

COMUNE DI AGNADELLO

Provincia di Cremona

Via Dante n° 57 – cap. 26020 Agnadello (CR)

Tel.0373/976192- Fax 0373/976283

CAPITOLATO TECNICO

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI AGNADELLO**

ART.

1. OGGETTO E MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO
2. COMPOSIZIONE UTENZA - CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI
3. MODALITA' DI UTILIZZO E CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI
4. SPESE INERENTI IL SERVIZIO
5. FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI
6. PREPARAZIONE DEI PASTI
7. MODALITA' E ORARI DEL SERVIZIO
8. TRASPORTO E AUTOMEZZI
9. SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
10. PERSONALE
11. RESPONSABILE DEL SERVIZIO
12. DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO
13. RESPONSABILITA'
14. SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
15. CONTESTAZIONI
16. CARTA DEI SERVIZI
17. IMMOBILI - IMPIANTI E ATTREZZATURE - VERBALE CONSEGNA E RICONSEGNA
18. MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA ATTREZZATURE E MACCHINARI
19. CERTIFICAZIONI E COLLAUDI
20. LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
21. OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
22. OBBLIGHI DEL COMUNE
23. CONTROLLI DI QUALITA' - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
24. PENALITA'
25. CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI
26. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
27. ATTIVITA' DI VIGILANZA
28. ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA
29. BLOCCO DELLE DERRATE
30. RIFIUTO DELLA FORNITURA

Art. 1 OGGETTO E MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il presente capitolato descrive i contenuti tecnici del servizio di refezione scolastica e produzione di pasti del Comune di Agnadello, di seguito Comune, per gli alunni e gli insegnanti della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e persone anziane assistite dal Comune di Agnadello, oltre che per il Centro Estivo.

L'oggetto dell'appalto è l'affidamento dei servizi di mensa:

- Scolastica (anni scolastici da 1° Marzo 2023 A.S. 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico) - per gli alunni e personale docente della Scuola Infanzia e Primaria in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico con preparazione dei pasti secondo il menù settimanale prestabilito, presso la cucina dell'Infanzia, di proprietà del Comune;
- per Centro Estivo Comunale dal luglio 2023 (inizio definito annualmente) a fine Agosto 2026;
- per gli anziani residenti nel Comune di Agnadello da 1° Marzo 2023 al 31 Agosto 2026;

La predisposizione dei pasti per tutte le utenze avverrà presso la cucina e gli ambienti dedicati al servizio, situata all'interno della Scuola Infanzia di Via Vailate, n° 3/A ad Agnadello CR.

I pasti per gli alunni e gli insegnanti delle scuole, una volta preparati nella cucina dell'Infanzia dovranno essere consegnati presso i refettori nei modi e orari descritti nel presente Capitolato, segnaliamo che la consegna è fatta a piedi, con uso di carrelli in quanto i refettori sono distanti dalla cucina circa 20/30 metri, resta inteso che l'Aggiudicatario dovrà garantire un trasporto adeguato e che rispetti tutti i criteri di igiene e sicurezza.

I pasti per gli anziani dovranno essere preparati e adeguatamente confezionati nella cucina della Scuola dell'Infanzia e consegnati ai volontari indicati dal Comune che si occuperanno della consegna presso i loro domicili, come descritto nel presente Capitolato.

I pasti degli anziani sono da preparare 5 giorni su 7, il Comune, per garantire un servizio ottimale, ha stabilito la disponibilità affinché gli anziani che lo desiderino, possano facoltativamente richiedere la fornitura di pasto doppio il venerdì, per il sabato. Resta inteso che tale scelta da parte dell'utente è facoltativa e non garantita.

La richiesta del pasto doppio al venerdì sarà un'opzione che l'utenza deciderà al momento dell'iscrizione al servizio, la stessa opzione potrà essere sospesa in qualsiasi momento, le modalità saranno regolamentate dal Comune nei confronti dei suoi utenti.

