COMUNE DI CHIEVE

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

A.S. 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 + opzione 2 anni proroga

CAPITOLATO SPECIALE - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CHIEVE 1

*** 2

PARTE I 3

1. Definizioni, riferimenti normativi e disposizioni preliminari 3

2. Oggetto del Servizio 5

3. Durata del Servizio 7

4. Composizione utenza e pasti presunti 7

5. Revisione dei Prezzi 8

6. Obblighi dell'Appaltatore 9

7. Obblighi del Comune 10

8. Osservanza delle Leggi sul lavoro e la previdenza sociale e dei contratti di lavoro di categoria 11

9. Responsabilità dell'Appaltatore per il comportamento degli addetti ai Servizi. Sicurezza sul Lavoro. 12

10. Copertura assicurativa 13

11. Responsabile del Servizio 14

12. Garanzia definitiva dei Servizi 14

13. Contestazioni 15

14. Organismi preposti alla Vigilanza 15

15. Adempimenti funzionali alla stipulazione del Contratto 16

16. Forza Maggiore 17

17. Modifiche al Contratto e cessione dei crediti derivanti dall'Appalto 17

18. Subappalto. Divieto di cessione del contratto. 17

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

20. Penali 18

21. Risoluzione del Contratto 18

22. Revoca e recesso da parte del Comune 20

23. Foro Competente per le controversie afferenti la fase di esecuzione del Contratto 20

24. Interpretazione delle disposizioni del Capitolato e del Contratto 20

25. Trattamento di Dati personali nell'esecuzione del contratto 20

26. Comunicazioni e Notificazioni 21

27. Disposizioni finali 21

PARTE II 22

28. Caratteristica del Servizio 22

29. Modalità di utilizzo e contabilizzazione dei pasti 24

30. Caratteristiche delle Derrate Alimentari - Sicurezza Alimentare 25

31. Caratteristiche delle Derrate Alimentari 26

32. Menù e Tabelle Dietetiche - Informazione agli Utenti - Diete Speciali 27
33. Trasporto e Automezzi 29
34. Rintracciabilità di Filiera 30
35. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari 30
36. Visite e Verifiche del Servizio 32
37. Manuali di Autocontrollo - Controllo di igiene 33
38. Controlli e Responsabilità dell'impresa 33
39. Blocco delle Derrate 35
40. Consegne inacettabili 35
41. Continuità del servizio 35
42. Esecuzione in danno 36
43. Manipolazione e cottura. Modalità di preparazione e cottura dei pasti 36
44. Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione 37
45. Locali e Attrezzature 38
46. Stoviglie, tovaglie, tovaglioli e attrezzatura 39
47. Servizio di ristorazione in situazione di emergenza sanitaria 40
48. Operazioni di pulizia dei Locali e sanificazione di locali e attrezzature 40
49. Smaltimento dei rifiuti 42
50. Misure volte ad evitare eccedenze alimentari 42
51. Manutenzione Ordinaria e Straordinaria 43

***

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 Chieve 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 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 ristorazione scolastica rivolta agli Alunni della Scuola Infanzia e della Scuola Primaria di Chieve, agli insegnanti e il personale ATA, oltre che Anziani del Comune e Dipendenti Comunali.

2.2. 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 a quanto disposto dall'ATS Valpadana di Cremona.

Il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: https://www.ats-valpadana.it/contenuto-web/-/asset_publisher/0DtvIvbG5Z49/content/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica.

