COMUNE DI ANNICCO

Provincia di Cremona

Piazza Garibaldi n° 6 – cap. 26021 Annicco (CR)

Tel. 0374.79064 - 79114 - fax 0374.369047
Mail: info@comuneannicco.it
PEC: comune.annicco@pec.regione.lombardia.it

CAPITOLATO SPECIALE - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI ANNICCO

A.S. 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 + 3 anni proroga

..... 1

..... 2

PARTE I 3

1. Definizioni, riferimenti normativi e disposizioni preliminari 3
2. Oggetto del Servizio 5
3. Durata del Servizio 6
4. Composizione utenza e pasti presunti 7
5. Revisione dei Prezzi - Corrispettivi e pagamenti 8
6. Obblighi dell'Appaltatore 8
7. Obblighi del Comune 10
8. Osservanza delle Leggi sul lavoro e la previdenza sociale e dei contratti di lavoro di categoria 10
9. Responsabilità dell'Appaltatore per il comportamento degli addetti ai Servizi. Sicurezza sul Lavoro. Copertura Assicurativa. 11
10. Responsabile del Servizio 13
11. Garanzia definitiva dei Servizi 14
12. Contestazioni 14
13. Organismi preposti alla Vigilanza 15
14. Adempimenti funzionali alla stipulazione del Contratto 15
15. Forza Maggiore 16
16. Modifiche al Contratto e cessione dei crediti derivanti dall'Appalto 16
17. Subappalto. Divieto di cessione del contratto. 17

18. Procedura di insolvenza dell'Appaltatore o impedimento nella prosecuzione con l'esecutore designato. ……17
19. Penali 17
20. Risoluzione del Contratto 18
21. Revoca e recesso da parte del Comune 20
22. Foro Competente per le controversie afferenti la fase di esecuzione del Contratto 20
23. Interpretazione delle disposizioni del Capitolato e del Contratto 20
24. Comunicazioni e Notificazioni 20
25. Disposizioni finali 20
PARTE II 22
26. Caratteristica del Servizio 22
27. Modalità di utilizzo e contabilizzazione dei pasti 23
28. Caratteristiche delle Derrate Alimentari - Sicurezza Alimentare 25
29. Caratteristiche delle Derrate Alimentari 25
30. Menù e Tabelle Dietetiche - Informazione agli Utenti - Diete Speciali 26
31. Trasporto e Automezzi 29
32. Contenitori per il trasporto dei pasti 30
33. Rintracciabilità di Filiera 30
34. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari 31
35. Visite e Verifiche del Servizio 32
36. Manuali di Autocontrollo - Controllo di igiene 33
37. Controlli e Responsabilità dell'impresa 33
38. Blocco delle Derrate 34
39. Consegne inaccettabili 34
40. Continuità del servizio 34
41. Esecuzione in danno 35
42. Manipolazione e cottura. Modalità di preparazione e cottura dei pasti 35
43. Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione 36
44. Locali e Attrezzature 37
45. Stoviglie, tovaglie, tovaglioli e attrezzatura 38
46. Servizio di ristorazione in situazione di emergenza sanitaria 39
47. Operazioni di pulizia dei Locali e sanificazione di locali e attrezzature 39
48. Smaltimento dei rifiuti 41
49. Misure volte ad evitare eccedenze alimentari 41
50. Manutenzione Ordinaria e Straordinaria 42

PARTE I

1. Definizioni, riferimenti normativi e disposizioni preliminari

1.1. Ai fini del presente capitolato speciale, ove non diversamente stabilito nel testo del presente documento, le seguenti parole, indicate con la lettera maiuscola, sia al singolare, che al plurale, avranno i seguenti significati:

I. **Appalto, Servizi, Servizio, Fornitura**: l'insieme dei servizi e delle forniture oggetto di contratto e dettagliatamente descritte negli stessi e nel Capitolato Speciale di Appalto. In particolare, si intendono "servizi di ristorazione" quelli espressamente indicati all'art. 130 comma 2 del D.Lgs 36/2023;

II. **Appaltatore, Appaltatrice, Impresa, Esecutrice, Esecutore**: l'operatore economico (singolo, raggruppato o consorziato o in altra forma giuridica ammessa dal D.Lgs 36/2023), comunque denominato ai sensi dell'art. 1, comma 1, lett. l), dell'Allegato I.1 al D.Lgs 36/2023 o dal diritto comunitario, che si aggiudica l'appalto e sottoscrive il contratto;

III. **Capitolato Speciale d'Appalto, CSA, Capitolato**: il presente documento definisce le regole per la gestione del rapporto contrattuale;

IV. **Contratto di Appalto, Contratto, Convenzione**: il documento sottoscritto dall'Appaltatore e dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs 36/2023 quale accordo tra le parti per l'esecuzione dei servizi affidati secondo le regole del Codice dei Contratti e del Codice Civile;

V. **Costo della manodopera**: il costo cumulato della manodopera (detto anche costo del personale impiegato) stimato dalla Stazione Appaltante come necessario per l'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, costituito dal costo del lavoro per unità di tempo, sulla base della contrattazione collettiva nazionale e della contrattazione integrativa, comprensivo di oneri previdenziali e assicurativi obbligatori, trattamento di fine rapporto, indennità varie riconosciute dai contratti, al netto esclusivamente delle spese generali e dell'utile d'impresa, di cui agli articoli 41, commi 13 e 14, e 110, comma 5, lettera d), del D.Lgs 36/2023, nonché all'articolo 26, comma 6, del D.Lgs 81/08; tale costo è indicato con propria autonoma quantificazione dall'Appaltatore nell'offerta economica, ai sensi dell'articolo 108, comma 9, del D.Lgs 36/2023;

VI. **Documentazione di gara**: il bando, l'avviso di gara o la lettera d'invito; il disciplinare di gara; il Capitolato speciale; le condizioni contrattuali proposte dall'Appaltatore; secondo quanto stabilito dall'art. 82 del D.Lgs 36/2023;

VII. **DURC**: il Documento unico di regolarità contributiva di cui di cui al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015; nella medesima definizione si intende altresì incluso il DURC comprensivo della verifica della congruità della incidenza della mano d'opera relativa allo specifico contratto affidato, di cui all'articolo 119, comma 14, del D.Lgs 36/2023;

VIII. **Equilibrio contrattuale**: l'equilibrio che le parti hanno inteso raggiungere, anche ai sensi dell'art. 9 del D.Lgs 36/2023 in sede di conclusione del contratto e che determina il bilanciamento tra gli interessi delle parti sino all'ultimazione del servizio. Tale equilibrio comprende il rischio assunto dall'Appaltatore in relazione alla specifica opera da realizzare e che può essere alterato per eventi straordinari ed imprevedibili.

IX. **Evento straordinario**: evento che statisticamente è eccezionale, raro, poco frequente, con carattere di eccezionalità (es: Pandemia, Guerra) e che può incidere, ai sensi degli articoli 9, 60 e 120 del D.Lgs 36/2023, sull'equilibrio contrattuale.

X. **Evento imprevedibile**: evento possibile, probabile, ma che i contraenti non hanno messo in conto, in base alle loro conoscenze ed esperienze; evento che tuttavia può incidere, ai sensi degli articoli 9, 60 e 120 del D.Lgs 36/2023, sull'equilibrio contrattuale.

XI. **Offerta tecnica**: l'insieme dei documenti che l'Appaltatore ha offerto quali migliorie (e/o varianti) in sede di gara ed accettate dalla stazione appaltante.

XII. **Oneri di sicurezza aziendali**: gli oneri che deve sostenere l'Appaltatore per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'Appaltatore, connesse direttamente alla propria attività lavorativa.

XIII. **Progetto posto a base di gara**: la progettazione in unica fase predisposta dalla Stazione

Appaltante ai sensi dell'art. 41 comma 12 D.Lgs. 36/2023.

XIV. **Stazione Appaltante, Committente, Amministrazione**: Comune di Annicco nei rapporti intersoggettivi agisce mediante il RUP o, nei casi previsti dalle norme o dal presente CSA, fatte salve le riserve di legge in capo al competente organo della stessa Stazione Appaltante; il tutto anche laddove l'appalto sia indetto o gestito da una Centrale di committenza, un Soggetto aggregatore, o una Stazione unica appaltante di cui si sia avvalso il soggetto che sottoscrive il contratto.

XV. **Subappaltatore, Subappaltatrice, Subcontraente, Subcontraenti**: operatore economico al quale sono affidate prestazioni ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs 36/2023.

XVI. **Prodotti a Km/0** (o, nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile") si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del D.I.18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche") e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché' disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni"). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

XVII. **Filiera corta**: si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni). Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) ;

XVIII. **CAM**: criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, definiti dal DM 65 del 2020 e s.m.i.

1.1. Il Comune e l'Appaltatore danno atto che il servizio sarà disciplinato dalla relativa Convenzione, dal Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle disposizioni contenute nel codice dei contratti pubblici e relativi provvedimenti attuativi vigenti al momento della pubblicazione della gara, del codice civile (per quanto non previsto dal Codice dei Contratti Pubblici) vigente anch'esso al momento della pubblicazione del bando.

Inoltre, si riportano di seguito i riferimenti di atti normativi e amministrativi a carattere generale rilevanti (***Fonti***):

I. alle "*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*" del Ministero della Salute (Conferenza Unificata, provvedimento 29 aprile 2010 e s.m.i.);

II. alle "*Linee guida per una sana alimentazione*" del MIPAAF, CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, revisione 2018, con relativo "Dossier scientifico", edizione 2017;

III. al punto 2 delle Linee Guida educazione civica;

IV. alla Legge 92/2019 con specifico riferimento agli obiettivi di sostenibilità ambientale e – in parte – in virtù di quanto riconducibile al diritto alla salute ed al benessere della persona;

V. alle Linee Guida MIUR – l. 92/2019;

VI. al programma 'Guadagnare Salute' e alle previsioni della European Charter on Counteracting Obesity;

VII. fermo l'obbligo di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n.

104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.

VIII. al rispetto dei principi enunciati all'art. 57 e all'art. 130 del D.Lgs 36/2023, anche sotto il profilo della valorizzazione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti a denominazione protetta e prodotti a filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, che, da un lato rispondono all'esigenza di valorizzare la stagionalità dei prodotti e, dall'altro, comportano un ridotto impatto energetico per i trasporti delle derrate alimentari e, infine, semplificano la tracciabilità dei prodotti.