Resta inteso che i pasti dovranno rispettare gli standard richiesti, essere correttamente gestiti e confezionati in modo da garantire adeguati criteri di conservazione.

I pasti per il Centro Estivo dovranno essere preparati nella cucina della Scuola dell'Infanzia, se necessario, gli utenti del Centro Estivo, consumeranno i pasti presso i refettorio della scuola stessa oppure nelle strutture in cui è organizzato il servizio estivo, che verranno indicate prima dell'inizio delle attività, tali luoghi si trovano comunque nelle vicinanze della cucina.

Il servizio di ristorazione del Centro Estivo consiste nella preparazione 5 giorni su 5, del pranzo come da menu "estivo" della ristorazione scolastica (il pasto in occasione di eventuali uscite esterne dovrà essere preparato al sacco). Organizzazione e modalità di distribuzione sono gli stessi del servizio di Ristorazione scolastica.

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

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

L'appalto 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:

1. fornitura derrate alimentari, preparazione e al confezionamento dei pasti e delle diete speciali per i bambini frequentanti le scuole presso la cucina della Scuola Infanzia;
2. fornitura derrate alimentari, preparazione e al confezionamento dei pasti per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse, in qualità di docenti;
3. fornitura derrate alimentari, preparazione e al confezionamento dei pasti per le persone anziane segnalate dal Comune - La consegna avverrà ad opera dei volontari comunali;
4. fornitura derrate alimentari, preparazione e al confezionamento dei pasti per il Centro Estivo - il ritiro e relativa consegna dei pasti sarà a cura dei volontari comunali;
5. alla apparecchiatura dei tavoli dei refettori, allo scodellamento e distribuzione dei pasti;
6. allo sbarazzo dei tavoli;
7. al lavaggio di stoviglie e pentole;
8. alla pulizia, sanificazione e riordino di:
 - a. locali cucina, ogni locale di pertinenza e relativi arredi ed attrezzature,
 - b. locale refettorio e relativi arredi ed attrezzature;
 - c. dispensa e relativi arredi ed attrezzature;
 - d. spogliatoio e bagni del personale del gestore e relativi arredi ed attrezzature.
9. fornitura e reperibilità di ogni materiale di pulizia e di consumo per lo svolgimento delle attività precedenti;
10. 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, tovaglette, set posate, complementari al numero degli utenti nei casi di emergenza e qualora le forniture attuali dovessero essere rovinare, nonché rotte.
11. fornitura di contenitori usa e getta e adatti alla cottura a microonde, per la veicolazione dei pasti dalla cucina presso i domicili degli anziani, nei tempi previsti, nonché, se necessario, l'attrezzatura per la termoplastificazione 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;

12. predisposizione delle diete speciali, religiose e per intolleranze;

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.

Al fine di sopperire ad eventuali circostanze che possano determinare l'indisponibilità della cucina per lo svolgimento del servizio in oggetto, l'Appaltatore dovrà, a propria cura e spese, utilizzare un centro di cottura alternativo.

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. 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. 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.
10. la tempestiva segnalazione all'Ufficio Comunale competente delle avarie agli impianti idraulici o elettrici;

Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, che possa riguardare la cucina o i centri cottura alternativi, 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

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà svolto presso la cucina situata all'interno della Scuola Infanzia di Via Vailate, n° 3/A nei confronti dell'utenza, secondo il calendario di servizio e per il numero stimato di pasti annui di seguito indicati:

SCUOLE	UBICAZIONE Plesso scolastico	GIORNI SETTIMANA	UTENTI MEDI GIORNALIERI	ORARIO SOMMINISTRAZION E	MODALITA'
Scuola dell'Infanzia (*)	Via Vailate	5 (lun-ven)	113	dalle 11,45 alle 12,30	Servizio al tavolo
Scuola Primaria	Via Vailate	4 (lun-gio)	162	dalle 12,30 alle 13,15 (I turno) dalle 13,15 alle 14,30 (II turno)	Servizio al tavolo
Centro Estivo (periodo lug/parte ago)	Via Vailate	5 (lun-ven)	40	Consegna entro le ore 12,30	Consegna da parte di Volontari
Anziani (#)		5 (lun-ven)	10	Consegna entro le ore 12,30	Consegna da parte di Volontari

