 30% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 30% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range)o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle

specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www.iucn.it/categorie.php).
Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5).
Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone(Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non e' consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne' prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
Latte e yogurt: biologico.
Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 50% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali fritture; altri oli vegetali possono essere usati nelle fritture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 50% in peso devono essere biologici;
Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.
Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze, tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt e, eventualmente, latte.
Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.
Le tavolette di cioccolata devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in sito. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.
Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", nelle caratteristiche delle derrate alimentari e nelle note di indirizzo per i menù della refezione scolastica redatte dall'ATS competente – Servizio Igiene della Nutrizione. Si evidenzia inoltre che:
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate dall'A.T.S.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti, delle condizioni ambientali, strutturali ed operative delle sedi di stoccaggio e conservazione (l'approvvigionamento non dovrà avvenire negli orari di massima operatività). Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà, inoltre, essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
- l'Impresa è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

ART. 39 – SPECIFICHE TECNICHE

Si rinvia a quanto dichiarato nell'offerta economica con riferimento al criterio di valutazione A5. Forniture prodotti CAM – Criteri premianti.

ART. 40 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari crude e i semilavorati dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti per legge.

ART. 41 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi (D.lgs. 231/2017 – Reg. CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Impresa, alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito.

ART. 42 - GARANZIE DI QUALITÀ

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia.

In tal senso ogni fattura deve essere corredata da una copia della bolla depositata presso il Centro di Cottura attestante la produzione biologica o DOP dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.

Ovviamente, in caso contrario, il Responsabile del competente Servizio non darà corso alla liquidazione delle fatture sino alla ricezione delle copie delle suddette bolle.

La Ditta si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall'A.C., di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- in fase di distribuzione pasti nel refettorio (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere inferiore ai 50°C per le pietanze da consumarsi calde;
- in fase di distribuzione pasti nel refettorio (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 15°C per le pietanze da consumarsi fredde (escluse la frutta e la verdura);
- all'atto della consegna pasti per la distribuzione a domicilio e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 65°C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10°C, i gelati dovranno avere una temperature non superiore a – 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura;
- durante le fasi che compongono il processo produttivo (filiera) le derrate dovranno essere mantenute alle temperature riportate sulle proprie confezioni;

ART. 43 TRACCIABILITA' - RINTRACCIABILITA'

Per Rintracciabilità di Filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP) **ovvero rintracciabilità di Filiera Corta (RFC) per le aziende locali.** Con ciò si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

L'Impresa dovrà pertanto redigere specifico Manuale per la gestione delle RFP e RFC o che dovrà altresì essere corredato di copia della Documentazione di consegna prodotti (Bolle di consegna) e sempre disponibile presso il Centro Cottura per verifiche da parte degli organi di controllo anche a semplice richiesta.

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 44 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le " buone norme di fabbricazione " (GMP).

L'Impresa deve sottoscrivere un proprio Regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Tale Regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alla Stazione Appaltante. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Stazione Appaltante. Ogni stesura di Regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

ART. 45 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico e scarico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

Le derrate e i contenitori non devono occupare spazi non propri, vie di passaggio e interdire l'apertura delle porte.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti al di fuori dei locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve esser riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale e non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti.

E' vietato l'uso di recipienti alluminio.

I prodotti a lunga conservazione, come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Il magazzino deve esser ben ventilato e ben illuminato.

ART. 46 – RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 49 del presente Capitolato.

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 47 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

ART. 48 - PREPARAZIONE E TRASPORTO PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
La preparazione e la conservazione devono essere effettuate ad una temperatura che non sia superiore ai 10° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

ART. 49 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente al consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro Cottura, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le fritture non devono essere effettuate;
- ogni cottura, analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua.

ART. 50 - LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 51 - PENTOLAME PER LA COTTURA
Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio Inox.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

TITOLO VII - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

ART. 52 – MENÙ - VARIAZIONI DI MENÙ
Flussi informativi (Clausola contrattuale C.A.M. a.2).
L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.
Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.
Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

I menù, articolati in menù autunno/inverno e menù primavera/estate dovranno quindi essere preparati nel rispetto di quanto indicato dall'ATS di competenza.
Le date di inizio e fine dei menù possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel menù adottato dall'Amministrazione Comunale e validato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Agenzia di Tutela della Salute - sede territoriale di riferimento che verrà trasmesso all'Impresa.

