Comune di Bagnolo Cremasco

Provincia di Cremona

CAPITOLATO GENERALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

A.S. 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024

Art. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE
Art. 2 COMPOSIZIONE UTENZA — CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI
Art. 3 SPESE INERENTI IL SERVIZIO e ONERI CONNESSI ALL' APPALTO
Art. 4 MODALITA' DI UTILIZZO E CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI
Art. 5 FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI
Art. 6 PREPARAZIONE DEI PASTI
Art. 7 TRASPORTO E AUTOMEZZI
Art. 8 CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI
Art. 9 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
Art. 10 IGIENE DELLA PRODUZIONE
Art. 11 PERSONALE
Art.12 RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Art. 13 DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO
Art. 14 RESPONSABILITA'
Art. 15 ASSICURAZIONE
Art. 16 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
Art. 17 CONTESTAZIONI
Art. 18 USO DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI - VERBALE CONSEGNA E RICONSEGNA
Art. 19 ATTREZZATURE FORNITE DALL'APPALTATORE
Art. 20 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA ATTREZZATURE E MACCHINARI
Art. 21 CERTIFICAZIONI E COLLAUDI
Art. 22 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
Art. 23 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
Art. 24 OBBLIGHI DEL COMUNE
Art. 25 CONTROLLI DI QUALITÀ - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
Art. 26 PENALITÀ
Art. 27 SUBCONCESSIONE E CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO
Art. 28 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI
Art. 29 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
Art. 30 ATTIVITA' DI VIGILANZA
Art. 31 ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA
Art. 32 BLOCCO DELLE DERRATE
Art. 33 RIFIUTO DELLA FORNITURA

Art. 1_OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per il Comune di Bagnolo Cremasco.
Tutte le attività oggetto della concessione hanno il carattere di "servizio pubblico" con tutte le implicazioni conseguenti.

CPV: 55524000-9 Servizi ristorazione scolastica

Il presente Capitolato Generale racchiude tutte quelle attenzioni, attività e regole che riguardano di norma tutti i servizi di ristorazione scolastica.

I Concorrenti dovranno tenere in considerazione e accettare tutti i documenti di gara così da avere un panorama completo delle attività che il bando richiede.

L'appalto in concessione del servizio di ristorazione scolastica prevede, a carico dell'impresa, tutte le attività di coordinamento e organizzative concernenti di base il servizio di refezione per alunni e insegnanti della scuola primaria e della scuola dell'infanzia per tutto l'anno scolastico, nello specifico:

- il servizio preparazione pasti svolto in un centro di produzione;
- il servizio di sala, la consegna, distribuzione e consumo presso il refettorio della Scuola Infanzia ubicato in Via IV Novembre n. 22 e presso il refettorio della Scuola Primaria ubicato in Via Clavelli n. 28 - per gli alunni e le insegnanti dei due plessi, compreso l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione del menù secondo quanto verrà dettagliato nel presente Capitolato Generale d'appalto.
- la pulizia, sanificazione e riordino dei locali cucina di ricezione pasti e relativi arredi ed attrezzature, locali refettori e relativi arredi ed attrezzature, dispense/ripostigli e relativi arredi ed attrezzature, spogliatoio e bagni del personale del gestore e relativi arredi ed attrezzature.

Inoltre l'Appaltatore dovrà garantire:

1. riscossione diretta dei corrispettivi dovuti per gli iscritti al servizio di refezione scolastica attraverso l'utilizzo di Sw app per la gestione delle iscrizioni;
2. fornitura e reperibilità di ogni materiale di pulizia e di consumo per lo svolgimento delle attività precedenti (tra cui, solo a titolo descrittivo e di esempio, tovaglie e stoviglie e sacchi per immondizia);
3. abbigliamento e calzature per i propri dipendenti rispettanti le norme di sicurezza ed igiene, anche ortopediche se necessario o comunque rispondenti alle esigenze particolari del personale;
4. pulizie straordinarie, in particolare in occasione di vacanze natalizie, vacanze pasquali e vacanze estive;
5. la messa a disposizione, nei casi di emergenza e qualora le forniture attuali dovessero essere rovinate, nonché rotte, di attrezzature e di utensileria da cucina, necessarie per l'espletamento del servizio, nonché il materiale monouso quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti.
6. a garanzia di una corretta consegna di pasti caldi, si chiede che l'Aggiudicatario faccia us di carrelli termici.

7. formazione dei propri dipendenti sulla sicurezza - HACCP - regolamenti CEE - e tutto quanto necessario alla corretta gestione degli alimenti e alla preparazione dei pasti;
8. Fornitura di diete personalizzate;
9. La gestione del sistema di rilevazione delle presenze fornite dal personale scolastico, prenotazione pasti, inserimento a sistema delle prenotazioni ricevute.
10. gestione degli incassi, degli eventuali solleciti, delle iniziative utili ed opportune per il recupero dei crediti e degli insoluti e produzione di documenti per le detrazioni fiscali (730 - Unico ecc.)
11. responsabilità gestionale complessiva dei servizi affidati secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del Capitolato e nei relativi allegati.

