Consorzio informatica
Territorio S.p.A.
a socio unico

Via del Commercio, 29
26013 Crema (CR)
Tel: 0373218820
Pec: consorzioit@pec.it

Email: segreteria@consorzioit.net
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v.
Cod. Fisc. P.IVA e Reg. Imp. 01321400192
N. iscrizione R.E.A. 161251

Centrale Unica di Committenza - Codice AUSA 0000267096

Comune di Vaiano Cremasco

Provincia di Cremona

CAPITOLATO GENERALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE PREDEFINITE

A.S. 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026
+ 2 anni proroga

Via del Commercio, 29
26013 Crema (CR)
Tel: 0373218820
Pec: consorzioit@pec.it
Email: segreteria@consorzioit.net
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v.
Cod. Fisc. P.IVA e Reg. Imp. 01321400192
N. iscrizione R.E.A. 161251

Art. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO E MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO
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 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
Art. 19 ATTREZZATURE FORNITE DALL'APPALTATORE
Art. 20 BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO MANUTENZIONI
Art. 21 CERTIFICAZIONI E COLLAUDI
Art. 22 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
Art. 23 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
Art. 24 OBBLIGHI DEL Ente
Art. 25 CONTROLLI DI QUALITÀ - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
Art. 26 INADEMPIENZE PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
Art. 27 CESSIONE DEL CONTRATTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO
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. 34 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI
Art. 35 - CONTROVERSIE
Art. 36 - RECESSO

Art. 1_OGGETTO E MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica rivolta agli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria e rispettivi insegnanti, i Dipendenti Comunali e gli Anziani del Comune di Vaiano Cremasco, nel periodo a.s. 2023/2024 (dal 01.09.23) 2025/2026 (più eventuali due anni 1+1 di proroga) oltre che agli iscritti al Mini Grest Estivo (mesi di Giugno – Luglio- Agosto).

Il servizio dovrà essere svolto per :

- Scuola Infanzia - 5 giorni a settimana da lun. a ven. durante il periodo scolastico (escluso il sabato o i giorni festivi e di vacanza come da calendario scolastico), consegna entro le ore 12:10 per garantire il pasto alle 12:15;
- Scuola Primaria - 5 giorni a settimana da lun. a ven. durante il periodo scolastico (escluso il sabato o i giorni festivi e di vacanza come da calendario scolastico), consegna entro le ore 12:50 per garantire il pasto alle 13:00 e 13.40 due turni;
- Dipendenti Comunali - 5 giorni a settimana durante tutto l'anno, consegna alle 12:00;
- Anziani - 5 giorni a settimana durante tutto l'anno, ritiro da parte dei volontari comunali in orario che sarà definito per comodità tra le parti, sempre comunque adeguato a garantire il pasto verso le ore 12:00;
- MiniGrest (*servizio non costante e non garantito,ma in base alla programmazione o meno del Centro Estivo*) - 5 giorni a settimana da lun. a ven. durante il periodo di attività (mese Giugno - Luglio e Agosto), consegna entro le ore 12:00 per garantire il pasto alle 12:15;

Il servizio consiste nella gestione del servizio mensa e preparazione dei pasti.
Il punto di preparazione pasti, confezionamento e distribuzione è ubicato presso la Scuola Infanzia Via I Maggio 26010 Vaiano Cremasco (CR) dove ha sede la cucina e il refettorio che viene usato sia dalla Scuola Primaria che dalla Scuola Secondaria che, nel caso, dal Minigrest durante il servizio estivo.
(eventuali modifiche dei luoghi di consegna, verranno tempestivamente segnalate dal Comune).

Per i Dipendenti i pasti andranno consegnati presso il Comune in Piazza Gloriosi Caduti, 5 a Vaiano Cremasco e per gli Anziani come già anticipato, i pasti saranno presi in carico dai volontari comunali, quindi prima di dare corso al servizio, le parti definiranno i modi e metodi.