(*) La merenda viene data solo alla Scuola dell'Infanzia (un frutto alle 10-10,30 in classe; una crostatina o cracker o altro alle 15-15,30 in mensa)

(#) a scelta dei singoli utenti - possibilità di richiedere pasto doppio al venerdì

PASTI PRESUNTI RIFERITI ALL'INTERO APPALTO - STIMA

UTENZE	MEDIA PASTI SETTIMANALI	MEDIA PASTI ANNO	MEDIA PASTI DURATA APPALTO 42 mesi da 1° marzo 2023 al 31 Agosto 2026
Scuole dell'Infanzia e insegnanti	565	20340	74580
Scuole Primarie e insegnanti	648	20736	77760
Anziani	40	2080	7280
Centro Estivo	200	800	3200
TOTALE		43956	162.820

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	30
2017	33
2018	34
2019	24
2020	35
2021	31

Il servizio prevede la preparazione, 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 cucina e la dispensa. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dall'Appaltatore.

Il Centro Cottura è dotato di lavastoviglie e stoviglie riutilizzabili.

E' volontà del Comune, in un'ottica green di sensibilizzazione all'abbattimento dell'uso della plastica, sollecitare l'Appaltatore affinché, salvo obblighi di legge legati all'emergenza sanitaria, si riprenda e mantenga l'utilizzo delle stoviglie lavabili e riutilizzabili.

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 preparazione e di somministrazione dei pasti, specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole, sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

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

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt o dolce

Merenda (frutta o yogurt - solo per la Scuola infanzia la frutta dovrà essere servita sbucciata e tagliata alle 10:00 -10:30 in classe oppure una crostatina o cracker o altro alle 15:00 – 15:30 in mensa) come meglio descritto nell'Art. 5 del presente Capitolato

- acqua naturale, di norma dalla fontanella erogatrice presente in mensa, in caso di emergenze al servizio idrico acqua naturale in bottiglia.
- in bottiglia PET ½ litro per gli anziani

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

Composizione cestini freddi:

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

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

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

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

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

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 MODALITA' DI UTILIZZO E CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI

Il Comune di Agnadello gestisce il servizio di refezione scolastica in tutte le sue fasi mediante l'uso del software E-Civis.

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.

Spetta al Comune, attraverso il personale scolastico e con l'ausilio del 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 le ore 10.00 all'Appaltatore ed 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.

Il Comune provvederà al completo pagamento dei corrispettivi.

Per i pasti pagati dal Comune, l'Appaltatore emetterà fatture vs il Comune in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati.

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;
- attraverso il personale scolastico, la rilevazione quotidiana e prenotazione dei pasti entro le ore 10.00;
- la possibilità di verifica e controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.
- l'indicazione all'Appaltatore, attraverso il personale scolastico e il Sw E-Civis, dell'elenco di alunni che accedono giornalmente al pasto

Sono di competenza dell'Appaltatore:

- 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 la regolarità del servizio;
- rendicontazione mensile al Comune dei numeri di pasti erogati e fatturazione all'esito dei controlli effettuati in contraddittorio dal Comune;

Per la liquidazione dei pasti, l'Appaltatore emetterà fatture vs il Comune in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati.

Art. 4 — SPESE INERENTI IL SERVIZIO

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

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

Art. 5 FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

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

Le derrate alimentari fornite dall'Appaltatore, a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

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

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- i seguenti prodotti: pasta di semola di grano duro priva di additivi e passata di pomodoro dovranno obbligatoriamente essere biologici e certificati da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE.
- L'Appaltatore dovrà inviare al Responsabile del servizio di refezione del Comune, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco anche se relativo ad un solo componente, comporterà la nuova stesura dell'elenco completo

Ogni stesura dovrà riportare la data e la firma del Responsabile Comunale della procedura.