Le tabelle sono tarate sulla base di indicazioni dietetiche tese a soddisfare con completezza i fabbisogni nutrizionali reali e tengono conto delle strategie di educazione alimentare**.**
I modelli tipo sono da considerarsi proposte base, flessibili e modulabili sulla realtà locale; in particolare la Ditta, anche in base al grado di accettazione dell'utenza, potrà formulare variazioni/integrazioni, con interventi innovativi nel corso del tempo; dovrà, comunque, corredare le proposte alimentari di relative grammature, ricette e composizioni in nutrienti e calorie.

Tali proposte, sottoposte all'esame della Commissione mensa e dell'Amministrazione Comunale, saranno formalmente esplicitate e comunicate all'ASL , per la variazione dei menù.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.
- su richiesta della ASL.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione Appaltante.

ART. 53 – QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI
Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari. (clausola contrattuale C.A.M. punto a.3)
Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.
Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:
- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

ART. 54 - EMERGENZE SANITARIE
Qualora si verificassero emergenze di carattere sanitario, che comportino, anche solo a carattere cautelativo, la necessità di escludere dalla tabella dietetica in vigore uno o più prodotti alimentari, l'Impresa è tenuta a sostituirli tempestivamente con altri di pari valore nutritivo, concordati con l'Amministrazione Comunale.

ART. 55 - DIETE SPECIALI
L'Impresa dovrà provvedere alla predisposizione di pasti ad personam nei casi in cui gli stessi vengano appropriatamente richiesti e siano riconducibili alle seguenti categorie: 1) dietoterapie; 2) motivazioni ideologiche o religiose; 3) situazioni particolari.
I menù degli alunni in dietoterapia dovranno essere personalizzati ed armonizzati alla tabella dietetica

qualitativa in uso. **L'Impresa dovrà provvedere alla corretta preparazione e somministrazione della dieta speciale: per questo servizio è richiesto l'impiego di personale qualificato ed adeguatamente formato.** La preparazione, manipolazione, trasporto e somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle norme fissate dall'Agenzia di Tutela della Salute sede territoriale di riferimento.

L'Impresa è tenuta altresì a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, prodotti alimentari aventi caratteristiche tali (ingredienti, caratteristiche nutrizionali) da poter essere utilizzati, in alternativa a quelli in uso, nella preparazione delle diete speciali, quali insaccati privi di proteine del latte/lattosio, prodotti del prontuario AIC, ecc.

Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

- dieta per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, nonché da favismo: è dovuta la certificazione del medico specialista con la quale generalmente si richiede l'eliminazione degli alimenti e delle preparazioni composite che li contengono, che causano l'allergia.

- dieta per i soggetti diabetici: gli schemi nutrizionali sono facilmente adattabili tenendo conto di una porzionatura che verrà comunque suggerita dagli ambiti specialistici in cui sono seguiti.

- dieta per i soggetti affetti da morbo celiaco (i pazienti non possono consumare alimenti contenenti glutine): il gestore del servizio, a richiesta e con certificazione del medico specialista, è tenuto alla preparazione del pasto utilizzando alimenti idonei;

- diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti: il gestore del servizio, a richiesta, è tenuto alla preparazione del pasto utilizzando gli alimenti speciali, secondo la dieta personalizzata calcolata dal medico specialista;

- diete a restrizione calorica per i soggetti in diverso stato di sovrappeso provvisti di certificazione specialistica;

- dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (c.d. acetone) secondari e disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o soggetti con sindromi postinfluenzale di diverso grado, tutti provvisti di certificato medico. L'Impresa si impegna, comunque, alla predisposizione delle diete in bianco, senza certificazione medica, previa richiesta scritta del genitore (autocertificazione), qualora venga fatta richiesta al responsabile del Centro di cottura entro le ore 09,00 della giornata. Le diete in bianco, senza certificazione medica, sono concesse per periodi non superiori a n. 3 giorni consecutivi per ciascun utente.

L'Impresa è tenuta a fornire, per la preparazione delle diete speciali, almeno i seguenti prodotti alimentari:

- pasta, pane, pangrattato, crackers, farina, base per pizza, pasta per lasagne, gnocchi, paste ripiene senza glutine
- bastoncini di pesce senza glutine
- prodotti del prontuario AIC
- gelato e budino senza lattosio

Le diete speciali dovranno essere elaborate dalla dietista dell'Impresa, che dovrà tenere conto del modello di tabella dietetica standard; la tabella dovrà riportare il nominativo dell'alunno e dovrà essere corredata da indicazioni comportamentali, specifiche per patologia, dirette agli addetti che operano nel campo della ristorazione scolastica e che devono gestirne, in modo corretto la preparazione e la distribuzione.