2.3. Più in dettaglio il servizio prevede:

- la fornitura dei pasti, la loro corretta conservazione e quanto necessario alla gestione degli stessi, oltre che per le diete speciali;
- il corretto mantenimento delle temperature, con ogni metodo necessario a garantire che i cibi siano mantenuti caldi. Si dovrà evitare, in ogni modo possibile, il rischio di contaminazione dei pasti.
- il trasporto con mezzo adeguato dal Centro Cottura in capo all'Appaltatore ai Refettori siti presso le sedi della Scuola Primaria e della Scuola Infanzia di Chieve - luoghi di consumo dei pasti oltre che presso il domicilio degli Anziani che richiederanno il servizio e c/o la sede del Comune per i Dipendenti Comunali;
- I pasti dovranno essere preparati nel centro cottura più vicino ed arrivare già pronti presso la cucina della scuola dell'infanzia per essere distribuiti agli utenti e presso il refettorio della scuola primaria per essere distribuiti agli utenti della primaria. Visto gli orari diversi di consegna del pasto per la Scuola Primaria e Infanzia si richiede la doppia consegna, che deve essere fatta in tempo per servire i pasti alle ore 12:00 per l'infanzia ed alle ore 13:00 per la primaria (escluso il mercoledì che dovrà essere servito alle ore 12.30).
- in particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Si dovrà evitare, in ogni modo possibile, il rischio di contaminazione dei pasti trasportati.

- a garanzia di una corretta consegna di pasti caldi, si chiede che l'Aggiudicatario faccia uso di carrelli termici.
- per i pasti monoporzione (es. pasti Anziani e Dipendenti Comunali oppure anche in caso di obbligo di pasti monoporzione/lunchbox anche per la refezione scolastica) l'Appaltatore dovrà garantire l'abbattimento, la corretta gestione e la termo plastificazione;
- la distribuzione della frutta a metà mattina presso la scuola dell'Infanzia, il personale dell'Appaltatore, dovrà quindi preparare la frutta (lavata, sbucciata e porzionata), mentre la stessa verrà distribuita alla fine del pasto, presso la scuola Primaria.
- la fornitura della merenda per il servizio di post scuola che nell'ultimo a.s. ha visto coinvolti circa 71 bambini a settimana che, moltiplicati per 40 settimane farebbe circa 2.840 merende per ogni a.s. – ovviamente il numero varia in base agli iscritti al servizio di post scuola.
- il servizio di impiattamento e servizio durante il pasto, oltre che l'attività di preparazione dei tavoli, sbarazzo degli stessi e relativo riordino e pulizia nei luoghi dedicati al servizio;
- disponibilità di personale dell'Appaltatore per l'espletamento del servizio in oggetto;
- un servizio di coordinamento che garantisca la corretta gestione del servizio, dalla predisposizione dei pasti, al trasporto fino alla consegna e relativo servizio di refettorio;
- predisposizione menù e informazione agli utenti;
- preparazione diete di transizione, diete speciali e diete in bianco;
- gestione dei locali e delle annesse attrezzature, con relativa pulizia e sanificazione;
- lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali;
- raccolta e gestione rifiuti e iniziative contro lo spreco alimentare;
- la rilevazione giornaliera informatizzata delle presenze in mensa, attualmente effettuata dal personale comunale, l'Amministrazione comunale sta valutando di lasciarla in carico all'Impresa Appaltatrice.
- fornitura ed eventuale sostituzione per usura, di tutte le apparecchiature, attrezzature, stoviglie eventualmente mancanti e necessarie a completare l'attrezzatura dei locali adibiti a centro cottura;
- manutenzione ordinaria dei locali di distribuzione e consumo 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 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 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 definite nel seguito del presente Capitolato e richiamate nel disciplinare di gara.

2.4. Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, i partecipanti dovranno garantire la costanza del servizio.

2.5. 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).

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

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

2.8. 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.

2.9. 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.

2.10. 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 quattro (4) 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 - 2028/2029.

3.2. L'amministrazione si riserva, ai sensi dell'art. 14, comma 14, del D.Lgs 36/2023, la facoltà di prorogare il contratto, alle medesime condizioni, per la durata di due anni (2).

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 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.