Resta inteso che i pasti consegnati dovranno rispettare gli standard richiesti, essere correttamente gestiti e recapitati/consegnati all'utenza negli orari indicati, adeguatamente abbattuti termicamente e consegnati in confezioni consone a garantirne il mantenimento (si fa particolare richiamo ai pasti consegnati per la consegna agli anziani)

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 del servizio di mensa 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 per tutto l'anno scolastico, oltre alle altre categorie e utenze richiamate, nello specifico:

Via del Commercio, 29
26013 Crema (CR)
Tel: 0373218820
Pec: consorzioit@pec.it
Email: segreteria@consorzioit.net
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v.
Cod. Fisc. P.IVA e Reg. Imp. 01321400192
N. iscrizione R.E.A. 161251

1. preparazione pasti e gestione di tutte le attività di coordinamento e organizzative concernenti il servizio medesimo svolto presso la Cucina del Comune data in comodato d'uso all'Appaltatore, completa delle attrezzature, per le quali si provvederà ad un Verbale di consegna in contraddittorio tra la parti, e nella sede di consegna, distribuzione e consumo per le scuole e il minigrest (Scuola Infanzia di Vaiano Cremasco Via I Maggio) e (consegna a Dipendenti c/o il Municipio e ritiro e consegna per gli Anziani da parte dei volontari), compreso l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione del menù secondo quanto verrà dettagliato nel Capitolato generale di appalto.
2. la pulizia, lo sbarazzo, la sanificazione e riordino di:

    a. cucina con relativi arredi ed attrezzature;
    b. locali del refettorio e relativi arredi ed attrezzature;
    c. dispensa, zone lavaggio e relativi arredi ed attrezzature;
    d. spogliatoio e WC dato in uso al personale dell'Appaltatore;

    (il presente elenco richiama in generale le attività di pulizia, nel Capitolato Generale vengono meglio dettagliate oltre che le attività, anche i luoghi dove si richiede lo svolgimento del servizio)
3. fornitura e reperibilità di ogni materiale di pulizia e di consumo per lo svolgimento delle attività precedenti;
4. la messa a disposizione di utensileria di cucina, carrelli portavivande, e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché il materiale quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti nei casi di emergenza e qualora le forniture attuali dovessero essere rovinate, nonché rotte.
5. fornitura di contenitori usa e getta e adatti alla cottura a microonde, per la veicolazione dei pasti presso i domicili degli anziani, con mezzi e personale adeguati, nei tempi previsti, nonché, se necessario, l'attrezzatura per la termoplastificatura dei medesimi contenitori, le borse termiche per il trasporto e l'abbattitore per garantire la corretta gestione dei pasti da consegnare - come meglio descritto nel Capitolato e di seguito al presente disciplinare;
6. predisposizione delle diete speciali, religiose e per intolleranze;
7. definizione di apposito accordo tra le parti nel caso di necessità di utilizzo, da parte dell'appaltatore, del centro di cottura del Comune di Vaiano Cremasco per la predisposizione di pasti per terzi; tale attività dovrà essere espressamente autorizzata dall'ente appaltante.

La Ditta appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra l'Ente e il personale della Ditta appaltatrice.
L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

L'Appalto in sè comprende:

A. la preparazione dei pasti, la loro corretta conservazione e quanto necessario alla gestione degli stessi, oltre che per le diete speciali;
B. il corretto mantenimento delle temperature, con ogni metodo necessario a garantire che i cibi siano mantenuti caldi. Si dovrà evitare, in ogni modo possibile, il rischio di contaminazione dei pasti.
C. qualora servisse, a garanzia di una corretta distribuzione di pasti caldi, si chiede che l'Aggiudicatario

faccia uso di carrelli termici.

D. il servizio di impiattamento e servizio durante il pasto, oltre che l'attività di preparazione dei tavoli, sbarazzo degli stessi e relativo riordino nei luoghi dedicati al servizio;
E. disponibilità di personale dell'Appaltatore per l'espletamento del servizio in oggetto;
F. un servizio di coordinamento che garantisca la corretta gestione del servizio, dalla predisposizione dei pasti, al trasporto fino alla consegna e relativo servizio di refettorio;

Inoltre l'Appaltatore dovrà garantire:

1. 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);
2. 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;
3. garantire pulizie straordinarie, in particolare in occasione di vacanze natalizie, vacanze pasquali e vacanze estive;
4. la raccolta e il conferimento dei rifiuti in appositi spazi individuati;
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 uso 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. L'adeguata modalità di recepimento delle rilevazione delle presenze, prenotazione pasti, inserimento a sistema delle prenotazioni ricevute in collaborazione con il Comune*;*
10. 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.