- L'Appaltatore dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.
- In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune. Resta inteso che non sarà ritenuto accettabile il ripetersi di casi definiti "eccezionali e non prevedibili", è a carico dell'Appaltatore garantirsi un bacino di fornitori certificati per il biologico a cui far riferimento.
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti; dovrà essere valutata la possibilità, senza aumenti di costo per l'Ente, di approvvigionarsi presso aziende del territorio di Agnadello e limitrofi;
- 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. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'ATS Val Padana. E' consentito l'utilizzo dei prodotti surgelati
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di

scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;

- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti 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. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- Gli orari di approvvigionamento non devono intralciare in alcun modo l'ordinaria attività scolastica;
- 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

a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a cura dell'Appaltatore (si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

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

In particolare:

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

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

b) Composizione

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

c) Variazioni dei menù:

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

1. guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'Appaltatore (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
2. interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc.
3. avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell' Appaltatore (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
4. scioperi, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione al Comune in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'Appaltatore al di fuori dei casi su esposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel Contratto.

d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

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

e) Diete speciali:

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

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

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

f) Altre tipologie di pasti:

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

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

g) Prestazioni aggiuntive:

In occasione di ricorrenze o festività (ad esempio Natale, Pasqua, fine anno scolastico), l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la predisposizione di menù particolari, comprendenti dolci e antipasti, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

E' compito della ditta aggiudicataria presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione dell'Amministrazione comunale, della ATS e di altri enti, l'educazione alimentare e che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti (alunni, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche e l'Amministrazione, al fine di offrire l'opportunità di conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio;
- organizzzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile. Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo docente, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio. Tali attività dovranno prevedere la ricerca, il recupero e l'utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

h) Promozione della cultura del riciclo e della sostenibilità ambientale

ART. 7 — MODALITA' E ORARI DEL SERVIZIO

Nell'esecuzione del contratto, l'Appaltatore dovrà, a tutte sue ed esclusive spese provvedere, in particolare, a organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente al menù che sarà di due tipi, invernale ed estivo, agli ingredienti ed alle grammature, come da tabelle predisposte dall'ATS Valpadana di Cremona, e nel rispetto della nota "Indicazioni Generali per Applicazione dei Menù" - (il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: <https://www.ats-valpadana.it/>)

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico nei mesi e giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni alimento da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente sul posto.

L'Appaltatore si dovrà far carico di garantire il servizio anche in caso di inagibilità dei locali cucina scolastici per eventi straordinari ed imprevisti. In tal caso l'Appaltatore dovrà preparare i cibi in una cucina diversa, idonea sotto il profilo igienico-sanitario e curare a proprie spese il trasporto secondo le norme sanitarie ed igieniche vigenti in materia.

I pasti dovranno essere approntati nella cucina del Comune, a disposizione dell'Appaltatore, secondo il principio della linea calda, integrata eventualmente dall'uso di un abbattitore di temperatura, con derrate a carico dell'Appaltatore. I pasti verranno consegnati negli orari

concordati e saranno serviti nel refettorio della mensa scolastica solo in presenza degli utenti al tavolo.

I tavoli verranno apparecchiati con 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. Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.

L'acqua naturale dovrà essere servita in caraffe del formato da Lt. 1, in materiale per alimenti e munite di tappo (da fornirsi 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 tavolo separato, ulteriori caraffe già riempite con le medesime modalità, in numero minimo di 1 ogni 15 utenti.

Per gli alunni della scuola infanzia, la frutta dovrà essere, sbucciata, tagliata e spezzettata.