Quanto elencato sopra è un elenco descrittivo, ma non completo delle attività richieste all'Appaltatore, le stesse saranno quindi integrate e meglio definite nel seguito del presente Capitolato e richiamate nel disciplinare di gara.

Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, che possa riguardare il centro cottura, la cucina, la scorta delle derrate e la gestione dei pasti; in sintesi i partecipanti dovranno garantire, la costanza del servizio.

Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai CAM NUOVI 2020 Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

I servizi oggetto della presente concessione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse.
Pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati salvo casi di forza maggiore, previsti dalla legge.

In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, il concessionario dovrà garantire la completa fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a cause di forza maggiore, eventualmente tramite altra ristorazione o servizio di emergenza da concordarsi con il Comune.

In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il Comune potrà sostituirsi al concessionario, per l'esecuzione d'ufficio di servizi con spese a carico del concessionario, fatte salve le sanzioni applicabili.
Per l'esecuzione d'ufficio, il Comune potrà incaricare altro concessionario oppure provvedervi direttamente.

Art. 2_COMPOSIZIONE UTENZA — CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

Il numero di pasti complessivi, previsti per l'intera durata contrattuale, viene specificato nella seguente tabella:

BANDO MENSA FILE RIEPILOGATIVO	UTENZE	NUMERO UTENTI SETTIMANA	NUMERO PASTI ANNUI	TOTALI PASTI 3 ANNI

SCUOLA INFANZIA	ALUNNI	105	18.900	56.700
	Insegnanti	6	1.080	3.240
SCUOLA PRIMARIA	ALUNNI	175	24.320	72.960
	Insegnanti e Assistenti	12	1.536	4.608
TOTALE			**45.836**	**137.508**

PRECISAZIONE: il servizio di fornitura pasti per la Scuola dell'Infanzia è stato attivato solamente da un anno, a causa della situazione emergenziale causata dalla pandemia, in quanto, prima, la predisposizione dei pasti era gestita e realizzata autonomamente all'interno dell'ente.

Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, gli stessi sono emersi da dettagli degli anni precedenti.
A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate all'Appaltatore, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l'Appaltatore, senza che questo dia motivo di adeguamento del corrispettivo.

L'erogazione del servizio per le utenze scolastiche deve essere effettuata con le modalità di cui al seguente schema:

SCUOLA	UBICAZIONE	GIORNI SETTIMANA	ORARIO CONSEGNA PASTI	ORARIO SOMMINISTRAZIONE	MODALITA'
Scuola Infanzia	Via IV Novembre, 22	5	dalle ore 11:30	alle ore 11:45	Servizio al tavolo in classe *effettuato da personale scolastico/inservienti)* **#**
Scuola Primaria	Via Clavelli, 28	4/5	dalle ore 12:00	1° turno dalle ore 13:alle 13:30	Servizio al tavolo

				2° turno dalle ore 13:30 alle 14:15 *	

** il doppio turno è stato inserito a causa del periodo di pandemia, terminata l'emergenza Covid, il refettorio ha le misure adeguate per ospitare tutti gli alunni in unico turno.*

 # attualmente il refettorio (stanza n. 23 della Planimetria Scuola Infanzia), a causa del periodo emergenziale e per rispettare i distanziamenti, viene usata come aula, pertanto i bambini consumano i pasti in classe -
La ex Cucina (stanza n. 24) sarà usata per la ricezione e gestione pasti, tuttavia, dovendo intervenire con dei lavori edili presso quella sala, si avvisa fin d'ora, che sarà messa a disposizione dell'Appaltatore il deposito (stanza 21) come punto di ricezione pasti.

Per la Scuola Primaria (alunni e insegnanti):
Il servizio prevede la predisposizione del refettorio con tovagliette e tutto quanto necessario, la consegna, la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dall'Appaltatore.

Per la Scuola Infanzia (alunni e insegnanti):
Il servizio prevede al momento la sola consegna dei pasti.
Al momento, la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa, sono servizi svolti dal personale della scuola infanzia.
Qualora, per ragioni non prevedibili, non si potesse procedere in tal senso, l'Appaltatore deve tener conto di garantire un servizio completo, come quello reso alla Scuola Primaria.

Entrambe le realtà sono dotate di lavastoviglie e stoviglie riutilizzabili.
E' volontà del Comune, in un'ottica green di sensibilizzazione all'abbattimento dell'uso della plastica, sollecitare l'Appaltatore affinchè, salvo obblighi di legge legati all'emergenza sanitaria, riprenda quanto prima l'utilizzo delle stoviglie lavabili e riutilizzabili.