Le Diete speciali così redatte dovranno essere trasmesse all'Ente Responsabile del Servizio (Comune) il quale chiederà al SIAN (Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione) dell'Agenzia di Tutela della Salute sede territoriale di riferimento per l'opportuna validazione e valutazione.

L'Impresa dovrà fornire un piatto sostitutivo in caso di disgusto totale per i piatti proposti.

ART. 56 - STRUTTURA DEL MENÙ PER LE UTENZE SCOLASTICHE

La struttura del menù per le utenze scolastiche, ivi compreso il menù dei pasti crudi, è la seguente:
un primo
un secondo
un contorno

pane
acqua potabile dell'acquedotto del Comune in caraffe - in bottiglia PET ½ litro per i dipendenti e pasti anziani e/o bisognosi
frutta di stagione o yogurt o gelato (a scelta fra non meno di tre diversi gusti) o dolce confezionato con possibilità di anteposizione nell'intervallo della mattinata.

L'A.C., inoltre, potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione.
Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero, altre emergenze o per altre particolari tipologie d'utenza (art. 7, comma 4).
A tal fine l'Impresa deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:
pane
formaggio o affettato
tranci di pizza margherita
frutta di stagione
una bottiglietta di acqua minerale naturale
n. 2 tovaglioli di carta
n. 1 bicchiere monouso
I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Si precisa che i pasti dedicati agli adulti dovranno essere adeguati in merito alle quantità e alla sostanza

TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

ART. 57 – LA PORZIONE NEL PIATTO

Il concetto di "porzione" è elemento portante nella qualità totale del pasto, sia in termini di conformità ai reali fabbisogni giornalieri di ogni utente, sia in termini di aspettative e di immagine percepita del piatto.

Il piatto al consumo è frutto di diverse variabili tra cui: la qualità delle materie prime in termini di tecnologie di conservazione (fresco, surgelato, essiccato, etc), di classe merceologica e di formato; la modalità di stoccaggio delle derrate; i sistemi di preparazione e di cottura che incidono sulla grammatura al cotto.

Le grammature al crudo delle derrate che verranno allegate alle tabelle dietetiche fornito dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Agenzia di Tutela della Salute sede territoriale di riferimento; sono infatti suscettibili di modulazione in relazione alla resa del prodotto, in particolare per le preparazioni per cui i fattori di variabilità sopraccitati possono incidere maggiormente. Sono inoltre riferite ad alunni delle scuole elementari (età 6-11 anni).

E' attribuito al concessionario il compito di definire l'effettiva grammatura delle matrici alimentari utilizzate per le preparazioni, in funzione delle grammature al consumo.

Ove gli organi di controllo rilevino porzioni insufficienti o scarse sarà necessario e richiesto che nel Centro di Cottura, sul prodotto crudo destinato alle preparazioni, in fase di avvio del ciclo produttivo, l'operatore addetto effettui la pesata, registrando di volta in volta il dato; la quantificazione viene operata per le derrate non deperibili al crudo al netto degli scarti, per derrate deperibili, al crudo, tenendo conto del calo dovuto agli scarti e agli sfridi di lavorazione.

ART. 58 - INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

Qualora l'Impresa intendesse preparare nuove preparazioni, dovrà inoltrare richiesta scritta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

TITOLO IX - NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 59 – PRENOTAZIONE DEI PASTI

Per dimensionare il numero dei pasti giornalieri l'Impresa terrà conto del numero dei pasti del giorno precedente. Il numero dei pasti giornalieri destinato agli alunni sarà confermato dal personale scolastico entro le ore 09:30.

Per quanto riguarda il pasto ai dipendenti e agli anziani verrà data comunicazione telefonica entro le ore 09:30 dalla Stazione Appaltante.

TITOLO X - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 60 - ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'erogazione del servizio deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

Scuola dell'Infanzia	Dalle 11.30 alle 12.15
Scuola Primaria	Dalle 12.30 alle 13.30
Pasto dipendenti, anziani e/o bisognosi	Dalle ore 11.30 alle ore 13.30

Gli orari di distribuzione pasti per i Servizi a richiesta di cui all'art. 7 sub 4 verranno comunicati in fase di prenotazione.