	FREQUENZA SETT.NALE	**N. PASTI ANNUI MEDIA ANNI 2021 - 2022 - 2023 - 2024**	**N. PASTI 4 ANNI - INDICATIVI**
ALUNNI e INSEGNANTI SCUOLA INFANZIA	Dal lunedì al venerdì	9.305	37.220
ALUNNI e INSEGNANTI SCUOLA PRIMARIA	lunedì Martedì, Giovedì e Venerdì	9.358	37.432

POST SCUOLA MERCOLEDI' - SCUOLA PRIMARIA	Mercoledì (10-15 alunni)	Il numero dei pasti è compreso nel numero dei pasti Scuola Primaria	
Personale ATA /TERZI	Dal lunedì al venerdì	101	404
DIPENDENTI COMUNALI	2 giorni a settimana	287	1.148
SOCIALE	Attualmente il servizio non è utilizzato	-	-

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. 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.

4.7. 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.

4.8. 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

4.9. Per la definizione del bacino di utenza potenziale dei prossimi anni, si fornisce il numero dei nati negli ultimi anni, nello specifico:

- Anno 2018 n° 13 Bambini;
- Anno 2019 n° 12 Bambini;
- Anno 2020 n° 16 Bambini;
- Anno 2021 n° 21 Bambini
- Anno 2022 n° 07 Bambini
- Anno 2023 n° 10 Bambini

4.10. A mente dell'art. 41 D.Lgs. 36/2023, comma 14, 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

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.
- il trasporto dei pasti con mezzi e personale adeguati sino ai refettori 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 nei locali appositamente adibiti presso la Scuola Primaria e scuola dell'Infanzia. Al termine dell'appalto le attrezzature fornite rimarranno di proprietà del Comune.
- la cessione a titolo gratuito al Comune, per tutta la durata dell'appalto, 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.

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria, per tutta la durata del contratto, di macchine, elettrodomestici ed attrezzature di proprietà comunale presenti nella mensa, 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 nei refettori per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato.
- la predisposizione delle diete per intolleranze/allergie alimentari e stati patologici sarà sottoposta 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;
- la fornitura di tutto il materiale a perdere e di quant'altro necessario
- il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi comunque in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature.
- 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, nel caso l'Amministrazione Comunale decidesse di partire con il progetto di rilevazione delle presenze da parte dell'Appaltatore, lo stesso dovrà fornire un sistema adeguato alla ricezione delle prenotazioni giornaliere (PC/TABLET e indirizzo mail) del numero degli alunni che usufruiranno del pasto;
- 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 la 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 della 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. Prima di iniziare le prestazioni, a predisporre i locali e le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio oggetto del presente Appalto.

6.5. 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;
- la manutenzione straordinaria e l'adeguamento strutturale dei locali adibiti al servizio;
- la manutenzione concernente impiantistica ed edilizia dei locali adibiti al servizio e/o la sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili all'Appaltatore, il quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- in caso di sciopero del personale scolastico e/o comunale, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, 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 l'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 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.

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. 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.

9.5. 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.

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

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

9.8. 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.

9.9. 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..responsabilità .

10. <u>Copertura assicurativa</u>

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

10.2. 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.

10.3. 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.

10.4. 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.

10.5. Le condizioni della suddetta polizza dovranno essere:

10.6. **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:

- € 1.500.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona

- € 1.600.000,00 per danni a cose o animali

10.7. **RCO, responsabilità civile verso prestatori di lavoro**. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:
- € 2.600.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona

10.8. 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.

10.9. 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.

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

10.11. 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. Le polizze dovranno riportante espressamente un periodo di mora dei pagamenti di rinnovo annuale di 30 giorni, con obbligo per l'assicuratore di tenere in copertura la polizza per un ulteriore periodo di 30 giorni dalla scadenza della prima mora.

10.12. L'Appaltatrice non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa.

10.13. 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.

11. Responsabile del Servizio

11.1. 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

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

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

12. Garanzia definitiva dei Servizi

12.1. 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.

12.2. 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).

12.3. 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.

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

12.5. 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.

12.6. 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.

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

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

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

13. Contestazioni

13.1. 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.