L'Appaltatore, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione dei punti di consegna/cucina/cucinotti, inserendo, a sua cura e spese, le attrezzature che si riveleranno necessarie al fine di garantire un buon servizio (ivi comprese le stoviglie e gli utensili necessari alla consumazione del pasto se mancanti al momento dell'inventario redatto tra le parti o se si rovineranno entro i tempi di gestione del servizio, ed i contenitori per il trasporto dei pasti). Annualmente verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale di consistenza ed efficienza delle attrezzature.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate all'Appaltatore, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l'Appaltatore.

Nell'ambito di tale servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti al "sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti, sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menu per tutte le utenze, ivi compreso il menù dei pasti crudi, è la seguente:

- primo caldo
- secondo caldo o piatto unico
- contorno di stagione
- pane
- frutta di stagione o yogurt o dolce
- acqua naturale, di norma presa dall'acquedotto, in caso di emergenze al servizio idrico o per qualsiasi problema di tipo manutentivo o di impossibilità di utilizzo, l'Appaltatore dovrà sempre prevedere l'acqua naturale in bottiglia.

Il Comune inoltre potrà richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite effettuate potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine l'Appaltatore deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

1. pane
2. formaggio o affettato
3. tranci di pizza margherita
4. frutta di stagione
5. una bottiglietta di acqua minerale naturale
6. n. 2 tovaglioli di carta
7. n. 1 bicchiere monouso

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.

L'Appaltatore dovrà garantire, a sue cure e spese, la merenda per la scuola Infanzia, frutta o yogurt, la tipologia verrà definita con le insegnanti. Giornalmente il personale dell'Appaltatore, dovrà predisporre la merenda (in caso di frutta: lavata,sbucciata e porzionata) che le insegnanti daranno agli utenti a metà pomeriggio.

Analoga possibilità dovrà essere offerta, per la Scuola Primaria (nella giornata di Mercoledì) nel mettere a disposizione, negli orari che verranno indicati, l'eventuale frutta fresca non consumata a fine pasto.

Il numero dei pasti indicato nel presente capitolato è un valore presunto ed è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto del servizio.

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

Prima dell'inizio del servizio, il Comune concorderà con l'Appaltatore modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario

scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze degli alunni).

Art. 3 — SPESE INERENTI IL SERVIZIO e ONERI CONNESSI ALL'APPALTO

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento della concessione, saranno a carico dell'Appaltatore.

Saranno a carico del Comune le spese legate al consumo di acqua, gas, energia elettrica e smaltimento rifiuti derivanti dall'utilizzo delle attrezzature destinate alla produzione dei pasti, oltre alle manutenzioni straordinarie degli immobili, nonché ad eventuali interventi di derattizzazione.

Oltre a quanto già previsto in altri punti del presente Capitolato Generale, si richiama l'attenzione anche sui seguenti oneri a carico dell' Appaltatore:

a) tutte le spese derivanti dall'acquisto, trasporto e confezionamento delle derrate alimentari;
b) nominare uno o più figure dipendenti quali *Responsabili per la Gestione dei Servizi* oggetto del presente appalto; a tale responsabile il Comune, tramite i propri uffici, farà riferimento per ogni evenienza e per impartire tutte quelle disposizioni che si rendessero necessarie per il buon andamento della gestione;
c) gli oneri relativi alle spese contrattuali quali spese di registrazione contratto, bolli, copie, ecc. come già richiamato all'inizio del presente capitolo;
d) tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'esercizio del servizio previsto nel presente appalto;
e) tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto;
f) le spese inerenti l'assicurazione per danni a cose e persone nonché alla responsabilità civile dell'Appaltatore verso terzi.
g) la obbligatoria disponibilità dell'abbattitore e del termoplastificatore e i contenitori monouso per la gestione dei pasti da veicolare e consegnare;
h) costi di pubblicazione da riconoscere alla CUC Consorzio.It come da Disciplinare.

L'Appaltatore. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art.4 MODALITA' DI UTILIZZO E CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI

Per Scuola Primaria:

Il metodo di pagamento attuale è attraverso l'uso di sw/app dove l'appaltatore, in seguito ad iscrizione, addebita direttamente i costi dei pasti mensili consumati da ogni utente, previa presentazione del

consuntivo mensile dei pasti effettivamente consumati da ogni alunno.Trattandosi di Concessione, l'Aggiudicatario dovrà occuparsi di tutte le attività complementari per gestire le iscrizioni e garantire il servizio all'utente

L'Appaltatore si occuperà della gestione completa del servizio in tutte le sue fasi:

- inserimento a sistema delle prenotazioni ricevute dal personale scolastico,
- gestione degli incassi,
- gestione e sollecito per gli eventuali insoluti,
- iniziative utili ed opportune per il recupero dei crediti secondo le modalità previste nel contratto.
- rendicontazione quadrimestrale al Comune attraverso report n. iscritti, n. insoluti e metodi di recupero messi in atto;

Ogni mattina le insegnanti di entrambe le scuole, dopo aver rilevato le presenze degli alunni per il pasto del giorno, comunicano attraverso app il relativo numero all'Appaltatore, all'incirca entro le ore 09:30.