1.2. Si applicheranno anche eventuali disposizioni normative e regolamentari, di fonte nazionale e regionale, destinate a disciplinare l'attività oggetto del rapporto in relazione al contenimento della diffusione del virus Covid-19 e relative varianti, nonché di eventuali situazioni pandemiche che dovessero presentarsi nel corso del periodo del contratto. Gli operatori economici interessati alla formulazione di un'offerta sono sin da ora espressamente resi edotti di tale circostanza, anche rispetto alla fase esecutiva dell'appalto, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato.

1.3. Il servizio oggetto del presente Contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'Appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

2. Oggetto del Servizio

2.1. Il Servizio ha ad oggetto l'esecuzione del servizio di refezione scolastica per il Comune di Annicco rivolto agli alunni della Scuola Infanzia e della Scuola Primaria, agli insegnanti, nonché ai dipendenti comunali.

2.2. Più in dettaglio il servizio prevede:

- preparazione dei pasti per gli utenti di cui al punto 2.1, il trasporto e la distribuzione con scodellamento dei pasti stessi presso la sede della scuola;
- preparazione e distribuzione di frutta a metà mattina nella scuola Infanzia;
- allestimento dei tavoli e dei refettori, lavaggio delle stoviglie, riassetto e completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a centro cottura e refettori e dei servizi igienici ad essi annessi;
- ritiro dei contenitori sporchi;
- fornitura e reintegro dello stovigliame, pulizia, sanificazione e riordino di: locali cucina e relativi arredi ed attrezzature, locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature; (incluso ogni materiale di pulizia – consumo a tal fine necessario);
- approvvigionamento e la conservazione delle derrate necessarie alla realizzazione dei pasti, come specificato nel presente Capitolato;
- preparazione pasti e gestione di tutte le attività di coordinamento e organizzative concernenti il servizio medesimo svolto presso la Cucina del Comune;
- predisposizione menù e informazione agli utenti;
- preparazione diete di transizione, diete speciali e diete in bianco;
- gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature, con relativa pulizia e sanificazione;
- somministrazione dei pasti;
- preparazione dei refettori, inclusa l'apparecchiatura e la sparecchiatura;
- lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali;
- raccolta e gestione rifiuti e iniziative contro lo spreco alimentare;
- fornitura di tutte le apparecchiature, attrezzature, stoviglie eventualmente mancanti e necessarie a completare l'attrezzatura dei locali adibiti a centro cottura;
- manutenzione ordinaria del centro cottura e dei locali di distribuzione e consumo (refettori) e delle attrezzature, manutenzione e sanificazione dei freezers e dei carrelli termici, integrazione e sostituzione di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessari;
- tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, quali, ad esempio: la pulizia, la sanificazione e il riassetto dei centri di cottura, dei locali di refezione

e dei locali accessori; la pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzate per il servizio; la gestione dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento differenziato degli stessi negli appositi punti di raccolta secondo il regolamento comunale vigente; la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detergenti che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;

- le manutenzioni ordinarie delle attrezzature e degli arredi;
- il reintegro delle stoviglie dell'Amministrazione, utilizzate per il servizio;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, nonché ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato.

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

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

2.4. 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).

2.5. I servizi oggetto del presente capitolato sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse.

2.6. Pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati salvo casi di forza maggiore, previsti dalla legge.

2.7. 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 il Comune.

2.8. In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il Comune potrà sostituirsi all'appaltatore, per l'esecuzione d'ufficio di servizi con spese a carico dell'Appaltatore, fatte salve le sanzioni applicabili.

2.9. L'Appalto è oggetto di un lotto unico in ragione dell'esigenza di garantire una gestione unitaria dei servizi prestati. In particolare, si rinvia al disciplinare, ove sintetizzate le motivazioni. Il servizio è per sua natura unitario, essendo antieconomico, non pratico e comunque anche solo difficilmente concepibile l'utilizzo frazionato della medesima struttura, siccome estremamente difficoltoso organizzare il servizio fra più operatori.

3. Durata del Servizio

3.1. La durata del contratto è di anni tre (3) decorrenti dalla stipula del contratto, l'inizio delle attività è stimato a Settembre 2025 ed è riferita agli anni educativi 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028.

3.2. L'amministrazione si riserva, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs 36/2023, la facoltà di prorogare il contratto, alle medesime condizioni, per la durata di anni 3 (tre).

3.3. La proroga del contratto della durata ed importo indicati al precedente comma, costituisce facoltà della stazione appaltante sulla base di decisioni di natura discrezionale nell'interesse pubblico ed in considerazione della buona riuscita del servizio. L'eventuale decisione di non procedere nella proroga non determina in capo all'Appaltatore il diritto ad ottenere nessun indennizzo, risarcimento, onere (diretto ed indiretto) a qualunque titolo. Le medesime statuizioni valgono per l'istituto della proroga tecnica.

3.4. Alla scadenza del periodo di durata di cui al punto 3.1 che precede, il Contratto potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, che si stima in sei mesi. Detta proroga opererà senza che l'Appaltatore possa pretendere indennizzi o riconoscimenti di qualsiasi genere o natura.

4. Composizione utenza e pasti presunti

4.1. L'ammontare a base dell'appalto è costituito dall'importo relativo all'esecuzione del servizio, soggetto a ribasso, aumentato dell'importo non soggetto a ribasso relativo ai costi per l'attuazione delle misure per la sicurezza, e dai costi della manodopera, ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs 36/2023.

4.2. L'importo posto a base di gara è determinato sulla base di dati meramente presunti, dedotti dalle presunte giornate di erogazione del servizio ed orari previsti per la ristorazione, nonché al numero di presunti iscritti e frequentanti la mensa scolastica è stimata partendo dai dati dell'ultimo anno appena trascorso di cui si riporta sotto il dettaglio in tabella.

	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
infanzia*	4.802	4.925	4.774
primaria*	13.476	13.691	13.917
insegnanti			
dipendenti	62	94	72
merende	862	4.462**	430

** i pasti complessivi della Scuola Infanzia e Primaria si ritengono comprensivi anche degli insegnanti.*
*** I valori dell'anno scolastico 22/23 sono difformi e non in linea con le altre annualità in quanto è stato caratterizzato da problemi di inserimento.*

4.3. Il quantitativo di pasti per ogni anno è meramente presunto, tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo. Il numero dei pasti è, infatti, presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

4.4. Il numero medio annuale dei pasti come sopra determinato sarà suscettibile di modifiche legate alla disponibilità della popolazione interessata al servizio ed in rapporto alle attività pomeridiane didattico/integrative: tempo pieno, tempo prolungato, moduli.

4.5. L'importo relativo all'esecuzione delle prestazioni, diminuito del ribasso percentuale offerto, aumentato dei costi relativi all'attuazione delle misure per la sicurezza, dei costi della manodopera non soggetti a ribasso d'asta, costituiscono l'importo del contratto d'appalto. Nel medesimo valore sono comprese tutte le prestazioni principali ed accessorie necessarie per la realizzazione delle obbligazioni previste nell'offerta di gara.

4.6. Le merende, previste unicamente per l'Infanzia, sono comprese nel costo del pasto. Nel caso in cui l'utente (alunno infanzia) non usufruisca del servizio mensa e nel medesimo giorno consumi la merenda, la stessa è a carico della Stazione Appaltante.

4.7. Salve le eccezioni previste dal presente Capitolato, si intendono comprese nel valore contrattuale, convenuto in sede di aggiudicazione, anche tutte le prestazioni accessorie occorrenti per la realizzazione del servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente Capitolato a perfetta regola d'arte e nel rispetto delle specifiche prestazioni contrattuali.

4.8. Il valore contrattuale convenuto in sede di aggiudicazione comprende altresì l'onere dell'Appaltatore di mantenere in buono stato di servizio le attrezzature e quant'altro occorra per l'esecuzione del servizio contrattualmente previsto.

4.9. L'esecuzione delle prestazioni è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'Appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del Codice civile.

4.10. A mente dell'art. 41, comma quarto, del D.Lgs 36/2023, il costo della manodopera è scorporato dall'importo dell'Appalto (siccome anche i costi per la sicurezza di cui al medesimo articolo 41), e non è assoggettabile al ribasso, salva la ipotesi di cui alla norma in discorso.

4.11. L'Appaltatore si impegna e obbliga ad applicare e/o far applicare il CCNL H05Y o il diverso CCNL del quale abbia dichiarato e dimostrato, in sede di offerta, la equivalenza, siccome prescritto nel disciplinare.

5. Revisione dei Prezzi - Corrispettivi e pagamenti

5.1. È ammessa la revisioni prezzi di contratto ai sensi dell'art 60 del D.Lgs 36/2023.

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

5.3. La revisione è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto. La clausola si attiverà al verificarsi della seguente condizione di natura oggettiva: variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5%.

5.4. In tale evenienza:

A. sarà onere dell'appaltatore comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza;
B. l'appaltatore, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione;
C. la revisione avverrà nella misura del 80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%.

5.5. A titolo esemplificativo, in ipotesi di incremento del 7%, all'appaltatore sarà riconosciuto l'80% del 2% (differenza fra la variazione in aumento e la franchigia).

5.6. I corrispettivi ed i prezzi del presente Contratto, ai sensi dell'art. 60 Codice dei Contratti e allegato II.2-bis, saranno adeguati, sia in aumento che in diminuzione, con periodicità annuale, a partire dal 2° anno di validità sulla base del confronto dei due valori dell'indice (Indice mese aggiudicazione vs mese in esame).

5.7. La revisione verrà applicata solo se viene registrata, in aumento o in diminuzione, una variazione superiore al 5 per cento del valore del contratto previsto inizialmente, e dovrà essere prevista la clausola anche nei contratti di subappalto.

5.8. In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.

5.9. La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT, prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi assistenza scolastica -sulla base della variazione dei seguenti indici e parametri così ponderati:

- al 10% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi - Cremona (O Provincia altra);
- al 40% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande - Cremona (O Provincia altra);
- al 50 % Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione- operaio.