Gli orari prefissati devono essere comunque scrupolosamente rispettati.

ART. 61 – SOMMINISTRAZIONE

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C. come meglio precisato negli articoli precedenti.

ART. 62 - TABELLE PESI A COTTO

L'Impresa deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ogni tipologia di utenza.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'A.C. ed essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento e dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 63 - PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Impresa.

Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Per l'espletamento del servizio di distribuzione dei pasti l'Impresa deve utilizzare piatti e bicchieri idonei, posate in acciaio Inox, tovagliette monoposto e tovaglioli monouso in carta tessuto (*forniti dall'Impresa).*

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Impresa deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere. Tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'Impresa senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

ART. 64 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori di ogni genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;

- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri, brocche, piatti;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire a ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione;
- somministrare il secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- mettere in tavola il pane prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
- *collaborazione con le insegnanti nelle operazioni di: sbucciare la frutta e tagliare la carne per la prima classe della Scuola Primaria*
- provvedere al termine del servizio alla rigovernatura del refettorio, alla sua pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Il personale della ditta concessionaria, addetto alla distribuzione delle pietanze, dovrà osservare le seguenti norme:

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (clausola contrattuale dei C.A.M. a. 4)
I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).
Durante il periodo di emergenza sanitaria è possibile fare ricorso al monouso per garantire il rispetto delle norme sanitarie e il distanziamento sociale.
L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
I contenitori usati per la conservazione degli alimenti temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche

indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Tovaglie, tovaglioli (clausola contrattuale dei C.A.M. a.6).
Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.
Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

ART. 65 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30/04/1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs.155/97 nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 66 – REGOLAMENTI – PIANO DI SANIFICAZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA
Gli interventi di pulizia eseguiti presso la cucina e presso il refettorio devono essere conformi a quanto indicato nel **Piano di sanificazione predisposto dall'Impresa** di concerto con l'A.C. Tale piano dovrà contenere un programma di *pulizia e sanificazione quotidiana del Centro Cottura, del refettorio e degli spazi annessi (arredi, pareti verticali, pavimenti, vetrate, griglie e pilette) compresi oltre ai momenti di pulizia, sanificazione e disinfestazione straordinaria ed approfondita del Centro Cottura e relativo Refettorio e Servizi annessi (compresi magazzini e/o locali di stoccaggio) prima e dopo ogni periodo di chiusura prolungata del Centro stesso (ad esempio prima/dopo vacanze estive, natalizie)*

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il Centro di Cottura dovranno essere deterse e disinfettate come previsto in tale Piano.
In particolare le operazioni di pulizia da eseguire presso il refettorio, consistono in: sparecchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici; pulizia periodica dei vetri interni e esterni del locale refettorio e cucina e dei caloriferi (almeno una volta al mese); lavaggio annuale delle tende.

ART. 67 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI
Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure (clausola contrattuale dei C.A.M. punto a. 7:
Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Tali prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il personale che effettua la distribuzione dei pasti non può contemporaneamente eseguire le operazioni di pulizia o lavaggio

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.

ART. 68 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
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.

ART. 69 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

ART. 70 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

ART. 71 - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Prevenzione e gestione dei rifiuti. (clausola contrattuale dei C.A.M. punto a. 5)

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).
La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

È tassativamente vietato scaricare o gettare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività della gestione della mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, WC). Qualora si verificassero nella sede del refettorio otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dal refettorio, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata nei giorni programmati per il ritiro dei rifiuti.

L'onere per l'eventuale acquisto di sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'Impresa secondo la raccolta differenziata attuata dall'A.C.

L'Impresa ha pertanto l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Casaletto Vaprio in materia di raccolta differenziata.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D. Lgs n.4 del 16 gennaio 2008 e D.M. 8 aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'Impresa e smaltiti a norma della citata legge mediante impresa debitamente autorizzata.
I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico della Stazione appaltante.

Art. 72 – GESTIONE DEGLI INFESTANTI

1. L'Impresa dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni

2. Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 nei locali oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale. Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere la cucina/Centro Cottura e tutti i locali di distribuzione e consumo (refettorio) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne di competenza.

3. L'Impresa dovrà riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati.

4. L'Impresa dovrà fornire all'A.C. copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 4/anno per refettorio/cucina).

5. Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o altre azioni correttive. Contestualmente devono essere forniti al Comune i nominativi degli operatori che effettueranno il servizio, con evidenza della qualifica per l'esecuzione delle attività. Ogni eventuale variazione deve essere tempestivamente comunicata all'A.C.

6. Le postazioni per il monitoraggio di striscianti e di roditori devono essere con coperchio trasparente (in modo da individuare immediatamente un'eventuale cattura) e apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di monitoraggio. Non devono essere utilizzate esche tossiche all'interno dei locali ed in ogni caso poste in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

7. Tutte le postazioni di monitoraggio devono essere opportunamente identificate.

8. Nell'ambito degli interventi periodici la società specializzata dovrà provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione di apparecchiature o parti di esse usurate o mal funzionanti.

9. La sostituzione delle piastre collanti per il monitoraggio dei volanti è anch'essa a carico della società specializzata.

TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 73 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 74 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 01/03/1956, n. 303.

ART. 75 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO
L'Impresa 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 e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. n. 524 dell'08/06/1982 e D.Lgs. n. 493 del 14/08/1996).

ART. 76 - PIANO DI EVACUAZIONE
L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un "**piano di allontanamento**" repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

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

Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'A.C.

Ogni dipendente dell'Impresa dovrà conoscere il Piano di Evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

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

Il Piano di Evacuazione redatto dall'Impresa dovrà obbligatoriamente rapportarsi con Piano di Evacuazione del plesso scolastico.

ART. 77 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI
Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è imposto e /o consigliato dalle schede di sicurezza.

TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 78 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C.
E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

L'Amministrazione Comunale si impegna ad effettuare visite ispettive e prelievi di campioni a scopi analitici, da parte di terzi anche senza preavviso.

ART. 79 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO
Gli organismi preposti al controllo sono: il SIAN dell'Agenzia di Tutela della Salute, il competente Servizio preposto dell'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C. e la Commissione Mensa.

ART. 80 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI
E' diritto delle rappresentanze degli utenti, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: il mancato rispetto dei menù, il controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni), le date di scadenza dei prodotti, la pulizia degli ambienti, la temperatura dei pasti al momento della distribuzione.
E' fatto divieto assoluto alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

ART. 81 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI
I controlli di cui agli art. 79 e 80, non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alla Stazione Appaltante per le quantità di campioni prelevati.

ART. 82 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al **"blocco di derrate"**

I rappresentanti degli utenti o i tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà, entro 2 giorni, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa.

Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

ART. 83 - IDONEITÀ SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti di Libretto di Idoneità Sanitaria o Nulla /Osta rilasciato dall' Agenzia di Tutela della Salute.

ART. 84 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

ART. 85 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

ART. 86 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

ART. 87 - RILIEVI DEI TECNICI

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.
Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

ART. 88 - CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro **5** giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

ART. 89 – RILIEVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.
Se entro 5 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

ART. 90 – OBBLIGO DI PARTECIPAZIONE DELL'IMPRESA ALLE COMMISSIONI DEGLI UTENTI

E' fatto obbligo all'Impresa nella persona del Direttore del servizio, di partecipare alle riunioni convocate dai

rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

TITOLO XIV IMPORTI RIVISTI - INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 91 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Ove si verifichino inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penalità minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 300,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- €. 60,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 150,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- € 100,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche
- € 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, consegnati dalla Ditta;
- € 60,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
- € 70,00 per ogni pasto in meno (compreso le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DRP n.327/80.
- € 550,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti;
- € 550,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 85 del presente Capitolato;
- € 300,00 per carenza igienica del centro cottura o dei mezzi di trasporto dei pasti;
- € 550,00 per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche igieniche ambientali;
- € 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 2.500,00 per mancata comunicazione alla Stazione appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
- € 550,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
- € 300,00 per mancanza delle conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.)
- € 250,00 per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero
- € 500,00 assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione;
- € 250,00 per mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti;
- € 60,00 per ogni giorno di ritardato intervento manutentivo a carico dell'Impresa oltre l'eventuale costo dell'intervento (come previsto dall'articolo 24)

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

L'applicazione delle penalità viene determinata con atto del responsabile della gestione dell'appalto. Da parte dell'incaricato del Comune sarà stilato un verbale di contestazione che riporterà l'inosservanza riscontrata e sarà obbligatoriamente controfirmato dal "responsabile mense" o dal capocuoco/cuoco responsabile del centro cottura. La contestazione sarà, altresì, comunicata a mezzo lettera Raccomandata AR- eventualmente preceduta da fax- assegnando alla ditta un termine di almeno 10 giorni per la presentazione di proprie controdeduzioni.
Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono comunicate alla ditta in via amministrativa.
Per quanto non previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in

materia.