Per i Dipendenti Comunali e per gli Anziani i pasti dovranno essere consegnati in contenitori monouso, gli stessi dovranno essere abbattuti termicamente, chiusi con termoplastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale.

Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, che possa riguardare i centri cottura, 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 del presente appalto 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, l'Aggiudicatario 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 l'Ente.

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

Al fine di avere una stima orientativa del servizio in oggetto, si riportano i dati relativi ai minori iscritti e agli anziani, per le altre utenze, non si ha contezza dei dati in quanto il mini grest è un servizio non certo e non costante, mentre i dipendenti comunali variano in numero in base a richiesta del servizio - tali numeri non sbilanciano di molto i riferimenti numerici evidenziati:

BANDO MENSA FILE RIEPILOGATIVO	NUMERO PASTI ANNUI 2018	NUMERO PASTI ANNUI 2019	NUMERO PASTI ANNUI 2020	NUMERO PASTI ANNUI 2021
SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA	35781	34307	21068	27992
ANZIANI	3180	2744	2660	2167
DIPENDENTI	690	230	150	535
MINI GREST *	//	//	//	//
TOTALE	**38.961**	**37.051**	**23.728**	**30.159**

* *Nota: i dati dei Mini Grest non vengono riportati in quanto trattasi di un servizio non certo, che potrebbe essere attivato a necessità, ma potrebbe anche essere esternalizzato, come successo negli ultimi periodi post COVID (in caso di esternalizzazione solitamente il gestore del servizio Grest si è sempre rivolto al gestore della mensa definendo un contratto tra le parti per la fornitura dei pasti → tuttavia questa informazione non è da considerarsi come dato certo)*

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.

Al fine di avere una stima orientativa del servizio in oggetto, in riferimento ai numeri della Scuola, si riportano i dati previsionali delle prossime iscrizioni- residenti

ANNO DI NASCITA	N. RESIDENTI
2016	18

2017	31
2018	21
2019	21
2020	21

Calendario Delle Erogazioni

SCUOLA	UBICAZIONE	GIORNI SETTIMANA	ORARIO CONSEGNA PASTI	ORARIO SOMMINISTRAZIONE	MODALITA'
Scuola Infanzia e Insegnanti	Via I Maggio Refettorio	da Lunedì, a Venerdì	dalle ore 12:10	alle ore 12:15	Servizio al tavolo *effettuato da personale del Aggiudicatario*
Scuola Primaria e Insegnanti	Via I Maggio Refettorio	da Lunedì, a Venerdì	dalle ore 12:50	alle ore 13:00 e alle ore 13:40 *due turni*	Servizio al tavolo *effettuato da personale del Aggiudicatario*
Dipendenti Comunali	% Comune in Piazza Gloriosi Caduti, 5	da Lunedì, a Venerdì	ore 12:00		Consegnato a cura e spese dell'aggiudicatario
Anziani	% loro domicilio	5 gg a sett Da Lunedì a Venerdì	dalle ore 12:00		Consegnato presso loro domicili a cura dei volontari
Mini Grest Estivo	Via I Maggio Refettorio	5 gg a sett Da Lunedì a Venerdì	ore 12:00	ore 12:15	Servizio al tavolo *effettuato da personale del Aggiudicatario*

Per la Scuola Infanzia e Primaria (alunni e insegnanti):

Il servizio prevede la predisposizione del refettorio/aule 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. Gli orari indicati nella tabella sopra potrebbero subire variazioni, concordate con l'istituto scolastico.

Si precisa che i pasti dedicati agli adulti dovranno essere adeguati in merito alle quantità e alla sostanza, non saranno accettate porzioni scarse o simili a quelle dedicate ai bambini della Scuola viene poi richiamato il limite di tolleranza sulle grammature descritto nel Capitolato Generale di Appalto

Il Refettorio e Cucina al momento è dotato di attrezzature e arredi di proprietà del Comune (si vedano file presenti tra la documentazione di gara)

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, garantisca 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 la Scuola Infanzia, per la Scuola Primaria e per il MiniGrest è la seguente:

- primo caldo
- secondo caldo o piatto unico
- contorno di stagione
- pane
- frutta di stagione o yogurt o dolce
- acqua naturale - servita in caraffe riempite tramite erogatore

Il Comune di Vaiano Cremasco ha l'Erogatore dell'acqua potabile (fontanella), resta inteso che, l'Appaltatore dovrà comunque sempre avere una scorta di acqua in bottiglie di plastica nel caso di necessità dovute a malfunzionamento dell'erogatore, manutenzione o danni sul sistema di erogazione acqua. Non sarà accettata la distribuzioni di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

N.B. E' inoltre onere dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'erogatore dell'acqua per tutti gli anni di Contratto.