5.10. L'indice a base del calcolo è quello vigente nel momento della aggiudicazione.

5.11. I valori ed indici sono reperibili sul sito di ISTAT https://esploradati.istat.it/ o http://dati.istat.it/.

6. Obblighi dell'Appaltatore

6.1. Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, è a carico dell'Impresa:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù e delle grammature di cui agli allegati al presente capitolato utilizzando per la preparazione di ogni portata prevista dal menù le derrate biologiche previste in appalto (CAM 2020);
- il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense terminali dove è attivato il servizio di ristorazione nei tempi previsti;
- la fornitura e cessione a titolo gratuito al Comune per tutta la durata dell'appalto di tutte le apparecchiature ed attrezzature, stoviglieria e quanto necessario al centro cottura;

- la cessione a titolo gratuito al Comune di qualsiasi apparecchiatura/attrezzatura/utensileria, necessaria allo svolgimento del servizio e non presente nell'inventario redatto prima dell'inizio del servizio, e relativa installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria. Al termine dell'appalto quanto fornito rimarrà in capo al Comune;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria, per tutta la durata del contratto, di macchine, elettrodomestici ed attrezzature di proprietà comunale presenti nelle mense, risultanti dall'inventario e concesse in comodato d'uso gratuito all'I.A e quelle eventualmente acquistate durante il periodo contrattuale;
- la porzionatura e la distribuzione dei pasti/merende nei refettori delle mense scolastiche terminali per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro pomeridiano, ovvero del doposcuola;
- la predisposizione delle diete per intolleranze/allergie alimentari e stati patologici saranno sottoposte a cura dell'I.A. alla valutazione dell'ATS, prima di procedere alla loro preparazione e somministrazione;
- la gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti nel presente capitolato;
- il lavaggio e lo stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie, ecc, ecc. laddove non si utilizzi materiale per alimenti a perdere, per entrambe le mense scolastiche, in ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro scolastico pomeridiano o doposcuola;
- la fornitura di tutto il materiale a perdere e di quant'altro necessario in cucina e strettamente correlato alla produzione, conservazione e distribuzione dei pasti (esempio: carta assorbente, pellicola per alimenti, alluminio in rotoli, carta da forno, spago per arrosti, bicarbonato, contenitori di alluminio, sacchetti per congelatore ecc. ecc);
- il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi comunque in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, per entrambe le mense scolastiche;
- la raccolta quotidiana differenziata dei rifiuti in sacchi appositi ed il conferimento degli stessi nei contenitori intermedi messi a disposizione dell'A.C.;
- l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli ecc.);
- la rilevazione giornaliera informatizzata delle presenze in mensa;
- la custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato all'I.A.;
- operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche e nei centri cottura, qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica;
- la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni al personale operante nelle mense scolastiche e addetto al trasporto;
- la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla Legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 155/97 per tutte le fasi del servizio e da parte di tutti i soggetti impegnati nell'esecuzione dello stesso;
- la realizzazione di tutti i servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta le cui modalità e tempi di realizzazione devono essere preventivamente concordate con l'A.C.
- lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse; al servizio deve essere assegnato

personale adeguato in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra;
- l'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.

6.2. L'Appaltatore ha l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del Responsabile del servizio, o altra figura professionale individuata, alle riunioni delle commissioni mense, se previste.

6.3. L'Appaltatore dovrà provvedere, nell'esecuzione del servizio, al rispetto scrupoloso delle indicazioni prescritte nel presente Capitolato.

6.4. L'Appaltatore non potrà per nessun motivo, anche in caso di eventuali controversie di qualunque natura, sospendere il servizio, che è da considerarsi servizio pubblico essenziale, né sottrarsi all'osservanza delle prescrizioni contrattuali.

7. Obblighi del Comune

7.1. Sono a carico dell'Amministrazione le seguenti attività:
- sostenere la spesa per i consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica;
- le manutenzioni straordinarie dell'immobile 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;
- il pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti;
- in caso di sciopero del personale scolastico e/o comunale, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, deve darne preavviso all'Appaltatore con il massimo anticipo possibile;
- mantenere i rapporti ufficiali con i terzi (comunicati ufficiali alle famiglie o alla scuola, eventuali comunicati stampa, ecc.), fermo restando le attività richiesta nell'Ordinativo di fornitura.

8. Osservanza delle Leggi sul lavoro e la previdenza sociale e dei contratti di lavoro di categoria

8.1. L'appaltatore si impegna ad operare esclusivamente con i propri dipendenti e/o soci lavoratori o con proprio personale secondo le tipologie contrattuali di lavoro subordinato o di collaborazione nelle forme ammesse dalle norme vigenti, con organizzazione lavorativa propria ed a proprio rischio, restando espressamente escluso ogni vincolo di subordinazione gerarchica nei confronti del Comune. In nessun caso e per nessuna circostanza, gli operatori dell'Appaltatore impiegati potranno rivendicare rapporti di dipendenza con il Comune.

8.2. Sono a carico dell'Appaltatore i contributi previdenziali ed assistenziali dovuti al personale adibito al servizio che forma oggetto del presente atto. Il Comune resta esonerato e, comunque, verrà tenuto manlevato ed indenne in ordine a qualsiasi obbligo al riguardo e da ogni responsabilità per eventuali inadempienze ed infortuni.

8.3. Al fine di assicurare la continuità del servizio, l'Appaltatore, conformemente al "Progetto di assorbimento" presentato in sede di gara, si impegna a garantire la prosecuzione dell'utilizzo del personale con funzione operativa già impiegato dal precedente affidatario, salvo in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia, purché le condizioni di lavoro siano armonizzabili con l'organizzazione dell'Impresa appaltatrice subentrante e con le esigenze tecniche ed organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto.

8.4. Il Comune ha facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti in merito e procedere alla risoluzione del Contratto qualora riscontrasse irregolarità imputabili all'Appaltatore. Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli

obblighi inerenti all'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.

8.5. L'Appaltatore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme del CCNL indicato negli atti di gara (o quello diverso del quale abbia allegato e dimostrato la equivalenza in sede di offerta) e degli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative applicabili, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

8.6. L'appaltatore è inoltre tenuto all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e/ o soci lavoratori.

8.7. In caso di inottemperanza agli obblighi, accertati dal Comune o ad esso segnalati dall'Ispettorato del Lavoro, INPS, INAIL ecc., il Comune comunicherà all'Appaltatore, se del caso anche all'Ispettorato o agli Istituti suddetti, le inadempienze accertate.

8.8. L'appaltatore si impegna ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ed in particolare del D.Lgs. 81/2008.

8.9. L'Esecutore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata degli Ordinativi di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.

8.10. L'Impresa dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/08. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 D.Lgs. 81/08). L'Esecutrice è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

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

8.12. Presso la cucina ed i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'amministrazione, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguati alla normativa vigente, per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento. Nessun prodotto deve essere in forma di aereosol. Sono preferibili prodotti contenenti sostanze naturali.

9. Responsabilità dell'Appaltatore per il comportamento degli addetti ai Servizi. Sicurezza sul Lavoro. Copertura Assicurativa.

9.1. Il personale addetto, durante l'espletamento dei Servizi, deve indossare idonea 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. Assumere un comportamento decoroso; dovrà essere dotato di cartellino identificativo con nome della ditta, nome e cognome dell'operatore, qualifica e foto e badge per la rilevazione elettronica delle presenze.

9.2. Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Esecutrice dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza (generalità del datore di lavoro);
- foto personale.

9.3. La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

9.4. 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.

9.5. 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.

9.6. L'appaltatore garantisce l'idoneità lavorativa del personale impiegato, avuto riguardo all'attività oggetto dello stesso, in relazione alle modalità di svolgimento e dei rischi specifici connessi, impegnandosi ad effettuare la sorveglianza sanitaria correlata.

9.7. Inoltre, l'appaltatore si impegna altresì a fornire al proprio personale, se previsti, tutti i dispositivi di protezione individuale, i dispositivi di protezione e gli indumenti da lavoro di sicurezza, nonché i materiali ed i presidi di autoprotezione dai rischi professionali, che siano necessari allo svolgimento dei Servizi anche in funzione della tutela rispetto alla diffusione del virus Covid-19 (o derivanti da altre future situazioni pandemiche) secondo le disposizioni via via vigenti, nonché a garantire lo svolgimento delle prestazioni lavorative affidate nel rispetto delle procedure interne.

9.8. L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.

9.9. Il Comune si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.

9.10. Il Comune è esonerato, e quindi tenuto manlevato ed indenne, per responsabilità civile in caso di sinistro occorso al personale dell'appaltatore per inosservanza da parte di quest'ultimo degli obblighi di sicurezza posti a suo carico. L'Appaltatore esonera e terrà manlevato ed indenne, pertanto, fin da ora il Comune nella maniera più ampia da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui sopra e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa richiamata nel presente articolo.

9.11. Le disposizioni emanate dalle Autorità Sanitarie competenti in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive, connesse a situazioni pandemiche che si verificassero nel corso del periodo del Servizio, e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dall'appaltatore. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste ex lege, dà diritto al Comune di applicare penali contemplate nel presente Capitolato, nonché di risolvere il Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ..

9.12. I punti seguenti riguardano la copertura assicurativa**.**

9.13. L'appaltatore risponderà direttamente ed interamente dei danni che, in proprio o tramite i propri dipendenti potrà arrecare al Comune e/o a terzi.

9.14. L'appaltatore è tenuto a stipulare con una primaria compagnia assicurativa e prima dell'inizio del servizio, apposita polizza assicurativa a beneficio del Comune e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

9.15. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "*terzo a tutti gli effetti*" dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi per eventuali danni anche a cose di proprietà comunale ulteriori rispetto a quelli indicati al punto precedente, o a terzi cagionati nel corso dello svolgimento del servizio.

9.16. L'appaltatore sarà tenuto a stipulare, prima dell'inizio del servizio, una polizza assicurativa globale contro gli infortuni sia per gli utenti iscritti ai servizi che per il personale operante, oppure un'apposita appendice di estensione di polizza già in essere riferita ai rischi infortuni correlati allo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.

9.17. Le condizioni della suddetta polizza dovranno essere:

9.18. **Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)**: per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone e cose da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori o comunque in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

- € 5.000.000,00 per sinistro
- € 1.500.000,00 per persona
- € 1.500.000,00 per danni a cose o animali

9.19. **RCO, responsabilità civile verso prestatori di lavoro**. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

- € 3.000.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona

9.20. La gestione delle franchigie e/o scoperti di polizza – qualora presenti - dovrà essere a totale carico della Compagnia che si farà carico di gestire, trattare i sinistri sino alla loro completa definizione e la liquidazione a favore dei Terzi dovrà avvenire al lordo di eventuali scoperti e/o franchigie.