ART. 92 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Quando nel corso del contratto la Stazione Appaltante accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione Appaltante può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

ART. 93 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante avrà la facoltà di risolvere il Contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, 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) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa.;
b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa;
c) Abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
d) Per motivi di pubblico interesse;
e) Impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
f) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro cottura affidato all'Impresa;
g) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
h) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
i) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
l) Interruzione non motivata del servizio;
m) Assenza non giustificata superiore a tre giorni del Direttore del servizio;
n) Subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;
o) Cessione del contratto a terzi;
p) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
q) Ulteriori inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
r) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato.
s) Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
t) Mancata esibizione dei documenti inerenti l' HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.
u) Non conformità, superiore a tre volte per lo stesso tipo di inadempienza, a quanto previsto nel Manuale di Qualità;
v) Reiterato ed immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

ART. 94 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora l'Impresa intendesse disdire il Contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante 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 Ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO XV - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 95 - PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'Impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

ART. 96 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

Spetta all'Impresa:

Il corrispettivo dell'appalto calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione per ogni pasto consumato dai commensali; nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Impresa.

La fatturazione verrà eseguita in forma elettronica – **Codice Univoco Ufficio UFV546** - dall'Impresa alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti effettivamente consumati. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione.

Le fatture verranno liquidate dall'A.C. entro 30 giorni dal ricevimento della fattura emessa dall'Impresa, previa attestazione di regolare fornitura eseguita a firma del Responsabile del Procedimento e Responsabile del Servizio.

Detta fattura sarà liquidata a mezzo bonifico bancario entro trenta giorni dalla data del suo ricevimento su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., ai sensi dell'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, secondo quanto stabilito dal comma 629, lettera b) dell'art. 1 della Legge 24 Dicembre 2014, n. 190 *"Legge di stabilità 2015"* che aggiunge al DPR 633/1972 un nuovo art. 17 ter *(Operazioni effettuate nei confronti di enti pubblici*).

L'Impresa ha l'obbligo di comunicare al Comune di Casaletto Vaprio, tempestivamente e, comunque, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti di cui sopra, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Si impegna altresì a comunicare qualsiasi modifica relativa ai dati trasmessi.

E' fatto obbligo all'Impresa, pena la risoluzione del contratto, di osservare, in tutte le operazioni ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, nr. 136, così come modificata dal Decreto-Legge nr. 187 del 12 novembre 2010.

La clausola risolutiva di cui sopra sarà avviata in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Posta Italiane S.p.A. o degli altri strumenti idonei ad assicurare la piena tracciabilità delle operazioni.

ART. 97 - LIQUIDAZIONE

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, secondo i tempi previsti dal vigente Regolamento comunale di contabilità e comunque non oltre trenta giorni dalla data di ricevimento della fattura al protocollo e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente erogati.

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

L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Le fatture devono essere intestate a:

Comune di Casaletto Vaprio
P.zza Maggiore, 7, 26010 - Casaletto Vaprio (CR)
Codice Univoco Ufficio UFV546

ART. 98 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

A mente dell'art. 60 del Codice Appalti, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente.

La revisione è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto. La clausola si attiverà al verificarsi della seguente condizione di natura oggettiva: variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5%.
In tale evenienza:
sarà onere dell'appaltatore comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza;
l'appaltatore, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione;
la revisione avverrà nella misura del 80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%.
A titolo esemplificativo, in ipotesi di incremento del 7%, all'appaltatore sarà riconosciuto l'80% del 2% (differenza fra la variazione in aumento e la franchigia).
I corrispettivi ed i prezzi del presente Contratto, ai sensi dell'art. 60 del Codice dei Contratti e allegato II.2-bis, saranno adeguati, sia in aumento che in diminuzione, con periodicità annuale, a partire dal 2° anno di validità sulla base del confronto dei due valori dell'indice (Indice mese aggiudicazione vs mese in esame).
La revisione verrà applicata solo se viene registrata, in aumento o in diminuzione, una variazione superiore al 5 per cento del valore del contratto previsto inizialmente, e dovrà essere prevista la clausola anche nei contratti di subappalto.
In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 % della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.
La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi ristorazione scolastica, sulla base della variazione dei seguenti indici:
al 10% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi - Pavia (O Provincia altra)
al 40% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande - Pavia (O Provincia altra)
al 50 % Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione- operaio
I valori e gli indici sono reperibili sul sito di ISTAT https://esploradati.istat.it/

TITOLO XVI - CONTROVERSIE

ART. 99 – FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà deferita al Foro competente del Tribunale di Cremona.
E' escluso il ricorso all'Arbitrato.