13.2. Entro dieci 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.

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

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

14. Organismi preposti alla Vigilanza

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

14.2. Le autorità dell'ATS competente per il territorio eseguiranno controlli igienico sanitari relativi al rispetto delle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza degli alimenti e bevande vigenti, con particolare attenzione al sistema preventivo di autocontrollo implementato dalla Ditta.

14.3. L'Amministrazione Comunale si avvale del servizio dell'ATS competente per il territorio per il controllo sul personale. A tali servizi la normativa vigente riserva la possibilità di ricerca, tra il personale degli individui portatori di germi patogeni. I soggetti che risulteranno positivi saranno allontanati dal servizio per tutto il periodo necessario alla bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

14.4. Le disposizioni bandite in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni devono essere immediatamente recepite. L'inosservanza di tali disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto al Comune di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

14.5. 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.

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

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

14.8. 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.

15. Adempimenti funzionali alla stipulazione del Contratto

15.1. 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

15.2. 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.

15.3. 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.

15.4. 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) . 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.

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. Inoltre prima della firma del Contratto, sarà redatto adeguato inventario/elenco di tutto quanto presente nei locali cucina, refettori del Comune di Chieve con la premessa che, tutto ciò che ora è presente presso la cucina è di proprietà del Comune di Chieve.

16. Forza Maggiore

16.1. 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.

16.2. Al verificarsi di uno degli eventi di cui al punto precedente, 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 di cui al punto precedente non configurano cause di imputabilità dell'inadempimento contrattuale.

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

16.4. 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.

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

17.1. 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.

17.2. 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.

17.3. Sono, altresì, ammesse modifiche ai sensi dell'art 120, comma 5.

17.4. Ai sensi dell'art. 120 comma 9 la Stazione Appaltante può sempre ordinare l'esecuzione dei servizi in misura inferiore/superiore rispetto a quanto previsto nel Capitolato d'appalto, nel limite di un quinto dell'importo di contratto, come determinato ai sensi del presente articolo e senza che nulla spetti all'Appaltatore a titolo di indennizzo.

17.5. 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.

18. Subappalto. Divieto di cessione del contratto.

18.1. 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.

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

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

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

19.1. 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.

20. Penali

20.1. L'Appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti nel capitolato generale e nel capitolato prestazione specifico del Comune di Chieve per ogni realtà Comunale, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti il servizio stesso.

20.2. Qualora l'Appaltatore non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque qualsiasi disposizione del

20.3. capitolato, parte integrante del presente atto anche se non materialmente allegato, il Comune applicherà le penalità di € 50,00 e € 500,00, rapportate alla tipologia e gravità dell'inadempienza a tutela delle norme contenute nel presente Contratto.

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

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

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

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

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

21. Risoluzione del Contratto

21.1. 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.

21.2. 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;

21.3. 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.

21.4. 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.

21.5. 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;
- 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, così come definito agli articoli 55 e seguenti;
- ogni altro inadempimento anche se qui non contemplato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell’appalto ai termini dell’art. 1453 c.c.

22. Revoca e recesso da parte del Comune

22.1. 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.

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

23.1. 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.

23.2. In caso di controversie, inerenti all’interpretazione e all’applicazione delle presenti disposizioni, oltre che delle norme previste nella documentazione di gara o nel contratto, si disporrà, inizialmente, un tentativo di bonaria composizione della lite.

23.3. Decorsi due mesi dal tentativo, rimasto senza alcun positivo esito in merito alla definizione della lite, le parti sono libere di adire l’Autorità Giurisdizionale Ordinaria, territorialmente competente.

24. Interpretazione delle disposizioni del Capitolato e del Contratto

24.1. 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).

24.2. 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.

25. Trattamento di Dati personali nell’esecuzione del contratto

25.1. Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D.L. n. 196 del 30.06.2003, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e

regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti e alle informazioni.