9.21. L'Amministrazione sarà quindi tenuta indenne per eventuali danni non coperti dalla polizza assicurativa, ed inoltre le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.

9.22. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.

9.23. La polizza dovrà essere stipulata per una durata pari alla durata del contratto in oggetto e tenere conto specificatamente della RC verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche ivi non menzionato. La suddetta polizza dovrà contenere un vincolo a favore dell'Ente che preveda l'obbligo dell'Assicuratore alla segnalazione dell'eventualità di mancato pagamento dei premi annui successivi da parte della Ditta aggiudicataria, nonché l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

9.24. Le polizze, ovvero l'apposita appendice di polizza, dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale all'A.C., debitamente quietanzate prima dell'avvio del servizio. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento.

9.25. L'Appaltatore si impegna a fornire all'Amministrazione le copie delle quietanze del pagamento dei premi entro 30 giorni dalle scadenze contrattuali annuali. A carico dell'Appaltatore sono previste le garanzie e le polizze assicurative di seguito esplicitate. Si applicano le disposizioni della normativa in materia e, in particolare, gli articoli 53, 106 e 117 del D.Lgs 36/2023.

10. Responsabile del Servizio

10.1. 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.

10.2. Al Responsabile del servizio sono delegate le funzioni che, a titolo non esaustivo, vengono di seguito individuate:

- controllare l'andamento del servizio promuovendo il suo adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione;
- garantire il corretto e costante collegamento con l'Amministrazione, anche con periodiche riunioni di programmazione e monitoraggio;
- garantire la vigilanza sul regolare svolgimento delle prestazioni, secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica;
- raccogliere e fornire all'Amministrazione le informazioni e la reportistica necessaria al monitoraggio della performance conseguita.

10.3. L'Appaltatore, tramite il Responsabile del servizio, assicura l'organizzazione, la gestione e l'implementazione di tutte le azioni necessarie per garantire il rispetto delle prestazioni richieste.

10.4. Il Responsabile del servizio deve disporre dei poteri e dei mezzi per garantire la rispondenza del servizio al presente Capitolato ed alla Convenzione, assicurare lo svolgimento di tutte le attività che l'Esecutore ha previsto nell'ambito dell'offerta presentata in sede di gara, nonché garantire ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza dell'Impresa, anche se non espressamente prevista dal presente Capitolato.

10.5. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Appaltatore.

11. Garanzia definitiva dei Servizi

11.1. L'Appaltatore, ai sensi degli articoli 53 del D.Lgs 36/2023, per la sottoscrizione del contratto deve costituire, una garanzia denominata «garanzia definitiva», a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione.

11.2. La garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 53, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, sarà pari al 5% dell'importo di contratto (IVA esclusa).

11.3. La garanzia è prestata:

- per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto;
- per il risarcimento dei danni e delle somme spese dalla Stazione Appaltante a causa dell'inadempimento alle obbligazioni stesse;
- per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore;
- per il risarcimento dei danni e delle somme spese dalla Stazione Appaltante a causa dell'inadempimento dei subappaltatori, subcontraenti e coloro che, a vario titolo, per conto dell'Appaltatore hanno concorso alla realizzazione dell'opera.

11.4. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione e, in caso di sostituzione con ritenute sulle rate di pagamento, secondo le modalità previste dai successivi commi.

11.5. La Stazione Appaltante può richiedere all'Appaltatore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui certificati di pagamento da corrispondere.

11.6. È fatta la salva la facoltà della Stazione Appaltante di opporsi alla sostituzione della garanzia, qualora ricorrano motivate ragioni di rischio dovute a particolari caratteristiche dell'appalto o a specifiche situazioni soggettive dell'esecutore dei servizi.

11.7. Le ritenute di cui al precedente comma sono svincolate dalla Stazione Appaltante all'emissione del certificato di regolare esecuzione.

11.8. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della garanzia provvisoria.

11.9. La garanzia definitiva è progressivamente svincolata secondo le disposizioni del D.Lgs 36/2023.

12. Contestazioni

12.1. 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.

12.2. 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.

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

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

13. Organismi preposti alla Vigilanza

13.1. 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.

13.2. L'attività della Commissione Mensa comprende l'osservazione e la verifica delle procedure e dell'andamento del servizio durante la distribuzione ed il consumo dei pasti.

13.3. Il controllo è esercitato da ciascun componente della Commissione con un massimo di due genitori alla volta.

13.4. La Stazione Appaltante comunica all'Esecutore l'elenco dei componenti della Commissione Mensa e gli eventuali aggiornamenti in corso d'anno.

13.5. La Commissione Mensa esercita attività di monitoraggio sul gradimento dei pasti erogati, avuto riguardo, in particolare al rispetto del menù, alla temperatura percepita, all'appetibilità delle pietanze somministrate, all'adeguatezza delle porzioni e al gradimento e/o percentuale di scarto (attraverso la compilazione di specifiche schede di valutazione da presentare all'Amministrazione a mezzo delle segreterie scolastiche) e costituisce tramite, nell'interesse dell'utenza, tra l'utenza stessa e l'Amministrazione.

14. Adempimenti funzionali alla stipulazione del Contratto

14.1. Sempre dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare, nei termini assegnati e decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione di convocazione della stipula del Contratto, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la seguente documentazione necessaria alla stipulazione del Contratto, ove non già prodotta in sede di partecipazione alla gara:

- i dati anagrafici del titolare o legale rappresentante, di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dei loro conviventi;
- le garanzie definitive;
- polizza assicurativa.

14.2. Il Coordinatore della mensa avrà il ruolo di referente per l'Amministrazione e per gli aspetti operativi anche verso le scuole, con il compito di coordinamento generale del servizio e dovrà rappresentare l'Impresa qualora si renda necessario notificare qualunque disposizione verbale ed urgente.

14.3. Nel caso in cui l'Appaltatore non adempia nel termine predetto o produca incompleta o inadeguata documentazione, la Stazione Appaltante assegna un ulteriore termine, non superiore a 10 giorni. In caso di ulteriore inadempienza, senza giustificato motivo, la Stazione Appaltante incamera la garanzia provvisoria ed ha la facoltà di interpellare il soggetto che segue nella graduatoria formatasi in sede di gara. Il tutto fatto salvo la eventuale segnalazione alle Autorità Competenti.

14.4. La sottoscrizione del contratto deve essere effettuata nel termine previsto dall'art. 55 del D.Lgs 36/2023 (30 giorni per gli affidamenti sotto la soglia di cui all'art. 50) e dall'art. 18 del D.Lgs 36/2023 (60 giorni per l'affidamento sopra la soglia di cui all'art. 50). Ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023 qualora la stipulazione del contratto non avvenga nei termini sopra indicati, l'Appaltatore può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato alla Stazione Appaltante. In tal caso l'Appaltatore ha diritto unicamente al rimborso delle spese contrattuali documentate per addivenire alla stipula del contratto, allo svincolo della garanzia provvisoria eventualmente rilasciata, con esclusione di ogni altro compenso o indennizzo.

14.5. In caso di mancata stipula del contratto per causa imputabile all'Appaltatore la Stazione Appaltante procede all'escussione della garanzia provvisoria, se prevista; in tal caso l'Esecutore non ha diritto al rimborso delle spese sostenute per addivenire alla stipulazione del contratto.

14.6. Prima della stipula del Contratto, la Stazione Appaltante ha diritto ad avviare il contratto ai sensi dell'art. 50, comma 6, e dell'art. 17, commi 8 e 9, del D.Lgs 36/2023.

14.7. Nel caso di mancata stipula del contratto, ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023, l'Impresa ha diritto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti in base ai prezzi di aggiudicazione.

15. Forza Maggiore

15.1. Sono cause di forza maggiore i seguenti eventi, imprevisti e imprevedibili al momento della sottoscrizione del Contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del Contratto:

- guerre, guerre civili, conflitti armati, attentati terroristici, sommosse, sabotaggi, atti vandalici, manifestazioni collettive di protesta;
- esplosioni nucleari, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive;
- onde di pressione causate da aeroplani che viaggiano a velocità supersonica;
- incidenti aerei;
- epidemie e contagi;
- eventi calamitosi di origine naturale di particolare gravità ed eccezionalità, riconosciuti come disastri o catastrofi dall'autorità competente.

15.2. Al verificarsi di uno degli eventi, la parte che non può adempiere ai propri obblighi contrattuali, in quanto la prestazione è divenuta impossibile, anche solo temporaneamente, ne dà immediata comunicazione all'altra Parte, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, gli effetti prodotti, la prevedibile durata, l'elenco degli obblighi contrattuali ai quali non è possibile adempiere e i rimedi che intende adottare. Fermo restando l'obbligo delle parti di attivarsi per consentire l'immediata ripresa dei Servizi, gli eventi non configurano cause di imputabilità dell'inadempimento contrattuale.

15.3. Qualora l'Evento di Forza Maggiore sia tale da comportare l'impossibilità temporanea di adempiere alle prestazioni del Contratto, potrà essere disposta la sospensione.

15.4. Qualora l'impossibilità temporanea si protragga per oltre 30 giorni consecutivi, ciascuna Parte può invocare la risoluzione del Contratto ai sensi dell'articolo 1463 cod. civ..

16. Modifiche al Contratto e cessione dei crediti derivanti dall'Appalto

16.1. Nessuna variazione o addizione al servizio può essere introdotta dall'Esecutore se non è preventivamente approvata dalla Stazione Appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti indicati all'art.120 del D.Lgs 36/2023.

16.2. L'Appaltatore ha l'obbligo di eseguire tutte le varianti e modifiche ritenute opportune dalla Stazione Appaltante, purché non mutino sostanzialmente la natura dei servizi compresi nell'Appalto.