TITOLO XVII - IMMOBILI

ART. 100 – LOCALI PER LA PRODUZIONE E IL CONSUMO DEI PASTI

L' A.C. mette a disposizione dell'Impresa **il Centro Cottura sito** presso la Scuola dell'Infanzia, Via Roma n. 68 con gli impianti, le attrezzature, macchinari e gli arredi presenti sia presso il Centro stesso che presso il Refettorio.

Le dotazioni tecnologiche (impianti, attrezzature, macchinari, arredi) messe a disposizione dalla Stazione Appaltante s'intendono a norma e perfettamente funzionanti.

L'Impresa che utilizzerà i locali, le attrezzature e gli impianti tecnologici ha l'obbligo della buona conservazione degli stessi, della non manomissione e in nessun caso dovrà utilizzare impropriamente quanto a sua disposizione. Non potrà, in nessun caso e per nessun motivo, manomettere prese, interruttori, spine dei piccoli e grossi elettrodomestici. L'Impresa non dovrà sovraccaricare le prese di corrente, non potrà modificare né il numero né la distribuzione degli arredi e delle attrezzature, senza aver prima consultato l'A.C.

La dotazione originaria di stoviglie, pentolame, piatti, bicchieri, posateria e piccoli elettrodomestici è a carico dell'A.C.

In caso di deterioramento e/o rottura di quelle avute in dotazione originaria o di incremento della stessa in relazione all'aumento dell'utenza e, comunque, ove si rilevi insufficienza o carenza della stessa rispetto a quella fornita dall'A.C. (es. pentolame in acciaio Inox, brasiere, piatti, bicchieri, posateria ,etc.) l'Impresa

Appaltatrice dovrà provvedere alla sostituzione e/o incremento di che trattasi.

Il Comune si riserva la piena ed insindacabile facoltà di disporre, in via residuale, della struttura per lo svolgimento di attività e iniziative di natura istituzionale (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, corsi, concorsi, manifestazioni pubbliche, ecc.).
In tali casi, l'Amministrazione comunale si impegna a fornire un congruo preavviso agli utilizzatori e a provvedere, a propria cura e spese, al ripristino dei locali nelle medesime condizioni in cui gli stessi si trovavano al momento della presa in consegna.
Si comunica sin d'ora che il Comune farà uso dei locali centro cottura e refettorio, compresi impianti, attrezzature, macchinari e arredi presenti negli stessi, nei seguenti periodi e per le seguenti finalità:

- nel periodo estivo, per lo svolgimento del servizio di Centro Estivo, secondo le modalità organizzative che saranno definite dall'Amministrazione;
- in occasione della tradizionale "Festa dei non più giovani", della durata di una giornata, di norma nel periodo estivo.

ART. 101 - VERBALE DI CONSEGNA LAVORI E INVENTARIO

La Stazione Appaltante dà in consegna all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti, compresi quelli forniti dall'Impresa.
Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

ART. 102 - VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dalla Stazione Appaltante, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, **maggiorata del 25% a titolo di penale.**

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture edili e delle dotazioni tecnologiche.

ART. 103 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

ART. 104 - ONERI E OBBLIGHI GENERALI E SPECIALI A CARICO DELL'IMPRESA

Saranno a carico dell'Impresa oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente Capitolato, gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo ed agli articoli seguenti, limitatamente agli impianti ed ai beni installati a cura dell'Impresa eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti;

- il rilascio della dichiarazione di conformità degli impianti, così come prescritto dalla Legge n. 46/1990;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

ART. 105 – INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, desunti dei beni alienati e incrementati da quelli facenti parte del Progetto esecutivo. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

ART. 106 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nella legge e nel regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello stato (regio decreto 18 novembre 1923 n. 2440, n. 827 e successive modificazioni e integrazioni), che qui si intendono riportate e approvate per intero nonché le altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.