25.2. Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'Impresa appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

25.3. L'I.A. dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del Responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

25.4. L'A.C. e l'I.A. prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto.

26. Comunicazioni e Notificazioni

26.1. 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.

26.2. Ai fini di tutte le comunicazioni e notificazioni, il Comune elegge domicilio fisico presso la propria sede legale in Chieve (CR - 26010), Via San Giorgio n.28 e domicilio digitale all'indirizzo PEC comune.chieve@mailcert.cremasconline.it .

27. Disposizioni finali

27.1. 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.

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

27.3. 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.

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

27.5. 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

28. Caratteristica del Servizio

28.1. 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 a quanto disposto dall'ATS Valpadana di Cremona.

28.2. Il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: https://www.ats-valpadana.it/contenuto-web/-/asset_publisher/0DtvIvbG5Z49/content/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica.

28.3. Il Servizio ha ad oggetto l'esecuzione del servizio di refezione scolastica rivolta agli alunni della Scuola Infanzia e della Scuola Primaria di Chieve, agli insegnanti e il personale ATA, oltre che Anziani del Comune e ai Dipendenti Comunali.

28.4. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente Contratto, l'Esecutrice dovrà utilizzare un centro di cottura dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del Contratto, con la necessaria potenzialità per la produzione dei pasti del presente servizio.

28.5. Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato speciale e suoi allegati.

28.6. L'Appaltatore è tenuto a comunicare preventivamente al Comune ogni eventuale variazione relativa al centro cottura, tenuto conto che dette variazioni devono rispettare quanto indicato in sede di gara.

28.7. In caso di indisponibilità del centro cottura, l'Esecutrice dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso altro centro di cottura, di cui abbia parimenti la disponibilità, adeguatamente attrezzato e ubicato ad una distanza tale da garantire il rispetto degli standard previsti.

28.8. L'erogazione dei pasti dovrà avvenire:

- Scuola Infanzia - 5 giorni a settimana da lun. a ven. durante il periodo scolastico (escluso il sabato o i giorni festivi e di vacanza come da calendario scolastico oltre che per eventuali scioperi e gite), con pasto servito in classe alle ore 12:00 in unico turno compreso di servizio al tavolo e sbarazzo;
- Scuola Primaria - 4 giorni a settimana lun. mart. giov. e ven. con pasto servito presso il refettorio alle ore 13:00 + 1 giorno a settimana merc. con pasto servito nel refettorio alle ore 12:30 (n.b. il pasto del mercoledì: attualmente circa 10 alunni, lo scorso anno scolastico erano circa 10 alunni) durante il periodo scolastico (escluso il sabato o i giorni festivi e di vacanza come da calendario scolastico oltre che per eventuali scioperi e gite), compreso di servizio al tavolo e sbarazzo;
- visto che l'orario di distribuzione dei pasti, è diverso per la Scuola dell'Infanzia e Primaria, e precisamente alle ore 12:00 per la scuola dell'Infanzia ed ore 13:00 per la scuola Primaria (escluso il mercoledì che è previsto per le ore 12:30), si richiede la doppia consegna degli stessi, che deve essere fatta in tempo per servire i pasti alle ore 12:00 all'Infanzia ed alle ore 13:00 alla Primaria (escluso il mercoledì che è prevista per le ore 12:30).
- il servizio comprende il pasto agli insegnanti e al personale ATA;
- Anziani - 5 giorni a settimana (per 6 pasti settimana) durante tutto l'anno tranne i periodi di festività estive, natalizie e pasquali (da lun. a ven. con consegna pasto doppio il venerdì per 2 il sabato), consegna a domicilio da parte dell'Appaltatore in orario adeguato a garantire il pasto verso le ore 12:00, anche se attualmente tale servizio non è usufruito dagli Utenti.
- Dipendenti Comunali - circa due giorni a settimana da lun. a ven. durante tutto l'anno tranne i periodi di festività estive, natalizie e pasquali, consegna presso la sede del Comune (*via S.Giorgio, 28 Chieve*) a carico dell'Appaltatore in orari che saranno concordati tra le parti.