Nessun bambino potrà essere privato del pasto, pertanto qualora l'utente sia mancante di credito, verrà mandata adeguata segnalazione al genitore affinché proceda a ricaricare la posizione

All'inizio del rapporto contrattuale, il Comune, attraverso i suoi delegati, fornirà all'Appaltatore tutti i riferimenti degli alunni aventi diritto al pasto e dei rispettivi genitori (mail, cellulari, telefono fisso, indirizzo ecc.).

Sono di competenza del Comune :

- il conteggio giornaliero, attraverso gli insegnanti, del numero delle presenze alla mensa e comunicazione all'Appaltatore, attraverso app;
- l'indicazione all'Appaltatore (numerica e nominativa) degli insegnanti aventi diritto al pasto, svolto direttamente dalle insegnanti attraverso app;
- l'indicazione all'Appaltatore, attraverso gli insegnanti, dell'elenco di alunni che accedono giornalmente al pasto;
- la possibilità di verifica e controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.
- pagamento dei pasti degli insegnanti e del personale di vigilanza a fronte di consuntivo mensile e emissione di regolare fattura;

Sono di competenza dell'Appaltatore:

- la raccolta annuale delle iscrizioni al servizio mensa e la trasmissione dell'informazione all'Appaltatore (elenco preventivo);
- la gestione degli aggiornamenti anagrafici ed integrazioni che avvengono durante l'anno scolastico;
- la dotazione del sw e dell'app per la gestione dei pasti;
- a gestione e aggiornamento banca dati;
- la reportistica delle presenze giornaliere (a richiesta anche in forma cartacea);
- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10.00 e l'aggiornamento dei dati del sistema;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione e

prenotazione pasti e la verifica della regolarità e completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;

- la certificazione all'utenza delle spesa buoni pasto per oneri deducili dalla denuncia dei redditi (Mod. 730, unico o affini).
- gestione e controllo del saldo dei crediti e debiti degli utenti;
- gestione delle comunicazioni e ed eventuali solleciti di pagamento agli utenti in accordo con L'Amministrazione Comunale.
- rendicontazione quadrimestrale al Comune attraverso report che riportino n. iscritti, n. insoluti e metodi di recupero messi in atto per la gestione degli stessi.

Per il pagamento dei pasti degli insegnanti e del personale di vigilanza, mensilmente l'Appaltatore invierà alla ragioneria del Comune un consuntivo con i pasti consegnati a insegnanti e vigilanti, il Comune provvederà ad un controllo e successivamente darà mandato affinchè l'Appaltatore provveda alla fatturazione.
I termini di pagamento saranno definiti in contratto, resta fermo il fatto che l'Appaltatore dovrà garantire la tracciabilità dei flussi e la regolarità contributiva con DURC in validità.

Art.5 FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

a) Caratteristiche — modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari fornite dall'Appaltatore dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanata in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 del 01/08/2002) e dalle prescrizioni specifiche dell' ATS Val Padana competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- i seguenti prodotti: pasta, riso, mozzarella, uova dovranno essere biologici e certificati da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE.
- L'Appaltatore dovrà inviare al Responsabile del servizio di refezione del Comune, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco anche se relativo ad un solo componente, comporterà la nuova stesura dell'elenco completo. Ogni stesura dovrà riportare la data e la firma del Responsabile Comunale della procedura.
- L'Appaltatore dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

- In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune. Resta inteso che non sarà ritenuto accettabile il ripetersi di casi definiti "eccezionali e non prevedibili", è a carico dell'Appaltatore garantirsi un bacino di fornitori certificati per il biologico a cui far riferimento.
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- 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 scongelati in precedenza. II congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'ATS Val Padana. E' consentito l'utilizzo dei prodotti surgelati
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data dí 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 e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. 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. L'Appaltatore dovrà accertarsi che i prodotti alimentari forniti non siano scaduti; per quelli scaduti dovrà provvedere all'immediata sostituzione. 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 (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

L'Appaltatore è inoltre tenuto a fornire al Comune tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti della mensa scolastica comunale, necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CE in materia di recupero di contributi CE/AIMA sui prodotti in questione.

Art.6 - PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti resta di responsabilità dell'Appaltatore, il quale deve garantire che le specifiche sotto elencate e le attenzioni richiamate nel presente articolo, siano garantite e monitorate.