16.3. Sono, altresì, ammesse modifiche ai sensi dell'art 120, comma 5, D.Lgs 36/2023.

16.4. I contratti possono parimenti essere modificati, ai sensi dell'art. 120, comma 3 e comma 9, del D.Lgs 36/2023.

16.5. Qualora l'importo delle modifiche rientri nel limite di 1/5 dell'importo del Contratto di appalto, l'Esecutore non può far valere il diritto alla risoluzione del Contratto e la perizia di modifica è accompagnata da un atto di sottomissione che l'esecutore è tenuto a sottoscrivere in segno di accettazione o di motivato dissenso. Nel caso, invece, di eccedenza rispetto a tale limite, la perizia è accompagnata da un atto aggiuntivo al contratto principale, sottoscritto dall'Esecutore in segno di accettazione, nel quale sono riportate le condizioni alle quali è condizionata tale accettazione.

16.6. È facoltà della Stazione Appaltante introdurre modifiche al servizio sino al limite del 15% dell'importo contrattuale, purché siano rispettati i seguenti limiti:

- deve essere preventivamente approvata dalla Stazione Appaltante;
- non deve in ogni caso superare la soglia fissata dall'art. 14 del D.Lgs 36/2023.

16.7. E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

17. Subappalto. Divieto di cessione del contratto.

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

17.2. In caso di subappalto non autorizzato, il Contratto sarà risolto di diritto.

17.3. La cessione del contratto è vietata, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120 comma 1 lett. d) n. 2) del D lgs. 36/2023.

18. Procedura di insolvenza dell'Appaltatore o impedimento nella prosecuzione con l'esecutore designato.

18.1. In caso di procedure di insolvenza, di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo in caso di risoluzione del contratto o di recesso del contratto, si applicano le norme previste al riguardo dagli articoli 120, comma 1, lett. d), punto 2),122, 123 e 124 del D.Lgs 36/2023 e, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una mandante, le norme di cui all'art. 68 commi 17 e 18 del D.Lgs 36/2023.

19. Penali

19.1. Ove si verifichino inadempienze della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 250,00	ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
€ 100,00	per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menù;
€ 100,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
€ 100,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
€ 200,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
€ 100,00	per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
€ 150,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
€ 250,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi della normativa vigente;
€ 500,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
€ 500,00	per mancata conservazione dei campioni;
€ 1.500,00	per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
€ 500,00	per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la

	conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
€ 500,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
€ 500,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I);
€ 500,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta;

19.2. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente 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.

19.3. L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione nei confronti dell'Impresa per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'Appaltatore rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.

19.4. L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni.

19.5. Il Responsabile del Servizio, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'I.A., potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'A.C. procederà all'applicazione delle penali negli importi sopra individuati.

19.6. L'Appaltatore non potrà sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione. La sospensione del servizio unilaterale costituisce grave inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico dell'Esecutore tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.
Qualora si verificassero, da parte dell'Impresa, inadempienze e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la garanzia definitiva e, fermo restando il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

20. Risoluzione del Contratto

20.1. Qualora l'Appaltatore non ottemperasse, in tutto o in parte, agli obblighi derivanti dal Contratto, sarà facoltà del Comune incamerare sino all'intero importo la Cauzione Definitiva e risolvere il contratto stesso, con onere a carico dell'Appaltatore della rifusione di ogni spesa e risarcimento di ogni danno arrecato.

20.2. A prescindere dall'applicazione delle penali indicate per il ritardo nella realizzazione dei servizi oggetto di contratto, il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- contegno gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale dell'Impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, dopo la terza contestazione;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Esecutore, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione pasti;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- carenze gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;

- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;

20.3. In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno.

20.4. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. e fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di compensare l'eventuale credito dell'Impresa con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno. Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

20.5. Costituiscono in ogni caso eventi qualificabili a titolo di grave inadempimento in relazione alla specifica natura del servizio di ristorazione:

- grave intossicazione alimentare;
- abbandono del servizio salvo per cause di forza maggiore;
- ripetuto non rispetto dei patti contrattuali o delle disposizioni di legge o di regolamento relativi al servizio, infrazione ad ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo dell'Amministrazione comunale;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'impresa o del proprio personale adibito al servizio;
- inosservanza da parte dell'impresa appaltatrice di uno o più impegni assunti verso l'Amministrazione Comunale;
- la frode nell'esecuzione del servizio e delle forniture, intesa anche quale trasmissione di documentazione non veritiera o volta, comunque, ad ottenere benefici indebiti dall'appalto;
- il mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide emesse dal RUP, nei termini imposti dagli stessi nei relativi provvedimenti di competenza, in relazione alla violazione delle norme sostanziali sul subappalto e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro;
- la grave inadempienza rispetto agli obblighi in materia di sicurezza e salute dei lavoratori di cui al D.Lgs 81/08;
- il subappalto abusivo, associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto;
- la non rispondenza dei beni forniti alle specifiche di contratto, del progetto e allo scopo del servizio;
- la perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- il contegno gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale dell'Appaltatore adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, dopo la terza contestazione;
- l'accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Esecutrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- il riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione pasti;
- l'accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- le carenze gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;
- il cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- le gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- le reiterate violazioni agli ordini di servizio del RUP, ciascuno per quanto di competenza, maggiori di più di tre volte consecutive o di cinque anche non consecutive ovvero in caso di inosservanza agli ordini stessi nel caso in cui sia ivi dichiarata e motivata l'urgenza di adempimento per necessità o interesse pubblico o per la sicurezza dei lavoratori, il buon e corretto andamento del servizio;
- l'irrogazione delle penali nella misura massima prevista dal presente Capitolato;
- ogni altro inadempimento anche se qui non contemplato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 c.c..

21. Revoca e recesso da parte del Comune

21.1. La Stazione Appaltante ha il diritto di recedere, ai sensi dell'art 123 del D.Lgs 36/2023, dal Contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi all'Appaltatore mediante PEC.

22. Foro Competente per le controversie afferenti la fase di esecuzione del Contratto

22.1. Le eventuali controversie tra la Stazione Appaltante e l'Appaltatore saranno risolte ai sensi degli articoli 210, 212 e 213 del D.Lgs 36/2023.

22.2. Per ogni controversia derivante dall'esecuzione del Contratto, comprese quelle aventi ad oggetto l'adempimento, la risoluzione, il recesso e la rescissione del contratto, la nullità e l'annullabilità del medesimo, il mancato raggiungimento dell'accordo bonario o della transazione, nonché il risarcimento di tutti i danni conseguenti, insorte tra l'Amministrazione e l'Appaltatore, è competente, in via esclusiva, il foro di Cremona.

23. Interpretazione delle disposizioni del Capitolato e del Contratto

23.1. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli artt. da 1362 a 1369 cod. civ. (ai sensi dell'art. 12 del D.Lgs 36/2023).

23.2. In caso di norme del Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, ovvero ancora in caso di incompatibilità tra clausole del Contratto e previsioni del Capitolato, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari ovvero all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere generale.

24. Comunicazioni e Notificazioni

24.1. A tutti gli effetti del Contratto, tutte le comunicazioni e notificazioni da parte del Comune, del RUP, e rivolte all'Appaltatore si intenderanno regolarmente eseguite, ricevute e conosciute da quest'ultimo (anche se non lette), se comunicate a mezzo PEC all'indirizzo che l'Appaltatore avrà indicato in sede di gara o al diverso indirizzo PEC che verrà comunicazione in sostituzione del primo. A tali indirizzi PEC l'Appaltatore elegge il proprio domicilio digitale. Il domicilio fisico dell'Appaltatore è quello risultante dal Contratto.

24.2. Ai fini di tutte le comunicazioni e notificazioni, il Comune elegge domicilio fisico presso la propria sede legale in Annicco (CR), Piazza Garibaldi, 6 e domicilio digitale all'indirizzo PEC comune.annicco@pec.regione.lombardia.it .

25. Disposizioni finali

25.1. L'Appaltatore conferma, all'atto della assunzione del contratto, di essere a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità delle prestazioni richieste nonché di tutti i locali e delle attrezzature che avrà a disposizione per l'esecuzione del Servizio.

25.2. L'Appaltatore ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni legislative e regolamenti vigenti, attinenti al Servizio.

25.3. L'Appaltatore si impegna a garantire il rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento UE 679/2016 e di tutti i provvedimenti attuativi o interpretativi emanati dal Garante in materia di tutela del diritto alla riservatezza dei dati personali e/o sensibili trattati nello svolgimento delle prestazioni oggetto del presente

capitolato. L'Appaltatore sarà pertanto responsabile per tutti i danni derivati a terzi dalla violazione delle suddette disposizioni verificatasi in dipendenza del trattamento dei dati personali e/o sensibili connesso all'esecuzione delle prestazioni.

25.4. I termini relativi al presente capitolato saranno conteggiati secondo le regole previste dall'art. 155 c.p.c..

25.5. Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun compenso relativo ad oneri per la formulazione della propria offerta.

PARTE II

SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

26. Caratteristica del Servizio

26.1. I destinatari del Servizio sono gli alunni e le insegnanti della Scuola Infanzia, della Scuola Primaria del Comune di Annicco, oltre al servizio previsto per i dipendenti comunali.

26.2. L'erogazione dei pasti dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico determinato con provvedimento dalla Sovraintendenza Scolastica Regionale per la Lombardia nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

26.3. La preparazione dei pasti avverrà presso la Cucina Comunale, situata in Via Bevilacqua Rizzi n° 16, Annicco. Sono in fase di ultimazione i lavori per la realizzazione della nuova Cucina Comunale, anch'essa situata in Via Bevilacqua N. 16. Questo consentirà l'attivazione di due refettori distinti: l'attuale, destinato alla scuola dell'infanzia, e la nuova mensa dedicata alla scuola primaria. Tutti i cibi dovranno essere obbligatoriamente preparati nella cucina comunale, mediante il sistema della cucina convenzionale ed essere quindi immediatamente somministrati in refettorio, senza l'utilizzo di prodotti precotti, da personale munito di guanti monouso, cappello e grembiule (la cui dotazione è a carico dell'Appaltatore) attraverso l'utilizzo di attrezzature (vassoi, pinze, mestoli, palette, pentole ecc..) messo a disposizione.

26.4. **SCUOLA DELL' INFANZIA**

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna e la distribuzione dei pasti e della merenda, il lavaggio dei piatti nonché la sanificazione dei locali adibiti a mensa per le utenze della Scuola dell'Infanzia. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice.