Le ricette dovranno variare frequentemente al fine di garantire un menù variegato, evitando menù ed alimenti ripetitivi, inserendo cibi nuovi e semplici.

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 garantire la consegna e disponibilità di prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

1. un panino al prosciutto cotto;
2. un panino al formaggio;
3. un succo di frutta in confezione tetrapak;
4. un frutto;
5. un dolce tipo crostatina confezionata o altro secondo tabella merende approvata dall'AST Val Padana;
6. una confezione in pet da ½ litro di acqua minerale naturale;
7. due tovaglioli di carta;
8. un bicchiere a perdere.

Per gli adulti sono previsti tre panini

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

→ La struttura del menu per i Dipendenti Comunali e gli Anziani è la seguente:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt/budino o dolce
- bottiglietta acqua da ½ Lt

La fornitura delle bottigliette dell'acqua sono in carico al gestore.

Per la Scuola Infanzia, la Primaria e il MiniGrest:

I tavoli verranno apparecchiati con tovaglietta, almeno un tovagliolo di carta ed un bicchiere per utente e lo stovigliato necessario. Occorrerà prevedere l'utilizzo di un contenitore per il pane, da collocare sopra il tavolo solo dopo il consumo del primo piatto e di un contenitore per la frutta da collocare sul tavolo solo al termine del pasto (per la Primaria). Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.

Per l'Infanzia e il MiniGrest, il Comune, potrà richiedere che la frutta o lo yogurt o il dolce, possa essere consegnato, invece che a fine pasto, a metà mattina come merenda; nelle giornate in cui ci sarà a frutta, il personale dell'Appaltatore, dovrà sbucciarla, porzionarla e consegnarla alle insegnanti/educatori a metà mattina secondo indicazioni definite tra le Parti.

Vista la presenza dell'Erogatore dell'acqua potabile, l'acqua dovrà essere servita in brocche munite di tappo (da integrare nel caso servisse, da parte dell'Appaltatore), che dovranno essere poste sul tavolo, in numero minimo di n° 1 ogni 4 utenti, con un minimo di n. 1 per tavolo, non oltre 20 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni possibile contaminazione. L'Appaltatore, inoltre, dovrà tenere a disposizione per le eventuali esigenze eccedenti la quantità sopra indicata, su un tavolo separato, ulteriori brocche, in numero minimo di 1 ogni 15 utenti.

L'Appaltatore dovrà comunque sempre avere una scorta di acqua in bottiglie di plastica nel caso di necessità dovute a malfunzionamento dell'erogatore, manutenzione o danni sul sistema di erogazione acqua. Non sarà accettata la distribuzioni di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

Per i Dipendenti Comunali:

I pasti dovranno essere consegnati presso la sede del Comune in Piazza Gloriosi Caduti, 5, dovranno essere riposti 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 che lo scalderà, il pasto in sè dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.
Insieme al contenitore monouso, l'Appaltatore dovrà garantire consegna di pane, frutta e bottiglietta di acqua da ½ litro.

Per gli Anziani:

I pasti dovranno essere consegnati ai Volontari, come già anticipato nei precedenti paragrafi, dovranno essere 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 che lo scalderà, il pasto in sè dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.
Insieme al contenitore monouso, l'Appaltatore dovrà garantire consegna di pane, frutta e bottiglietta di acqua da ½ litro.

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 tenuto 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

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

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 comprese la fornitura di tovagliette, tovaglioli di carta, piatti, stoviglie in acciaio e bicchieri monouso per il servizio da effettuare per la Scuola Primaria e Secondaria;
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.

Inoltre i trattamenti di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature sono a totale carico dell'Impresa.