L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità e risponderà per eventuali difformità o criticità nella preparazione dei pasti.
Il Comune non potrà essere ritenuto responsabile per preparazioni pasti non conformi o che causino problemi di sorta.

a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti presso la cucina dell'Appaltatore, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesse giorno di consumo).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare:

1. non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
2. non andrà prevista la frittura di alimenti;
3. le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.
4. I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.
5. L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa il Comune.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

b) Composizione

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù allegati al presente capitolato. I menù saranno variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni dell'ATS Val Padana e della Commissione Mensa.

Per la composizione dei pasti dedicati alle utenze adulte, si fa rimando a quanto già definito nell'art. 2 del presente Capitolato.

c) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menù.
In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

1. guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'Appaltatore (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
2. interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc.
3. avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo

intervento di riparazione a cura dell' Appaltatore (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
4. scioperi, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione al Comune in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.
Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'Appaltatore al di fuori dei casi su esposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel Contratto.

d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

e) Diete speciali:

L'Appaltatore si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati all'Appaltatore con congruo anticipo dal servizio comunale competente.

L'Appaltatore si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione ATS) renderanno noti al responsabile del servizio mensa —all'inizio dell'anno scolastico- gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l'ATS Val Padana competente provvederà alla modifica del menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente o presentazione del certificato del pediatra o medico di base.

f) Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) l'Appaltatore dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

ART. 7 — TRASPORTO E AUTOMEZZI

Per il trasportato, l'Appaltatore, con suoi dipendenti, dovrà garantire la corretta gestione del servizio, in relazione anche a quanto riportato di seguito.
Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 26.03.1980, n° 327 e s.m.i.. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno

allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
Il parmigiano o grana grattugiato deve essere trasportato in contenitore graduato per alimenti, munito di coperchio, posti all'interno di contenitori termici.
Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.
I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per il sugo, per le pietanze, per i contorni).
I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del sopracitato D.P.R. n° 327/80 e s.m.i.. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'Appaltatore.

ART. 8 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.
I contenitori devono essere in polipropilene o similare (non espanso) lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox.
Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e versamento dei liquidi.
Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.
Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norme di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
In caso di pasti consegnati in contenitori monouso, gli stessi dovranno essere chiusi con termoplastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale, il pasto in sè dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.

Art. 9 — SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti, completo di distribuzione ai tavoli, avverrà secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie di utenza nei precedenti articoli, a cura dell'Appaltatore, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel Contratto.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

ART. 10 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dal Regolamento (CE) 852/2004. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.
Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli stessi.
I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.
I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.
La protezione delle derrate prima del consumo deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa vigente .
I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, ed eccezione delle preparazioni con impiego di abbattitore (es:brasato).
Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
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 a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tali e quali. La carne trita 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 antecedenti il consumo o al massimo il giorno antecedente il consumo (solamente per le patate e le carote). Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura. Le fritture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate. Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.). Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio, tranne nei casi di utenti con allergia al nichel solfato. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si utilizzerà formaggio Grana Padano.
Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Art. 11 — PERSONALE

a) Personale:

La preparazione dei pasti, il trasporto, la preparazione e sbarazzo dei tavoli, il servizio e la pulizia oltre ad ogni altra attività necessario a svolgere appieno il servizio oggetto del presente appalto e già dettagliate all'Art.1 del presente Capitolato, dovranno essere svolti da personale alle dipendenze dell'Appaltatore regolarmente autorizzato.

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

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio.

Nel caso di assenza di personale per qualunque motivo, l'Appaltatore dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi , la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Comune.

b) Composizione staff di servizio — Garanzie di continuità:

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di firma del Contratto. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta al Comune con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'Appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta al Comune ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

Inoltre l'Appaltatore deve garantire continuità del servizio anche in forza della Clausola Sociale ove richiesta dal Comune, cercando di mantenere inalterato il servizio svolto per il Comune anche in merito al mantenimento del personale attualmente in forza, che possa così garantire continuità operativa.

La composizione "standard" dello staff a completamento, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.
In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare il Comune almeno 2 giorni prima, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

Il Comune si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste nel Contratto.

Si precisa, come anche richiamato nel Disciplinare, che il Comune di Chieve, ha nel suo organico una dipendente comunale, legata al servizio mensa che sarà operativa per i prossimi due anni, in attesa del pensionamento. Pertanto, questa dipendente, sarà da mantenere inserita nell'organico, sotto controllo dell'Appaltatore per i prossimi due anni di servizio, per il terzo anno l'Appaltatore dovranno premurarsi di garantire una adeguata sostituzione per assicurare continuità al servizio.

c) Rispetto della normativa:

L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'Appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'Appaltatore si obbliga a tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'ad, 1676 del C.C.

d) Osservanza dei contratti collettivi:

L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro, come richiamato nell'Art. 30 comma 4 del D.Lgs 50/2016 dopo correttivo D.Lgs 56/2017, per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

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

Art.12 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di firma del Contratto, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

1. alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
2. al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
3. alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
4. alla supervisione dell'operato del suo personale;
5. all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni

aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dal Comune al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore)

Art.13 — DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff, ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico — sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dal Regolamento locali e di igiene e dal presente capitolato.