Merenda: la Ditta deve inoltre prevedere la preparazione e la distribuzione di frutta o yogurt a metà mattina in luogo di quella di fine pasto. Si rimanda a tal proposito al punto 4.6.

I pasti dovranno essere distribuiti tra le ore 11,45 e le ore 12,30 nel locale refettorio di Via Bevilacqua Rizzi, n° 16.

26.5. **SCUOLA PRIMARIA STATALE**

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei patti, la sanificazione e la pulizia dei locali del refettorio. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta Appaltatrice.

I pasti dovranno essere distribuiti dalle ore 12,30 e le ore 13,30 presso il locale refettorio di Via Bevilacqua Rizzi, n° 16.

26.6. **DIPENDENTI COMUNALI**

I dipendenti comunali fruiscono del pasto almeno una volta alla settimana. Entro le ore 10 contattano il personale della cucina e scelgono le pietanze in base al menù in vigore. Alle ore 13,00 si recano in autonomia c/o la Cucina Comunale per il ritiro.

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

SCUOLA	UBICAZIONE	GIORNI A SETTIMANA	ORARIO SOMMINISTRAZIONE	MODALITA'
Scuola dell'Infanzia	Via Bevilacqua Rizzi, n° 16.	5	tra le ore 11,45 e le ore 12,30	Servizio al tavolo
Scuola Primaria	Via Bevilacqua Rizzi, n° 16.	5	dalle ore 12,30 e le ore 13,30	Servizio al tavolo

Dipendenti comunali	Piazza Garibaldi 6	1	dalle ore 13,00 e le ore 14,00	Trasporto a carico del Comune

26.8. 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.

26.9. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura, stoviglie, anche nella scuola di Infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile) lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.

26.10. 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.

26.11. Al fine di agevolare quanto al punto precedente, **nel refettorio è installato un erogatore di acqua potabile refrigerata il cui canone è a carico tassativamente dell'Appaltatore**. Il Comune anticiperà il costo del specifico POD, pari attualmente a euro 488,00 annui iva inclusa (canone fisso). L'Operatore economico dovrà procedere al rimborso secondo le modalità stabilite al punto 27.3.

26.12. Al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, l'Appaltatore 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.

26.13. Al termine dell'appalto le eventuali attrezzature fornite resteranno di proprietà del Comune.

26.14. 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.

27. Modalità di utilizzo e contabilizzazione dei pasti

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

27.2. Nel caso in cui l'Appaltatore offra in sede di gara la copertura dei costi connessi di aggiornamento, manutenzione, assistenza del sistema che in uso nella sede dell'Ente, per far fronte ad esigenze gestionali ed amministrative dei servizi dei quali continuerà ad occuparsi il Comune di Annicco, gli stessi sono i seguenti:

SW E-Civis + TABLET: il costo attuale è pari a € 3.904,00 iva inclusa:

		SW e-Civis
	Anni	**Imponibile**
1° anno	2025	€ 3.200,00
2° anno	2026	€ 3.200,00

3° anno	2027	€	3.200,00
			In caso di proroga:
4° anno	2028	€	3.200,00
5° anno	2029	€	3.200,00
6° anno	2030	€	3.200,00

27.3. La Modalità di pagamento - Bonifico Bancario - termini di pagamento - entro e non oltre il 30/09 di ogni anno di servizio al Comune di Annicco: IBAN IT24M0845457180000000012877

27.4. I Costi di cui al punto 26.11 e al punto 27.2 (nel caso in cui l'Appaltatore offra in sede di gara la copertura del costo del SW) saranno aggiornati con Comunicazione all'Appaltatore da parte della Stazione Appaltante qualora gli stessi subiscano degli incrementi di costo provati.

27.5. 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.

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

27.7. 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.

27.8. 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.

27.9. Il Comune a sua discrezione può provvedere al completo pagamento dei corrispettivi oppure dedurre parte dei pasti gratuiti eventualmente offerti in fase di gara ovvero concordare con l'Appaltatore la detrazione in fattura.

27.10. Sono quindi di <u>competenza del Comune</u>:

- 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 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

27.11. <u>Sono di competenza dell'Appaltatore</u>:

- la disponibilità di un sistema adeguato alla ricezione delle prenotazioni giornaliere, inviate dal personale scolastico, del numero degli alunni che usufruiranno del pasto, comprensivi di eventuali costi di adeguamento al SW del Comune;
- 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.

28. Caratteristiche delle Derrate Alimentari - Sicurezza Alimentare

28.1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, l'Appaltatore, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per i locali interessati alle attività previste dal presente Capitolato.

28.2. L'Amministrazione non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'Esecutore ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate all'Amministrazione per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'Appaltatore, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti per effetto delle violazioni di cui sopra.

28.3. L'Esecutore è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal Regolamento (UE) 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti comunitari modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

28.4. L'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata; in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti del piano di autocontrollo basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante le analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà inoltre essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.

28.5. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'Appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo e che potrebbero presentare un impatto sulle modalità di erogazione del servizio dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'Amministrazione.

28.6. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

29. Caratteristiche delle Derrate Alimentari

29.1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti minimi obbligatori contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 - Allegato sub 6), alle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica per quanto concerne i servizi per la prima infanzia, nonché alle disposizioni normative vigenti e alle condizioni migliorative proposte dall'Esecutore in sede di gara.

29.2. I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate nonché all'offerta tecnica se migliorativa.

29.3. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

29.4. I menù promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.

29.5. Le verifiche del rispetto dei requisiti minimi obbligatori contenuti nei CAM e nell'offerta tecnica dell'Esecutore, qualora migliorativa, si realizzano su base documentale.

29.6. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti dell'Amministrazione o il CIG rilasciato dall'ANAC.

29.7. Le verifiche in situ sono eseguite da personale appositamente indicato dalla stazione appaltante quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dal regolamento Comunale, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

29.8. Nella preparazione dei pasti devono essere, inoltre, utilizzati prodotti conformi alle tipologie previste dalla Legge Regionale vigente.

29.9. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di elevato standard di qualità merceologica ed organolettica, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

29.10. All'avvio dell'anno scolastico l'Appaltatore deve presentare all'Amministrazione l'elenco delle derrate alimentari comprensivo delle schede tecniche, % in peso e preventivo di spesa ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.

29.11. L'Esecutore dovrà altresì comunicare all'Amministrazione ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione. Deve indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, o provenienti da fattoria sociale o da commercio equo e solidale vengono utilizzati nell'arco delle 4 / 8 settimane di menù, predisponendo un menù "parlante" ovvero che indichi le materie prime o pietanze qualificate utilizzate (es. pasta BIO o Fontina DOP), tenuta in debita considerazione l'offerta migliorativa.

29.12. Per garantire la verifica del rispetto della merceologia delle derrate previste dal Capitolato, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, l'Impresa deve inoltre garantire all'Amministrazione mensilmente, o secondo la cadenza richiesta dalla singola Amministrazione, la trasmissione, a mezzo sistema informativo tramite interfaccia web offerto in sede di gara o trasmettendo il file via pec, della reportistica inerente il carico/scarico delle derrate, comprensiva di descrizione merceologica, fornitore, quantità e spesa, contenente tutte le informazioni necessarie al fine di dimostrare il rispetto di quanto offerto, ferme restando le modalità descritte di verifica documentale ed in situ dei CAM.

30. Menù e Tabelle Dietetiche - Informazione agli Utenti - Diete Speciali

30.1. 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/ristorazione-collettiva-e-scolastica).

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

30.3. La preparazione del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni alimento da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente e servito sul posto negli orari e modi definiti.

30.4. L'Appaltatore si dovrà far carico di garantire il servizio anche in caso di inagibilità dei locali cucina di proprietà del Comune, 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.

30.5. Di norma, i pasti dovranno essere approntati nella cucina della mensa comunale, secondo il principio della linea calda, integrata eventualmente dall'uso di un abbattitore di temperatura, con derrate a carico dell'Appaltatore. I pasti verranno serviti o consegnati negli orari concordati e saranno serviti nel refettorio della mensa scolastica solo in presenza degli utenti al tavolo. L'Appaltatore, dovrà garantire di dotare il centro di distribuzione di idonei carrelli termici completi delle apposite vasche per mantenere, anche durante la distribuzione, le temperature dei cibi previste dalla vigente normativa.

30.6. I menù sono formulati annualmente e sottoposti all'approvazione della Commissione mensa. La Commissione Mensa in accordo con la I.A. avrà la facoltà di apportare variazioni al menù, anche in deroga alle linee guida della Regione Lombardia. Eventuali variazioni dovranno essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C., in accordo con la commissione mensa. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C.

30.7. L'I.A. è tenuta ad affiggere, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

30.8. E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

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

30.9. In tal caso l'I.A. concorderà con l'A.C. una variazione al menù, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione scritta, o verbale.

30.10. Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono, altresì, desumibili dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica di Ats Val Padana e di Regione Lombardia.

30.11. In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, l'Appaltatore dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle/crostoli), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione.

30.12. Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o menù a carattere interculturale senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione.

30.13. In occasione dell'erogazione di tali menù l'Impresa dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale un menù il più simile possibile a quello standard ma adeguato alle prescrizioni dietetiche.

30.14. In caso di gite, dovrà essere fornito il cestino composto da:

- pane (a basso contenuto di sale);
- formaggio o affettato;
- tranci di pizza margherita;
- frutta di stagione;
- una bottiglietta di acqua minerale naturale;
- 2 tovaglioli di carta;
- 1 bicchiere monouso;

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

30.15. In caso di gite, il numero di bambini partecipanti verrà comunicato al momento della richiesta (almeno 3 giorni prima dell'uscita). Qualora la gita venisse disdetta con comunicazione all'Esecutrice con un

preavviso di un giorno, il pranzo previsto dal menù giornaliero potrà essere sostituito con un menù semplificato, che dovrà rispettare in ogni caso le grammature e l'apporto nutrizionale previsti nelle "Linee guida della Lombardia per la ristorazione scolastica", e consumato nella sede scolastica. L'eventuale disdetta della gita potrà avvenire anche al mattino stesso (entro le ore 9.30). In tal caso i bambini consumeranno il pranzo al sacco nel refettorio.