L'Impresa deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla ricezione dei pasti ed alla distribuzione. Tali interventi devono essere eseguiti secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite e ogni qualvolta se ne manifesti la necessità.
Gli interventi devono essere effettuati da un'Impresa specializzata lontano dagli orari di distribuzione dei pasti, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto".
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

Il metodo di inserimento delle iscrizioni e contabilizzazione e dei pasti è gestito interamente con il sistema E-Civis, sistema in uso presso l'Ente in modalità prepagata, pertanto sarà cura dell'Aggiudicatario sostenere ogni incombenza derivi dalla richiamato SW e utilizzare il predetto SW per la gestione dei pasti.

Attraverso il Sw E-Civis, i genitori iscrivono i loro figli al servizio mensa, il Sw gestisce un sistema di *Prepagato* pertanto sarà onere del genitore garantire la positività del credito del figlio.

Resta fermo il fatto che nessun bambino potrà essere privato del pasto.

Sarà compito dell'Appaltatore, attraverso proprio personale e con l'ausilio del proprio Tablet, rilevare il numero degli alunni che usufruiranno del pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza. Tutte le prenotazioni saranno inserite a sistema e inviate giornalmente entro max le ore 09.00 all'Appaltatore, le stesse informazioni dovranno sempre essere disponibili al Comune per controllo e ogni altra eventualità.

Mensilmente l'Appaltatore rendiconta al Comune i pasti erogati e i relativi corrispettivi, il Comune effettua un controllo sulle presenze mensili e, se tutto è corretto, dà benestare all'Appaltatore affinché proceda alla fatturazione mensile.

Sono quindi di competenza del Comune :

- attraverso il Sw E-Civis, la raccolta delle iscrizioni al servizio mensa e la trasmissione dell'informazione all'Appaltatore;
- attraverso il Sw E-Civis, la gestione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico;
- la possibilità di verifica e controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.

Sono di competenza dell'Appaltatore:

- la rilevazione quotidiana e prenotazione dei pasti entro le ore 09.30 con ausilio del Tablet;
- 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);
- 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;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione e prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, così da garantire le regolarità del servizio;
- rendicontazione mensile al Comune dei numeri di pasti erogati e fatturazione all'esito dei controlli effettuati in contraddittorio dal Comune;

<u>Per gli Anziani:</u>

Attualmente gli Anziani pagano, il mese successivo, gli effettivi pasti consumati e consegnati dai volontari presso i loro domicili e i pasti vengono rilevati attraverso un documento cartaceo.

Mensilmente l'Appaltatore rendiconta al Comune i pasti consegnati e i relativi corrispettivi, il Comune effettua un controllo e, se tutto è corretto, dà benestare all'Appaltatore affinché proceda alla fatturazione mensile.

Sarà onere dell'ente appaltante comunicare il numero di pasti a domicilio attivati ed aggiornarne il numero.

Resta quindi inteso che prenotazione, conteggio pasti e raccolta dati sono da effettuarsi tramite sistema informatico già in uso all'Ente, assicurando un sistema informatizzato che comprenda iscrizioni e ricezione domande on line, e garantendo sempre l'accesso all'Ente dalla propria sede amministrativa al fine di gestire i pagamenti, le richieste di fatture, i solleciti e le eventuali azioni di recupero credito.

Gli uffici comunali inoltre raccolgono, gestiscono e archiviano le certificazioni delle intolleranze/diete speciali e religiose per la preparazione di pasti in conformità con quanto previsto dalla normativa GDPR.
Gli stessi uffici inoltrano le certificazioni alla Ditta appaltatrice per la preparazione delle diete speciali che verranno poi inoltrate all'ATS per le autorizzazioni

Il sistema informatizzato del servizio consente le seguenti operazioni generali:

- ✔ iscrizioni on line al servizio di mensa scolastica (gestione anagrafica alunni, genitori degli alunni, docenti e collaboratori), con indicazione della classe frequentata;
- ✔ attivazione/cessazione utente;
- ✔ elaborazione dei dati relativi ai pagamenti effettuati dagli utenti, ai fini del rilascio della certificazione di spesa per fini fiscali;
- ✔ rilevazione giornaliera presenze/assenze, per la definizione dei pasti da preparare per alunni, personale docente, dipendenti comunali, centri estivi e soggetti fragili a domicilio;
- ✔ storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10.30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- ✔ visualizzazione dati sia per utente sia per classe;
- ✔ gestione tariffe differenziate a carico degli utenti secondo le tariffe stabilite dal Comune;
- ✔ gestione degli incassi;
- ✔ estratti conto periodici in formato PDF/excel con cadenza modulabile;
- ✔ elenco utenti con saldo attivo;
- ✔ elenco utenti con saldo passivo;
- ✔ interoperabilità con sistema PagPa, per il caricamento automatico e consultazione dei versamenti effettuati dai singoli utenti e dei saldi; con possibilità di operare manualmente sul saldo utente (es.: in caso di sconti, rimborsi, compensazioni con altri servizi);
- ✔ esportazione in formati comuni (Excel, PDF, Testo, CSV), di dati tipo: elenco utenti paganti/non