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

b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

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

c) Vestiario:

L'Appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.
Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento o altro deterioramento degli indumenti in uso.
Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'Appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Art.14 - RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

In caso di inosservanza di norme evidenziatasi a carico del personale, l'Appaltatore provvederà a sua cura all'adozione dei provvedimenti del caso in materia per la risoluzione immediata della problematica.

Art. 15 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore.
L'Appaltatore si obbliga a contrarre apposita polizza di assicurazione per la copertura di rischi e la responsabilità civile derivante dall'esercizio dell'attività di somministrazione di cibi e bevande, per danni a persone o cose. L'Amministrazione Comunale è perciò ritenuta indenne da ogni responsabilità per incidenti a persone o cose che venissero provocati dall'Appaltatore nel corso del rapporto contrattuale.
L'esistenza di tali polizze non libera l'Appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.
Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'Appaltatore al Comune prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.
L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata (come anche richiamato nell'Art. 12 del Disciplinare di Gara) il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare 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.

Art. 16 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

I servizi oggetto della presente concessione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse.

Essi sono inoltre soggetti alla normativa sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, di cui alla legge n. 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.
In particolare, in caso di sciopero del personale addetto al servizio o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con anticipo di almeno tre giorni e comunque con la massima tempestività.

In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, l'Appaltatore dovrà garantire la completa preparazione o fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a cause di forza maggiore, eventualmente tramite altra ristorazione o servizio di emergenza da concordarsi con la Comune. Al verificarsi delle condizioni sopra indicate, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative

come la fornitura di pasti freddi alternativi la cui composizione è stata dettagliata in precedenza sul presente Capitolato o concordata tra le parti.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'Appaltatore con un anticipo di 24 ore, il Comune riconoscerà all'Appaltatore un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Appaltatore, che quest'ultimo 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.

Art. 17 - CONTESTAZIONI

Il Comune farà pervenire per iscritto all'Appaltatore, a mezzo PEC o raccomandata A/R, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART.18 - USO DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI - VERBALE CONSEGNA E RICONSEGNA

Il Comune concede all'Appaltatore l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature, se presenti, situate nei seguenti plessi:

- Scuola Infanzia - Mensa con Cucina (ma non usata e non vi è volontà da parte dell'Ente, di renderla utilizzabile), con un cucinotto/punto di consegna e gestione - Via IV Novembre, 22, 26010 Bagnolo Cremasco CR
- Scuola Primaria - Mensa senza Cucina, con un cucinotto/punto di consegna e gestione - Via Clavelli, 28 26010 Bagnolo Cremasco (CR)

Fermo restando che i locali concessi sono dedicati solo alla ricezione, impiattamento e distribuzione dei pasti, oltre che al consumo dei pasti da parte dell'utenza, i pasti dovranno essere predisposti a cura dell'Appaltatore in Centro Cottura di sua proprietà od uso.

A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare all'Appaltatore. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature (se presenti) verrà effettuata a mezzo di verbali di consegna redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.
Il verbale con allegato l'inventario dei beni (impianti, attrezzature, macchinari e arredi - ove presenti) in dotazione, all'atto della consegna, ad ogni singola struttura, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Viene allegato ai documenti di gara un inventario di base e un elenco fotografico esemplificativo dello stato attuale delle attrezzature e arredi presenti, al momento della stipula del contratto verrà redatto apposito inventario tra le parti.

Il Comune consegna all'Appaltatore i locali per svolgere il servizio, non garantendo la costante funzionalità delle attrezzature in esso presenti, resta inteso che l'Appaltatore dovrà garantire il reintegro dell'attrezzatura che nel corso del contratto risultasse obsoleta, inadeguata, inutilizzabile e/o rotta, tale attrezzatura, al termine del contratto di servizio, resterà in capo al Comune.

L'Appaltatore non potrà modificare l'allocazione dei beni, dislocando gli stessi presso strutture diverse da quelle di appartenenza, senza preventiva richiesta motivata e conseguente autorizzazione da parte della Comune.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'Appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

Il Comune si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre, in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

L'Appaltatore, inoltre, si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture, agli impianti nonché agli altri beni messi a disposizione senza preventiva autorizzazione della Comune.

Le strutture, gli impianti e gli altri beni dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato per il Comune, secondo quanto disciplinato dal presente Capitolato. Il Comune declina ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte dell'Appaltatore delle suddette dotazioni.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore deve riconsegnare al Comune le strutture unitamente:

a) alle dotazioni messe a disposizione, fatti salvi gli effetti delle attività di manutenzione e sostituzione verificatesi in corso di contratto, che devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale;

b) alle dotazioni fornite, in seguito a offerta in fase di gara o durante il periodo

contrattuale, dalla l'Appaltatore all'inizio e durante l'appalto.