ART. 8 — TRASPORTO E AUTOMEZZI

Il presente articolo viene riportato solo nel caso in cui, per ragioni eccezionali, l'Appaltatore dovesse ricorrere al trasporto con mezzi dei pasti per il Comune di Agnadello.

Inoltre questo articolo viene riportato per segnalare la necessità che i pasti portati dalla cucina alle aule dei refettori - distanti tra loro circa 20/30 mt - siano effettuati nei modi, nei tempi e con gli strumenti adeguati

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 i contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.**

L'Aggiudicatario dovrà evitare, in ogni modo possibile e descrivendolo nell'offerta tecnica, il rischio di contaminazione dei pasti trasportati da cucina ai refettori.

Per tale trasporto si chiede che l'Aggiudicatario faccia uso di carrelli così da riporre in sicurezza i contenitori termici ed evitare lo spostamento a mano di carichi pesanti oltre che caldi.

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 giornaliero 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. 9 — SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti, completo di distribuzione ai tavoli, avverrà presso i refettori presso le scuole di Via Vailate 3/A, 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 Centro Estivo, se necessario, consumerà i pasti presso la stessa mensa scolastica.

I pasti per gli anziani verranno ritirati e consegnati dai volontari comunali e per garantire che arrivino a destino caldi e ben chiusi, l'Aggiudicatario dovrà far richiamo a quanto meglio esplicitato nell'Art. 8 del presente Capitolato.

Inoltre si precisa che, qualora durante il periodo estivo o in caso di necessità per altri motivi, l'Aggiudicatario si trovi a dover produrre i pasti in un centro cottura alternativo e diverso da quello di Agnadello – l'Aggiudicatario dovrà consegnare presso il Comune di Agnadello i pasti necessari al fine di consentirne la loro distribuzione a cura del servizio sociale;

La consegna dei pasti per gli anziani dovrà essere garantita nella fascia oraria compresa tra le ore 11:00 e le ore 12:00, per assicurare la successiva distribuzione in tempi ragionevoli.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel Contratto e richiamate all'Art. 24 del presente Capitolato.

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 — PERSONALE

a) Personale:

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 (compreso eventuale trasporto ai centri di distribuzione) in supporto al personale esistente.

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 gara. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta al Comune con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico/dell'appalto 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.

La composizione "standard" dello staff a completamento, indicata in sede di gara, 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.

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.11 - 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 gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), 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 e del personale comunale;

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. 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.12 — DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff di 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 e ai colleghi di lavoro;
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.13— 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 dipendente del Comune, l'Appaltatore provvederà a riferire alla stessa i rilievi occorsi, per l'adozione dei provvedimenti del caso a cura degli organi amministrativi competenti in materia.

Art. 14 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'Appaltatore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'Appaltatore dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, l'Appaltatore 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 la Comune.

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. 15 - CONTESTAZIONI

Il Comune farà pervenire per iscritto all'Appaltatore, a mezzo raccomandata A/R o PEC, 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. 16 - CARTA DEI SERVIZI

Entro 120 giorni dall'avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà consegnare al Comune la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. Entro 30 giorni dal ricevimento il Comune potrà richiedere integrazioni a cui l'Appaltatore sarà tenuto a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione annuale su iniziativa dell'Appaltatore. La carta dovrà essere fornita anche su supporto informatico per essere pubblicata sul sito del Comune e dovrà esserne prodotta una versione cartacea da distribuire a tutti gli utenti del servizio a cura e spese dell'Appaltatore.

Art.17 — IMMOBILI — IMPIANTI ED ATTREZZATURE - VERBALE CONSEGNA E RICONSEGNA

Per l'espletamento del servizio, il Comune mette a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso la Cucina Comunale ed i refettori delle scuole in Via Vailate, n° 3/A nel Comune di Agnadello.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature viene 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) in dotazione, all'atto della consegna, ad ogni singola struttura, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

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

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 servizio.