paganti, per classe, per tariffa, personale docente/non docente, ecc.;

- ✔ accesso all'area riservata utente da parte dei genitori, con proprie credenziali, per la presentazione della domanda di iscrizione al servizio, con eventuali allegati (ad esempio certificazione sanitaria per intolleranze alimentari e/o richieste diete speciali per motivi etici/religiosi) e alle informazioni esclusivamente personali quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tariffa applicata, dieta associata, disdetta del pasto; con possibilità di accesso a tale area "riservata utente" anche da parte dell'Ente
- ✔ sistema di invio comunicazioni, solleciti, avvisi e/o altre informazioni a tutti gli utenti in generale o a un gruppo selezionabile secondo criteri variabili stabiliti dall'Ente con costi a carico della Ditta aggiudicataria (Sms e e-mail)

La liquidazione dei compensi a favore della ditta appaltatrice avverrà con cadenza mensile, dietro presentazione di regolare fattura, entro 90 giorni dal ricevimento della stessa al Sistema Integrato di Interscambio.
L'Ente ha facoltà di sospendere i pagamenti all'aggiudicatario nel caso siano constatate inadempienze e fino alla loro regolarizzazione. Gli eventuali ritardi nei pagamenti non daranno diritto alla Ditta di richiedere la risoluzione del contratto.
La Ditta provvederà ad emettere regolari fatture in formato elettronico.
La Ditta dovrà presentare mensilmente, contestualmente all'emissione della fattura, una scheda di riepilogo in formato excel in cui vengano specificati per il mese di riferimento, il numero totale dei giorni di erogazione del servizio, indicando per ciascuna giornata di erogazione il numero dei pasti forniti distinti per alunni della scuola Infanzia, alunni della scuola Primaria, alunni della Scuola Secondaria, insegnanti, dipendenti comunali, utenti centro estivi e soggetti fragili e in difficoltà. L'aggiudicatario dovrà inoltre fornire ogni tre giorni, un report al Comune con i numeri dei pasti mensa.
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, si precisa che con l'indicazione di "Prima Qualità" di debba intendere - "*..che vengano utilizzati prodotti di prima qualita', curando in particolar modo le tabelle merceologiche dei prodotti alimentari e la provenienza, prevedendo la prevalenza di prodotti italiani e non extra CEE, valorizzando il mercato delle produzioni locali e le tradizioni regionali, attraverso accordi di filiera corta locale (km zero) prodotti di filiera nazionale, a lotta integrata, dop, igp e tradizionali, prodotti del commercio equo solidale, presidio slow food o provenienti da agricoltura sociali…"* per l'approvvigionamento dei prodotti, *"...che l'aggiudicatario dovra' garantire e documentare la rintracciabilita' della filiera ai sensi dell'articolo 18 del regolamento ce 178 del 22 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonche' osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del Dlgs 109 del 27 gennaio 1992 e smi oltre ad essere in regola con la vigente normativa in materia di igiene e controlli sugli alimenti. (cd. pacchetto igiene)..."* Per i prodotti trasformati *"...l'origine nazionale dovra' essere*

garantita fin dalla produzione agricola…" per i prodotti da agricoltura biologica *"...dovrà essere favorito secondo linea CAM..".*;

- 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";
- la scelta dei prodotti dovrà tener conto delle disposizioni contenute nei CAM.
- 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 l'approvvigionamento secondo quanto stabilito da capitolato, 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, con prevalenza di utilizzo di prodotti freschi e di stagione, soprattutto per verdure e vegetali.
- 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 del Comune, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo).

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura degli alimenti, siano esse a freddo o a caldo, dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica, nello specifico dovranno essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda. 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.