Si provvederà alla stesura in contraddittorio di un apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti nella struttura all'atto della riconsegna. Le strumentazioni e le attrezzature (ove presenti) dovranno essere consegnate 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 strutture, strumentazioni, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature in utilizzo, anche se di proprietà comunale, sarà in carico all'appaltatore, mentre rimarrà a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali adibiti a mensa.

L'uso di quanto messo a disposizione dal Comune è quindi regolato come segue:

- Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati.
- L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra Comune e Appaltatore.
- Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche.
- Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'Appaltatore.

Si intendono concessi in uso all'Appaltatore anche i luoghi dedicati al consumo dei pasti, quali i refettori, nonché ogni altro locale adibito e necessario al servizio in oggetto (es. dispense, WC del personale addetto, spogliatoi, corridoi di collegamento e tutti quegli ambienti che risultano legati al servizio).

L'Appaltatore dovrà occuparsi della corretta gestione, nonchè pulizia e sanificazione, di ogni ambiente sopra richiamato.

Art. 19 - ATTREZZATURE FORNITE DALL'APPALTATORE.

L'Appaltatore, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione di cucina inserendo, a sua cura e spese, le attrezzature che si riveleranno necessarie al fine di garantire un buon servizio (ivi comprese le stoviglie e gli utensili necessari alla consumazione del pasto se mancanti al momento dell'inventario redatto tra le parti, ed i contenitori per il trasporto dei pasti). Annualmente verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale di consistenza ed efficienza delle attrezzature.
L'Appaltatore dovrà provvedere entro il termine prefissato dal Comune all'inserimento delle attrezzature necessarie. Le attrezzature fornite dall'Appaltatore si intendono di qualità professionale.
Le attrezzature necessarie alla gestione del servizio, dovranno essere reintegrate in tempi ragionevoli dall'Appaltatore, entro una data che verrà successivamente stabilita e comunicata e comunque prima dell'inizio delle attività scolastiche.
Al termine dell'appalto le eventuali attrezzature fornite resteranno di proprietà del Comune.

ART.20 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA ATTREZZATURE E MACCHINARI

Fermo restando che il servizio richiesto nel presente appalto, riguarda la consegna di pasti pronti,

cucinati presso i Centri Cottura dell'Appaltatore; qualora il Comune disponesse di attrezzature, arredi, materiali o impianti necessari per il servizio in oggetto e nel caso utilizzati per gestire e garantire al meglio il medesimo servizio dato in concessione, sarà cura dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, oltre che il loro reintegro in caso di guasto o rottura, la medesima regola vale anche per quegli arredi, attrezzatura, impianti e macchinari offerti dall'Appaltatore in fase di gara..

La manutenzione ordinaria delle attrezzature e macchinari è a carico dell'Appaltatore.

Per manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni attuate in loco, consistenti in riparazioni di lieve entità che richiedano l'impiego di minuteria e di materiali di uso corrente. La finalità della manutenzione ordinaria è di mantenere in buono stato di conservazione e di funzionamento le attrezzature e i macchinari.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature e macchinari è a carico dell'Appaltatore.

Per manutenzione straordinaria si intende l'insieme delle operazioni da effettuare per ripristinare il funzionamento delle attrezzature e macchinari in caso di una imprevista fermata dovuta a guasto, rottura, usura ed eventi esterni. Sono, pertanto, considerati interventi straordinari le riparazioni e/o le sostituzioni di parti e componenti di attrezzature e interventi per il rinnovo delle attrezzature obsolete o finalizzati all'ammodernamento e miglioramento del servizio stesso.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Tutti gli interventi effettuati per garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere condotti prendendo le precauzioni necessarie atte ad evitare la contaminazione delle attrezzature e dei macchinari nel rispetto delle norme igieniche.

L'Appaltatore, al fine di garantire il corretto esercizio delle attrezzature e dei macchinari (ove presenti), deve far eseguire da ditte specializzate, ogni volta che si renda necessario, gli interventi di controllo sulle attrezzature, nel rispetto delle normative vigenti e di quanto riportato nei libretti d'uso e manutenzione delle varie attrezzature e secondo un "Piano di manutenzione programmata".

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine, l'Appaltatore è obbligato ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli

addetti.

In caso di guasto l'Appaltatore deve provvedere entro il più breve tempo possibile al ripristino del funzionamento del macchinario guasto o ad adottare metodologie di lavorazione atte ad evitare interruzioni del servizio, nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza.

Art.21 — CERTIFICAZIONI COLLAUDI

L'Appaltatore deve fornire a propria cura e spese al Comune tutte le certificazioni di collaudo degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari forniti (qualora esistenti), ad integrazione e/o sostituzione di quelli già esistenti, sia all'inizio che in corso dell'appalto. La trasmissione dovrà avvenire entro 15 gg. dall'installazione delle stesse.