30.16. I menù presentati dall'Appaltatore dovranno ottenere la validazione della Commissione Mensa, previa richiesta da parte dell'Esecutrice stessa. Prima dell'avvio del servizio l'Impresa sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

30.17. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale, la Commissione mensa e l'Appaltatore. L'Esecutrice si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate, anche attinenti a variazioni di menù.

30.18. I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

30.19. Per la predisposizione del menù, si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2024;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali;
- adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- differenziazione per classi di età: 6 – 9 anni (Scuola Primaria 1° ciclo), 9-11 anni (Scuola Primaria 2° ciclo);
- menù strutturato su almeno 4 settimane a rotazione;
- stagionalità: autunno - inverno, primavera - estate;
- descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
- predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni.

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 a metà mattina (frutta o yogurth - solo per la scuola infanzia - la frutta dovrà essere servita sbucciata e tagliata);
- acqua naturale, di norma dal fontanello presente in mensa, in caso di emergenze al servizio idrico, acqua naturale in bottiglia.

30.20. L'Appaltatore dovrà assicurare "diete speciali", cioè, diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

30.21. Il menù relativo alla dieta speciale dovrà essere predisposto, senza alcun costo aggiuntivo, dalla Ditta Appaltatrice, mediante personale apposito (dietista). Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria, successivamente all'autorizzazione ASL – con congruo anticipo- dal servizio comunale competente.

30.22. L'Appaltatore provvederà ad adeguare il menù, mantenendolo il più possibile aderente al menù generale, con sostituzione degli alimenti/ingredienti e a trasmettere la documentazione (menù, tabelle dietetiche e ricettario) ai soggetti interessati.

30.23. Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, garantire un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

30.24. Il trasporto del pasto speciale dal centro di cottura alla mensa scolastica dovrà avvenire in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili.

30.25. Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti speciali deve essere adeguatamente formato e svolgere l'attività con scrupolo e sensibilità.

30.26. La ditta appaltatrice 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 formuleranno richiesta scritta al settore comunale competente, all'inizio dell'anno scolastico in relazione agli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso la Ditta Aggiudicataria redigerà apposito 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, l'ASL competente autorizzerà per quanto di competenza.

30.27. Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di: gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali, è prevista la somministrazione di diete leggere o in bianco, secondo le direttive impartite dall'ATS.

30.28. Le diete leggere o in bianco non necessitano di certificato medico se non eccedono la durata di un giorno di somministrazione.

30.29. Le richieste possono essere effettuate direttamente dal genitore stesso alla scuola, con semplice richiesta sul diario. Conseguentemente l'I.A. si impegna alla predisposizione di dette diete in bianco/leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

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

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

31. Trasporto e Automezzi

31.1. Nel caso in cui fosse impossibile l'utilizzo del centro di cottura comunale e fosse necessario provvedere alla preparazione dei pasti in un altro centro di cottura e ciò comporti il trasporto del pasto, l'Appaltatore, con suoi dipendenti, dovrà garantire la corretta gestione del servizio, in relazione anche a quanto riportato di seguito.

31.2. 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.

31.3. Il parmigiano o grana grattugiato deve essere trasportato in contenitore graduato per alimenti, munito di coperchio, posti all'interno di contenitori termici.

31.4. 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.

31.5. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

31.6. 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.

32. Contenitori per il trasporto dei pasti

32.1. 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.

32.2. 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.

32.3. 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.

32.4. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

32.5. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norme di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

32.6. 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 sé dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.

33. Rintracciabilità di Filiera

33.1. L'approvvigionamento delle derrate dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono 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.

33.2. L'Appaltatore deve attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme ISO in materia.

33.3. Le derrate alimentari utilizzate devono essere prodotte, confezionate ed etichettate secondo le vigenti normative sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

33.4. A tal fine l'Impresa deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

33.5. Deve essere, altresì, individuato un Responsabile del sistema di qualità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo.

33.6. L'Esecutore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione, in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'Appaltatore o dall'Appaltatore stesso e a quella prevista dal presente Capitolato o dai suoi allegati o offerta in sede di gara. L'Appaltatore nell'espletamento del servizio deve fornire in tempi adeguati le informazioni relative alla somministrazione delle referenze della provenienza a Km0 dei prodotti, biologiche o altrimenti qualificate e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno

dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

33.7. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

34. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari

34.1. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

34.2. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

34.3. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

34.4. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

34.5. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

34.6. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

34.7. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

34.8. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

34.9. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

34.10. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale (pellicola, alluminio ecc) idoneo al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

34.11. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità muniti di coperchio e riposti separatamente.

34.12. Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la data di apertura della confezione e la curabilità valicata dall'I.A. del prodotto riconfezionato.

34.13. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

34.14. I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

34.15. I prodotti non conformi compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

34.16. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

34.17. Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune diAnnicco, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con

un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

34.18. Nel prezzo di appalto sono compresi tutti gli oneri derivanti all'Appaltatore dalla fornitura del servizio, delle derrate e di ogni altro prodotto necessario per l'esecuzione del servizio di ristorazione in conformità alle regole dell'arte, nel rispetto delle disposizioni, anche sanitarie, in vigore.

34.19. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si fa riferimento alla normativa in materia.

35. Visite e Verifiche del Servizio

35.1. L'Amministrazione si riserva di effettuare, con propri incaricati o con personale del competente servizio dell'Azienda USL, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli per verificare la corrispondenza delle norme stabilite dal contratto prelevando campioni secondo le modalità previste dalle norme vigenti, anche di generi non alimentari compresi i prodotti detergenti e sanificanti, nonché verifiche sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento.

35.2. In particolare, l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere ad effettuare controlli dei servizi oggetto di contratto, in particolare:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;
- sul rispetto delle grammature;
- sul gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa;
- sulla modalità di conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative in fase di produzione;
- sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale e, in particolare, sulla provenienza e la natura dei prodotti, sull'effettivo utilizzo dei prodotti a KM0 e a filiera corta e, in ogni caso sulla filiera produttiva;
- sul rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione del servizio;
- sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

35.3. I controlli igienico - sanitari e la verifica dell'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza dell'AUSL e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

35.4. L'Amministrazione si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti ed eventualmente anche di rappresentanti della Commissione Mensa.

35.5. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Appaltatore verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Amministrazione. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

35.6. L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

35.7. L'Appaltatore è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

35.8. L'Appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

35.9. Inoltre, l'Appaltatore dovrà provvedere a fornire all'Amministrazione opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la

fornitura degli stessi, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitosanitari sui vegetali, aftatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

35.10. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero da laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dal presente Capitolato, verrà applicata la penalità di cui all'art.19.

35.11. Le spese delle analisi sono a carico dell'Appaltatore nel numero massimo di 1 (uno) per anno, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dall'Amministrazione. L'Amministrazione si riserva di effettuare ulteriori analisi nel corso di ciascun anno contrattuale. In caso di esito positivo saranno sempre poste a carico dell'Esecutrice.

35.12. L'Appaltatore deve, ovviamente, implementare il piano di autocontrollo HACCP e rispettare ogni altra normativa di settore. L'Esecutrice, infine, si impegna a collaborare e a fornire, su semplice richiesta dell'Amministrazione, tutti i dati relativi al personale impiegato (ccnl, inquadramento, livello, ore, scatti di anzianità, nonché costo della manodopera) per l'esecuzione del contratto.

36. Manuali di Autocontrollo - Controllo di igiene

36.1. L'Impresa deve mantenere a disposizione dell'Amministrazione copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

36.2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

36.3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'Appaltatore si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

36.4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Esecutore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.

37. Controlli e Responsabilità dell'impresa

37.1. L'Appaltatore deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (HACCP) previsto dal D.Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

37.2. L'Esecutore dovrà produrre, a richiesta, all'Amministrazione copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

37.3. Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema HACCP, l'Impresa dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre operativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACCP.

37.4. L'Esecutore si impegna a fornire, su eventuale richiesta dell'Amministrazione, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

37.5. L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle previste dall'Esecutrice.

37.6. L'Impresa, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa. L'Esecutore è tenuto a informare con immediatezza l'Amministrazione di eventuali visite ispettive della competente Azienda sanitaria e/o NAS e a trasmettere copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

38. Blocco delle Derrate

38.1. Qualora si verifichino non conformità gravi sul prodotto, l'Impresa è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico-sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune di Annicco dell'azione intrapresa e, quando il caso, all'Azienda USL.

38.2. Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, l'Impresa è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo, nonché porzioni di prodotto di analoga matrice, quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucina, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto al centro cottura e riposto nel frigorifero.

38.3. Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati alla stazione appaltante.

38.4. Qualora si verifichino non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'Impresa è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti alla stazione appaltante. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'Impresa, potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

39. Consegne inaccettabili

39.1. Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto:

39.2. i pasti sono in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno;

39.3. non sono rispettate le temperature di sicurezza;

39.4. le pietanze presentano problemi di mancato rispetto del menù;

39.5. l'Appaltatore dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

39.6. In caso di mancata consegna, ritardo, mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, ovvero difformità di temperatura o tipologia, l'Amministrazione provvederà ad applicare le penali di cui all'art.19 del presente Capitolato.

40. Continuità del servizio

40.1. Il servizio oggetto del presente Contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'Appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

40.2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.

40.3. Per scioperi del personale dipendente dell'Appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche

attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione e con il S.I.A.N. dell'AUSL competente.

40.4. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

40.5. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

41. Esecuzione in danno

41.1. Qualora l'Appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra impresa- senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'Appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Amministrazione.

41.2. Per il risarcimento dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

42. Manipolazione e cottura. Modalità di preparazione e cottura dei pasti

42.1. L'Impresa dovrà provvedere alla produzione di pasti in regime fresco-caldo, da distribuire e somministrare in multiporzione.

42.2. Per la preparazione e cottura dei pasti, l'Appaltatore dovrà osservare le seguenti indicazioni:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo e necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità;
- Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore); cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra); cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

42.3. Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai

requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Impresa appaltatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

42.4. Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

42.5. La preparazione e la cottura dei pasti devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'Esecutrice in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

42.6. Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni dell'Amministrazione e le disposizioni dell'AUSL competente.

42.7. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

42.8. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

42.9. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

42.10. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

42.11. L'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere allo smaltimento del cibo non consumato dagli utenti in conformità alla normativa vigente.

42.12. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'Appaltatore.

43. Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

43.1. I pasti devono essere distribuiti con il personale alle dipendenze dell'I.A. sono richiesti almeno due operatori, uno per la Scuola dell'Infanzia e uno per la Scuola Primaria, secondo i menù e le quantità prefissate. Il personale addetto alla distribuzione, opportunamente formato, deve rispettare le porzioni raccomandate per le varie fasce di età e porre particolare attenzione alle modalità e presentazione degli alimenti.

43.2. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

43.3. Nella distribuzione il personale dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
- eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori nei plessi ove essi siano utilizzati per il servizio post-scuola;
- aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti (per servizio al tavolo);
- riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
- in caso di veicolazione dal centro cottura controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali; in seguito

aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

- eseguire la distribuzione dei pasti ai tavoli con scodellamento da pluriporzione mediante i carrelli termici in dotazione (o attrezzature analoghe) o a selfservice dove previsto;
- distribuire i pasti solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola ad eccezione della minestra, che dovrà essere posta nei piatti prima dell'arrivo degli alunni, calcolando i tempi in modo che la stessa non risulti fredda, ma ad una temperatura adeguata al momento del consumo;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti direttamente nei refettori prima del porzionamento;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- condire le verdure, quando necessario, solo prima del consumo;
- collocare la frutta e/o il pane, non utilizzati durante il pranzo, in sacchetti idonei per alimenti per singola classe, e consegnarli agli insegnanti per favorirne il consumo, in momento successivo, da parte dei bambini/ragazzi;
- provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, allo sbarazzamento dei tavoli, al riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio, cucine e locali accessori, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti, alla pulizia e riordino di tutto il materiale, incluso il lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe (…).

43.4. L'Impresa dovrà adibire al servizio di somministrazione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento), nonché per quanto concerne la somministrazione di diete speciali e quantitativamente in grado di garantire il rapporto 1/50 alunni iscritti al servizio mensa, per ciascun punto di distribuzione all'interno del plesso.

43.5. La predisposizione delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, brocche d'acqua potabile della rete idrica cittadina), la somministrazione dei pasti e le successive attività di sparecchiamento, riordino e pulizia di locali e attrezzature, avverranno a cura del personale dell'Appaltatore.

44. Locali e Attrezzature

44.1. Le sedi di esecuzione del servizio coincidono con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune e più precisamente:

- La preparazione dei pasti avverrà presso la Cucina Comunale, situata in Via Bevilacqua Rizzi n° 16, Annicco. Sono in fase di ultimazione i lavori per la realizzazione della nuova Cucina Comunale, anch'essa situata in Via Bevilacqua N. 16. Questo consentirà l'attivazione di due refettori distinti: l'attuale, destinato alla scuola dell'infanzia, e la nuova mensa dedicata alla scuola primaria. - Via Bevilacqua Rizzi, n° 16 Annicco - ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;

44.2. Di norma, i pasti dovranno essere approntati nella cucina della mensa comunale, secondo il principio della linea calda, integrata eventualmente dall'uso di un abbattitore di temperatura, con derrate a carico dell'Appaltatore. I pasti verranno serviti o consegnati negli orari concordati e saranno serviti nei refettori della mensa scolastica solo in presenza degli utenti al tavolo.

44.3. L'Appaltatore si dovrà far carico di garantire il servizio anche in caso di inagibilità dei locali cucina di proprietà del Comune, 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.

44.4. L'Appaltatore avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali adibiti a refettorio, con annessi servizi, le attrezzature gli arredi di proprietà dell'Amministrazione; si stabilisce fin da ora che i beni mobili ed

immobili concessi in uso si intendono accettati dall'Esecutrice nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.

44.5. Tutte le pentole, gli utensili da cucina, i contenitori per la conservazione degli alimenti, nonché gli elettrodomestici che si rendessero necessari per la perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione dovranno essere forniti dall'Impresa appaltatrice; tali attrezzature resteranno di esclusiva proprietà dell'Impresa appaltatrice, salvo la facoltà di cederli gratuitamente all'Amministrazione alla scadenza del contratto.

44.6. Nell'ipotesi dell'utilizzo da parte dell'Impresa di proprie apparecchiature, queste, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, debbono appartenere:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

44.7. Sono a completo carico dell'Impresa l'acquisto di tutti i materiali e le attrezzature indispensabili alla gestione del servizio.

44.8. L'Esecutrice si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine dell'affidamento, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati all'Appaltatore eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

44.9. Al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, l'Appaltatore 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.

44.10. Al termine dell'appalto le eventuali attrezzature fornite resteranno di proprietà del Comune.

44.11. L'Impresa non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.

45. Stoviglie, tovaglie, tovaglioli e attrezzatura

45.1. Sono a carico dell'Impresa le stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti.

45.2. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile), lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.

45.3. L'Appaltatore è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

45.4. Solo in caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si potranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, come indicato dal D.M. 10 marzo 2020.

45.5. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

45.6. Nel caso di utilizzo di tessili deve essere garantito il lavaggio frequente ad idonee temperature non inferiori a 60°.

45.7. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

45.8. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

45.9. L'Amministrazione attua le verifiche sui requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti, nonché sulle tovaglie e tovagliette secondo quanto previsto dal D.M. 10 marzo 2010.

45.10. Sono altresì a carico dell'esecutore, la fornitura, ove mancanti in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto, di tavoli/banconi dotati di protezione para alito destinati alla distribuzione; la fornitura presso ciascun refettorio di carrelli di servizio in acciaio inox (ove non presenti in Refettorio) per il trasporto dei contenitori; la fornitura di tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio.

46. Servizio di ristorazione in situazione di emergenza sanitaria

46.1. Nel caso in cui lo stato di emergenza sanitaria dovuta a "Covid-19" si ripresenti o intervengano altre ipotesi di emergenza sanitaria, l'Esecutore deve essere in grado di adottare le iniziative previste dagli attuali od emanandi protocolli per fronteggiare tale stato di emergenza sanitaria.

46.2. L'Appaltatore dovrà garantire l'esecuzione delle stesse attività essenziali e attività connesse in conformità alle norme di riferimento descritte per il servizio ordinario, integrate sulla base delle richieste e delle previsioni normative aggiuntive stabilite in caso di emergenza.

46.3. Potrà essere prevista anche l'eventuale fornitura di pasti monoporzione, realizzata in base alle Linee guida regionali e secondo tutte le caratteristiche nutrizionali e di igiene previste per il servizio ordinario (ivi comprese le caratteristiche delle derrate), la strutturazione in diversi turni degli accessi al refettorio ovvero l'organizzazione della distribuzione in locali diversi da quelli previsti nella modalità ordinaria di svolgimento del servizio.

47. Operazioni di pulizia dei Locali e sanificazione di locali e attrezzature

47.1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro cottura e i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'Esecutore e conservate presso i rispettivi locali, inserite in un programma delle pulizie.

47.2. L'Appaltatore è tenuto ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda Sanitaria o dagli organi di controllo designati dall'Amministrazione, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.

47.3. I locali, le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, custoditi sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

47.4. Le operazioni di pulizia devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.

47.5. L'Impresa deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio dell'anno scolastico (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali dei centri cottura, dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.).

47.6. L'Esecutore deve provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico di tutti locali interessati dal servizio, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.

47.7. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

47.8. L'Appaltatore, giornalmente, una volta concluse le operazioni di preparazione e confezionamento pasti nei centri cottura e quelle di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia:

- lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie (a solo titolo esemplificativo: tegameria, utensileria, attrezzature varie, posate, bicchieri, caraffe, piatti ecc.);
- riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature e arredi utilizzati per la preparazione e la distribuzione compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti;
- pulizia e sanificazione dei locali cucina e dei refettori, compresi i pavimenti;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori.

47.9. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti, in conformità a quanto disposto dal D.M. 10.03.2020.

47.10. L'Impresa deve produrre all'Amministrazione le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare almeno entro 5 giorni antecedenti l'avvio del servizio. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

47.11. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

47.12. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti), tutti a carico dell'Esecutore, devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.

47.13. L'Appaltatore dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).

47.14. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere lavati e sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

47.15. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

47.16. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'Impresa si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

47.17. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Impresa deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

47.18. Su richiesta dell'Amministrazione, l'impresa è tenuta ad indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti impiegati: si presumono conformi al requisito di cui al comma 1 i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel; per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

47.19. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

47.20. Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti del locale dispensa, servizi igienici ad uso del personale dell'I.A. e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione della Scuola Primaria, dovranno avvenire almeno in occasione della riapertura:

- del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive;
- dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie;
- della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze pasquali.

47.21. Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti del locale dispensa, servizi igienici ad uso del personale della I.A. e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione della Scuola d'infanzia, dovranno avvenire almeno in occasione della riapertura:

- del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive;
- dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie;
- della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze pasquali.

47.22. Il personale indicato dalla Stazione Appaltante attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. Relativamente ai detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025 e degli attestati di certificazione relativi all'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

48. Smaltimento dei rifiuti

48.1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'Appaltatore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci ecc.).

48.2. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

48.3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Esecutore.

49. Misure volte ad evitare eccedenze alimentari

49.1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

49.2. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

49.3. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

49.4. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

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

49.5. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'Appaltatore deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

49.6. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

49.7. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al RUP, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

49.8. Il RUP attua la verifica tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

50. Manutenzione Ordinaria e Straordinaria

50.1. La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico della ditta aggiudicataria.
Esempi:
Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.
Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità e dell'efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato, sempre nel rispetto della normativa vigente.

50.2. Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

a. sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
b. pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
c. pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);

d. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
e. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
f. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
g. interventi su lavastoviglie;
h. interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/4/1955;
Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:
    - Dati identificativi della macchina.
    - Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
    - Data di ogni intervento.
    - Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

50.3. 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.

50.4. 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.

50.5. 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 la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

50.6. Manutenzione straordinaria:
Gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico dell'I. A., come ad esempio tutti gli interventi con la sostituzione totale delle componenti tecnologiche (macchine, attrezzature e arredi) che costituiscono la cucina comunale ed i refettori di Annicco.

50.7. Rimane a carico dell'Amministrazione Comunale la manutenzione straordinaria dell'immobile.

50.8. La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla ditta aggiudicataria. 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, nonché per eventuali guasti o rotture.

50.9. Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.