28.9. Sono da intendersi comprese nelle obbligazioni poste a carico della ditta aggiudicataria le attività di apparecchiamento e sparecchiamento dei tavoli oltre alla pulizia dei locali refettori e al lavaggio delle stoviglie.

28.10. Per la Scuola infanzia: i tavoli verranno apparecchiati con tovaglietta, almeno un tovagliolo di carta ed un bicchiere (in melamina) per utente e lo stovigliato necessario (che non dovrà essere usa e getta – SALVO CASI ECCEZIONALI). Occorrerà prevedere l'utilizzo di un contenitore per il pane, da collocare sopra il tavolo solo dopo il consumo del primo piatto. Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.

Vista la presenza dell'Erogatore dell'acqua potabile, l'acqua dovrà essere servita in brocche (da integrare nel caso servisse, da parte dell'Appaltatore), che dovranno essere poste sul tavolo, in numero minimo di n° 1 ogni 4 utenti o comunque, non oltre 20 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni possibile contaminazione. L'Appaltatore, inoltre, dovrà tenere a disposizione per le eventuali esigenze eccedenti la quantità sopra indicata, su un tavolo separato, ulteriori brocche, in numero minimo di 1 ogni 15 utenti. L'Appaltatore dovrà comunque sempre avere una scorta di acqua in bottiglie di plastica nel caso di necessità dovute a malfunzionamento dell'erogatore, manutenzione o danni sul sistema di erogazione acqua. Non sarà accettata la distribuzione di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

28.11. Per la Scuola Primaria: i tavoli verranno apparecchiati con tovaglietta, almeno un tovagliolo di carta ed un bicchiere (in melamina) per utente e lo stovigliato necessario (che non dovrà essere usa e getta). Occorrerà prevedere l'utilizzo di un contenitore per il pane, da collocare sopra il tavolo solo dopo il consumo del primo piatto e di un contenitore per la frutta da collocare sul tavolo solo al termine del pasto. Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.
L'acqua naturale dovrà essere servita in bottiglie di plastica 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, non oltre 20 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni possibile contaminazione. L'Appaltatore, inoltre, dovrà tenere a disposizione per le eventuali esigenze eccedenti la quantità sopra indicata, su un tavolo separato, ulteriori bottiglie, in numero minimo di 1 ogni 15 utenti. Si fa presente che, qualora il refettorio venisse dotato di Erogatore per l'acqua potabile, l'Appaltatore dovrà comunque sempre avere una scorta di acqua in bottiglie di plastica nel caso di necessità dovute a malfunzionamento dell'erogatore, manutenzione o danni sul sistema di erogazione acqua. Non sarà accettata la distribuzione di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

28.12. Per gli insegnanti e il personale ATA: il servizio è uguale a quello delle scuole, con porzioni adeguate al pasto per adulti, come già descritto precedentemente nel medesimo articolo.

28.13. Per i Dipendenti Comunali: I pasti dovranno essere consegnati presso la sede Comunale, dovranno essere in contenitori monouso, gli stessi dovranno essere chiusi con termoplastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale che lo scalderà, il pasto in sé dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente. Insieme al contenitore monouso, l'Appaltatore dovrà garantire consegna di pane, frutta e bottiglietta di acqua da 1⁄2 litro.

28.14. Per gli Anziani: i pasti dovranno essere consegnati presso i domicili degli stessi, come già anticipato nei precedenti paragrafi, dovranno essere in contenitori monouso, gli stessi dovranno essere chiusi con termoplastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale che lo scalderà, il pasto in sè dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.
Insieme al contenitore monouso, l'Appaltatore dovrà garantire consegna di pane, frutta e bottiglietta di acqua da 1⁄2 litro.

28.15. 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.

28.16. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in plastica dura, stoviglie, anche nella scuola di Infanzia, in melamina e posate in acciaio inossidabile) lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.