Art.22 — LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ATS Valpadana durante i suoi sopralluoghi.

Art.23 — OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore è tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

a) Danni dovuti a negligenza:

L'Appaltatore è pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

b) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

L'Appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio, alla costante pulizia, sanificazione e riordino dei seguenti luoghi, che in via esplicativa ma non esaustiva sono:

- locali cucina se presente (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglie ed utensileria
- locali refettorio e cucinotto (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
- locale dispensa/magazzino ricezione pasti (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e tutto quanto compreso.
- locali di servizio quali w.c., spogliatoi (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) sia per dipendenti che per utenti.

Sono altresì in capo all'Appaltatore la pulizia e sanificazione dei servizi igienici/ spogliatoi annessi alle cucine che devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

c) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura del Comune attraverso il servizio di raccolta con il quale il Comune ha un contratto in essere.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.
Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio, lavati e disinfettati ogni giorno dopo l'utilizzo.
Durante le operazioni di preparazione del pasto i contenitori vanno mantenuti chiusi.

d) Materiali di pulizia e consumo:

L'Appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni oltre che tutti gli oneri relativi agli acquisti delle materie prime. Compete altresì all'Appaltatore sistemare le materie prime nell'apposita dispensa e i prodotti di pulizia negli appositi armadi o scaffali.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione — in ogni fase – dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero l'Appaltatore è obbligata ad integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

e) Il trasporto e la distribuzione dei pasti
L'Appaltatore provvede al trasporto e a distribuire i pasti nelle sedi e luoghi dei Comuni richiedenti del presente Capitolato.

f) Tutti gli oneri per le manutenzioni già richiamate in precedenza degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature (ove presenti), ivi compresa la sostituzione dei pezzi occorrenti.

L'Appaltatore deve inoltre adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Comune, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle

autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'installazione (se necessaria) e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente (L.584/75) e successive modifiche ed integrazioni.

Art.24 — OBBLIGHI DEL COMUNE

Oltre a quanto già indicato in precedenza, il Comune provvederà a propria cura e spese:

1. Alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione dell'Appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
2. alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
3. a garantire la copertura assicurativa della struttura e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'Appaltatore per danni da incuria
4. al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti.

Il DUVRI Il documento di valutazione dei rischi, contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Ai sensi di tale articolo comma 3 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Art. 25 — CONTROLLI DI QUALITA' — OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante effettuazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine l'Appaltatore dovrà essere dotato, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

L'Appaltatore dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2015, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

Si fa altresì richiamo all' CAM NUOVI 2020 Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) (allegato ai doc. di gara).

L'Appaltatore libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico — sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 26 — PENALITA'

L'Appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti nel capitolato generale e nei capitolati prestazionali specifici per ogni realtà Comunale, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti il servizio stesso.
Qualora l'Appaltatore non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque qualsiasi disposizione del capitolato, parte integrante del presente atto anche se non materialmente allegato, il Comune applicherà le penalità di € 50,00 e € 500,00, rapportate alla tipologia e gravità dell'inadempienza a tutela delle norme contenute nel presente Contratto.
Si riporta di seguito la tipologia di inadempienze che comporterà l'applicazione di sanzioni per un importo di 50€ per singola sanzione:

1. mancata consegna di pasti o parti di pasto;
2. grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
3. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
4. presenza di corpi estranei di varia natura nei pasti;
5. mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;

Si riporta di seguito la tipologia di inadempienze che comporterà l'applicazione di sanzioni per un importo di 500 € per singola sanzione:

6. personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di predisposizione e/o distribuzione dei pasti,

7. pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita e eseguita in modo poco soddisfacente;
8. variazione dei menù senza autorizzazione scritta del Comune e preventivo nulla osta della ATS Val Padana;
9. mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP) o inosservanza delle norme igienico-sanitarie;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

Art. 27 — SUBCONCESSIONE E CESSIONE DEL CONTRATTO E CREDITO

Resta vietato all'Appaltatore, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale del servizio di Ristorazione Scolastica.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione del Comune.

Art. 28 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Appaltatore, presso la sua cucina, dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 29— DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art. 30— ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà del Comune effettuare, attraverso propri dipendenti o delegati, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

Nello specifico caso del cibo Biologico, il Comune, nella gestione del contratto, avrà diritto di verificare, oltre i certificati attestanti l'origine del prodotto, anche gli imballaggi delle derrate così da identificarne la corretta provenienza e la destinazione alla propria Mensa.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art.31 ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ATS Val Padana competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dal Comune, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

Art.32 — BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel Contratto.

Art.33 — RIFIUTO DELLA FORNITURA

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

Consorzio.IT