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

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

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

Qualora i locali relativi al Centro di Cottura – c/o Via Vailate 3/a, per qualsiasi motivo (lavori di ristrutturazione, inagibilità, cambio destinazione uso dei locali, ecc.) non fossero utilizzabili, è fatto obbligo all'Appaltatore di utilizzare, per la produzione dei pasti, un Centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, così da garantire il Servizio.

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

Il Comune pertanto, diverrà proprietaria esclusiva delle predette strumentazioni e attrezzature senza che l'Appaltatore possa pretendere, a qualsiasi titolo, alcun compenso aggiuntivo. Si provvederà alla stesura in contraddittorio di un apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti in ciascuna struttura all'atto della riconsegna. Le strumentazioni e le attrezzature 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.

ART.18 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA ATTREZZATURE E MACCHINARI

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e le attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna sono a carico dell'Appaltatore, che dovrà garantire la loro perfetta efficienza. Gli interventi di manutenzione si riferiscono a tutte le attrezzature ed impianti (anche quelli acquistati dall'Appaltatore e a tutti i locali avuti in consegna). All'Amministrazione Comunale compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali. Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni: a) manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi

soggetti a normale usura; b) manutenzione straordinaria di attrezzature, impianti, arredi: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi;

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, 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.19 — 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.20 — 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 durante i suoi sopralluoghi.

Art.21 — 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 ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglie ed utensileria,
- locali refettori (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglie ed utensileria, come specificati nell'oggetto del servizio art. 1.
- locale dispensa (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e tutto quanto compreso,

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:

L'appaltatore si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

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.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi della Legge 915/82 e successive modifiche.

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

La fornitura dei sacchi è a carico dell'appaltatore.

Il mancato rispetto di modalità di conferimento dei rifiuti sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel Contratto e richiamate all'Art. 24 del presente Capitolato.

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.

Prima del formale inizio del servizio di mensa scolastica (presumibilmente nel corso del mese di Settembre) ed al termine dello stesso (presumibilmente nel corso del mese di giugno), oltre che durante le pause per festività a Natale e Pasqua e in seguito a lavori strutturali, il Appaltatore dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali, compresi i vetri, le finestre, le porte, le piastrelle, i frigoriferi, gli spogliatoi e gli arredi di tutti gli spazi utilizzati per il servizio.

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.

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.22 — OBBLIGHI DEL COMUNE

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

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

Il DUVRI Il documento di valutazione dei rischi, contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione

e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

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

Art. 23 — 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:Ed.2000, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

Si fa altresì richiamo al CAM Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari - D.M. 65 2020 (G.U. 90 del 04/04/2020)

(allegato ai doc. di gara)

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

Art. 24 — PENALITA'

L'Appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti nel capitolato tecnico, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti il servizio stesso.

Qualora l'Appaltatore non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque qualsiasi disposizione del capitolato, parte integrante del presente atto anche se non materialmente allegato, il Comune applicherà le penalità di € 50,00 e € 500,00, rapportate alla tipologia e gravità dell'inadempienza a tutela delle norme contenute nel presente Contratto.

Si riporta di seguito la tipologia di inadempienze che comporterà l'applicazione di sanzioni per un importo di 50€ per singola sanzione:

1. mancata consegna di pasti o parti di pasto;
2. grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
3. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
4. presenza di corpi estranei di varia natura nei pasti;
5. mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
6. mancata consegna dei pasti per anziani;
7. errato conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori;

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

8. personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di predisposizione e/o distribuzione dei pasti,
9. pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita e eseguita in modo poco soddisfacente;
10. variazione dei menù senza autorizzazione scritta del Comune e preventivo nulla osta della ATS Val Padana;
11. mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP) o inosservanza delle norme igienico-sanitarie;

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

Art. 25 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Appaltatore 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. 26— 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. 27— ATTIVITA' DI VIGILANZA

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

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

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

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

Art.28 - 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.29 — 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.30 — 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.

(Documento firmato digitalmente)