28.17. Al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, l'Appaltatore si obbliga a completare la dotazione dei punti di consegna, 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.

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

28.19. 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 il Concessionario.

29. Modalità di utilizzo e contabilizzazione dei pasti

29.1. L'Amministrazione Comunale ha già in uso il sistema prepagato, pertanto sarà cura dell'Aggiudicatario sostenere ogni incombenza derivi dal richiamato SW.

29.2. Attraverso il Sw, 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.

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

29.4. Caricati gli elenchi degli iscritti alla mensa, il servizio andrà in continuità, sarà onere dei genitori, attraverso l'uso di una App, segnalare l'eventuale assenza dei figli ed evitare così la preparazione del pasto per quel giorno e la rispettiva decurtazione del prezzo pasto.

29.5. Tuttavia si richiede all'Appaltatore la disponibilità, in caso di necessità, a gestire il servizio di rilevazione.

29.6. L'Appaltatore dovrà dotarsi di un sistema/PC/stampante/indirizzo mail per recepire le prenotazioni giornaliere.

29.7. 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.

29.8. Sono quindi di competenza del Comune:

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

29.9. Sono di competenza dell'Appaltatore:

- la disponibilità di un sistema adeguato alla ricezione delle prenotazioni giornaliere (sistema/PC/stampante e indirizzo mail), inviate dal personale **preposto**, del numero degli alunni che usufruiranno del pasto;
- la reportistica delle presenze (a richiesta anche in forma cartacea);
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti e la verifica della regolarità e completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione e prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, così da garantire le regolarità del servizio;
- rendicontazione mensile al Comune dei numeri di pasti erogati e fatturazione all'esito dei controlli effettuati in contraddittorio dal Comune;
- la disponibilità, in caso di necessità, alla rilevazione quotidiana e prenotazione dei pasti;

Il Comune potrebbe richiedere all'OE la fornitura di pasti per i soggetti indicati dal servizio sociale, al momento non si ha evidenza di quanti possano essere i pasti richiesti, tuttavia sarà onere dell'Aggiudicatario, al medesimo prezzo offerto in gara, garantire la predisposizione di pasti monoporzione confezionati con temosigillatrice entro le ore 12.00, i pasti forniti per gli adulti dovranno essere di grammatura adeguata.

Nel caso di attivazione del servizio, il Comune comunicherà i nominativi degli Anziani richiedenti, verrà inviato all'Appaltatore l'elenco dei richiedenti e il servizio andrà in continuità, senza bisogno di conferma giornaliera, sarà solo onere del Comune avvisare l'Appaltatore qualora il servizio di consegna debba essere sospeso o ripreso. L'Aggiudicatario avrà l'onere, oltre alla preparazione, anche della consegna dei pasti presso gli indirizzi indicati dall'Ente.

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

30. Caratteristiche delle Derrate Alimentari - Sicurezza Alimentare

30.1. 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.

30.2. 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.

30.3. 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.

30.4. 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.

30.5. 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.

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

31. Caratteristiche delle Derrate Alimentari

31.1. 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.

31.2. 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.

31.3. 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.

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

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

31.6. 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.

31.7. 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.

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

31.9. 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.

31.10. 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.

31.11. 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.

31.12. 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.

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

32.1. Nell'esecuzione del contratto, l'Appaltatore dovrà provvedere a sue spese, in particolare, organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente al menù che sarà di due tipi, autunno/inverno e primavera/estate, 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/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica

32.2. 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.

32.3. Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono, altresì, desumibili dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica.

32.4. 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.

32.5. 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.

32.6. 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.

32.7. In caso di gite, dovrà essere fornito il cestino composto da: 2 panini (con formaggio e con prosciutto cotto alta qualità) frutta fresca o succo di frutta - 1 dolce da forno confezionato e n.1 bottiglietta da mezzo litro di acqua**.** Per gli utenti con dieta speciale, saranno confezionati appositi cestini, nel rispetto del regime alimentare seguito dagli stessi. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti.