NOTA: Preparazione dei piatti freddi. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1°e 4°C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327. Art. 33 - 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 il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata; - il formaggio grattugiato deve essere monodose e monoporzione;
- 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 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.)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

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

Pentolame per la cottura Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Condimenti Le paste asciutte devono essere trasportate al Centro di Ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.
Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.
Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra-vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987. Inoltre, dovranno essere messi a disposizione: sale, pepe, olio extra-vergine di oliva, aceto e aromi vari per le insegnanti.

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 (fatto salvo per i menù tematici in occasione di particolari ricorrenze).

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.
5. festività e/o ricorrenze particolari + attività organizzate dalle scuole

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione al Comune in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.
Nel corso dell'appalto potranno essere previste modifiche alle tabelle dietetiche, attraverso interventi coordinati di competenze specifiche afferenti al gestore ed alla commissione mensa comunale, in relazione alla stagionalità ed al gradimento dei piatti; tutto ciò avverrà a parità qualitativa della fornitura e quindi senza aumento contrattuale.
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.

I pasti sono distribuiti da personale dell'Impresa Aggiudicataria, nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico in stovigliato riutilizzabile/a perdere.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. 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;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
10. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
11. procedere al servizio di apertura vassoio diete speciali;
12. distribuire l'acqua delle brocche prima e durante il pasto;
13. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
14. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
15. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
16. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di

consumare il primo piatto, per gli alunni della primaria la carne va tagliata;

17. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;

18. il pane deve essere messo in tavola dopo l'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Per le classi della primaria è richiesto il taglio della carne nel momento del pasto oltre alla sbucciatura della frutta o la distribuzione di frutta tagliata durante la merenda della mattina.

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.

Via del Commercio, 29
26013 Crema (CR)
Tel: 0373218820
Pec: consorzioit@pec.it
Email: segreteria@consorzioit.net
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v.
Cod. Fisc. P.IVA e Reg. Imp. 01321400192
N. iscrizione R.E.A. 161251

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 necessaria 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.
Verrà richiesta la specifica del titolo di studio corrispondente e/o comprovata esperienza nel settore della ristorazione inoltre è prevista la presenza della titolarità professionale (titolo di cuoco) nel centro di cottura.

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, anche in relazione alle possibili variazioni dei commensali.

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. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa Aggiudicataria, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'Impresa Aggiudicataria deve provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo dì maggiore onere. L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione del punti mensa e trasporto pasti. In ogni caso per quanto non ricordato si fa riferimento a quanto previsto nelle linee guida approvate dall'ASL territorialmente competente. Per quanto non ivi previsto si rimanda alle disposizioni delle "Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica", pubblicato sul BURL 5 settembre 2002 – 2° supplemento straordinario al nr. 36.

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'Impresa assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'impresa stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto. A tal fine l'Impresa si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile dell'Impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.
Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione scolastica nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'Impresa aggiudicataria e relative derrate. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad €. 1.500.000,00 per sinistro con un limite aggregato annuo di €. 750.000,00. L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'Impresa durante l'esecuzione del servizio oggetto della presente contratto. A tal fine l'Impresa deve presentare una polizza infortuni per il proprio personale prima di sottoscrivere il contratto..

L'Impresa si impegna a consegnare all'Amministrazione copie delle polizze di cui sopra entro il terzo giorno lavorativo antecedente all'inizio del servizio di cui all'oggetto del presente capitolato. L'esecuzione del servizio in oggetto non può iniziare se l'Impresa non ha provveduto a stipulare le polizze di cui al presente articolo: ove l'Impresa abbia comunque iniziato l'esecuzione del servizio e non dimostri, entro il termine perentorio comunicato dall'Amministrazione Comunale, di aver ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando le polizze con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente capitolato, l'Impresa incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 16 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

I servizi oggetto della presente contratto 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 il 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 negli immobili indicati all'inizio del presente Capitolato.

Fermo restando che i locali concessi sono dedicati per la preparazione dei pasti, la loro corretta gestione e mantenimento a caldo, impiattamento e distribuzione dei pasti, oltre che al consumo dei pasti da parte dell'utenza.

Alla consegna dei locali, 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, sarà parte integrante dei documenti contrattuali.

Viene allegato ai documenti di gara un inventario di base esemplificativo dello stato attuale delle attrezzature e arredi presenti e di proprietà del Comune, 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 (se 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'Amministrazione Comunale resta sollevata da qualsiasi spesa inerente la manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature, elettrodomestici, arredi di cucina o componenti degli stessi e le sostituzioni di elettrodomestici, arredi ed attrezzature che si dovessero rendere necessarie a causa di incuria.

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.

Via del Commercio, 29
26013 Crema (CR)
Tel: 0373218820
Pec: consorzioit@pec.it
Email: segreteria@consorzioit.net
Cap. Soc. € 2.000.000 i.v.
Cod. Fisc. P.IVA e Reg. Imp. 01321400192
N. iscrizione R.E.A. 161251

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. Rimane a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria degli immobili adibiti a mensa e refettorio

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, WC dell'utenza, 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 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).
Nello specifico si richiede il reintegro di tutte le attrezzature di cui si renderà necessaria la sostituzione e che al termine dell'appalto rimarranno di proprietà del Comune.
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

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, gli arredi, i materiali o impianti presenti nel centro cottura comunale e necessari per il servizio in oggetto, sarà a cura e spese dell'Appaltatore, 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 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 dichiarati nel presente Capitolato, garantendo la tenuta termica del pasto e la sua fruibilità.

f) Tutti gli oneri per le manutenzioni già richiamate in precedenza degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature 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 energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio. a garantire la copertura assicurativa della struttura e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'Appaltatore per danni da incuria
3. al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti.
4. di riconoscere all'aggiudicatario il costo dei pasti agli insegnanti comunicati per iscritto all'Impresa;

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.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. E' facoltà dell'A.C. e disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti e i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'Impresa Aggiudicataria.

Gli organismi preposti al controllo sono;

— i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ATS territoriale;

— le strutture specializzate incaricate dal Comune;

— la Commissione Mensa.

L'Impresa Aggiudicataria provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dall'A.C., idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti e/o ai Centri di Ristorazione; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 26 — PENALITA'

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le penalità di seguito riportate ed immediatamente esecutive, previa contestazione orale e scritta, a mezzo pec, rivolta all'impresa la quale avrà la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione:

€ 1. 000, 00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menu;

€ 2.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche;

€ 3.000, 00 per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti;

€ 3.000,00 per inosservanza della preparazione/errata consegna delle diete speciali;

€ 3.000,00 per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;

€ 1.000,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;

€ 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia;

€ 3.000,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate;

€ 2.000,00 per ogni tipologia di prodotto . scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi;

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori;

€ 500,00 per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti;

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327 /80;

€ 2.000,QO per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni;

€ 2. 000, 00 per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale;

€ 2.000,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto

da € 500,00 a € 2.000,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità.

Tali penalità potranno essere aumentate o ridotte nella misura e nel limite massimo o minimo del 50%, a insindacabile giudizio del Comune, alla luce delle circostanze aggravanti o attenuanti riscontrate, nonchè

delle controdeduzioni prodotte dall'Impresa.

A fronte di inadempienze contrattuali non rientranti nella casistica sopra esposta, il Comune ha facoltà di applicare penalità di importo compreso tra un minimo di €. 200,00 ed un massimo di €. 3.000,00.

In caso di recidiva della medesima violazione (due violazioni nello stesso anno scolastico) la penale corrispondente viene raddoppiata.

Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'Impresa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il responsabile competente non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà, altresì, stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure di immagine, per l'Amministrazione Comunale, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta. L'Amministrazione Comunale, potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'Impresa per l'esecuzione del servizio ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. L'Impresa prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di refezione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente capitolato, addebitando all'Impresa i relativi costi sostenuti.

Art. 27 — SUBAPPALTO 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 il subappalto totale del servizio di Ristorazione Scolastica.
La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.
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 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. Il personale dell'Impresa Aggiudicataria, non dovrà in alcun modo interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici..

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.

NOTA: ELENCO CONTROLLI

1. Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti; i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di trasporto, conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene del personale;
- le modalità di produzione e lavorazione dei prodotti alimentari, inclusi cottura, trasporto e distribuzione;
- lavaggio, caratteristiche e impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- l'organizzazione del personale (controllo dell'organico, distribuzione dei carichi di lavoro, professionalità degli addetti, ...)
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle procedure e dei registri relativi al sistema di autocontrollo igienico

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