32.8. 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.

32.9. 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.

32.10. 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.

32.11. 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).

32.12. 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 2014;
- 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.

32.13. I pasti dovranno essere completi di:
- n. 1 primo piatto;
- n. 1 secondo piatto;
- n. 1 contorni;
- pane
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);

oppure
- n.1 piatto unico
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert).

32.14. La struttura del menu per la Scuola Infanzia compresi insegnanti e personale ATA è la seguente:
- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione, yogurt o dolce
- acqua.

32.15. La Scuola infanzia è dotata di Erogatore dell'acqua potabile (fontanello), resta inteso che, l'Appaltatore dovrà comunque sempre avere una scorta di acqua in bottiglie di plastica nel caso di necessità dovute a malfunzionamento dell'erogatore, manutenzione o danni sul sistema di erogazione acqua. Non sarà accettata la distribuzione di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

32.16. Alla Scuola dell'Infanzia, dovrà essere distribuita la frutta a metà mattina, alle ore 10:00 circa, lavata, sbucciata e porzionata a cura del personale dell'Appaltatore, che quindi non verrà distribuita alla fine del pasto

32.17. La struttura del menu per la Scuola Primaria compresi insegnanti e personale ATA è la seguente:
- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione, yogurt o dolce
- acqua.

32.18. La Scuola Primaria non è dotata di Erogatore dell'acqua potabile (fontanello). Sarà onere dell'Appaltatore fornire acqua naturale che dovrà essere servita in bottiglie di plastica munite di tappo, che dovranno essere poste sul tavolo, in numero minimo di n° 1 ogni 4 utenti, non oltre 20 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni possibile contaminazione. L'Appaltatore, inoltre, dovrà tenere a disposizione per le eventuali esigenze eccedenti la quantità sopra indicata, su un tavolo separato, ulteriori bottiglie, in numero minimo di 1 ogni 15 utenti. Non sarà accettata la distribuzione di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

32.19. Inoltre l'Appaltatore dovrà prevedere la fornitura della merenda per il servizio di Post Scuola, si allega bozza esemplificativa. Il personale dell'Appaltatore dovrà verificare la disponibilità dei quantitativi sufficiente all'erogazione del servizio, presso la dispensa della cucina sita nella Scuola dell'Infanzia, ed effettuare l'ordine al proprio referente in caso di necessità

32.20. La struttura del menu per gli Anziani e dei Dipendenti Comunali è la seguente:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt/budino o dolce
- bottiglietta acqua da 1⁄2 Lt

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

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

32.23. La Ditta dovrà confezionare piatti speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

32.24. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire dietro documentata richiesta del medico curante e sarà compito del Comune inoltrare la richiesta e la relativa documentazione presentata dall'utente alla ditta appaltatrice, che dovrà predisporre apposite tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni fornite dall'ATS competente. La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle predette tabelle.

32.25. In particolare:

- nel caso di alunni affetti da patologie croniche del tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc., dovrà presentare un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di alunni portatori di allergie alimentari e/o intolleranze certificate dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

32.26. La fornitura dei pasti speciali dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal nome dell'alunno, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

32.27. Alle diete speciali di cui sopra si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico - religiose e ideologiche.

32.28. La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta il giorno stesso. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

33. Trasporto e Automezzi

33.1. Per la parte di pasto che verrà trasportato, l'Appaltatore, con suoi dipendenti, dovrà garantire la corretta gestione del servizio, in relazione anche a quanto riportato di seguito.

33.2. 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.

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

33.4. 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.

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

33.6. 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.

34. Rintracciabilità di Filiera

34.1. 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.

34.2. 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.

34.3. 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.

34.4. 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.

34.5. 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.

34.6. 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.

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

35. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari

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

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

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

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

35.5. 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.

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

35.7. 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).

35.8. 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.

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

35.10. 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.

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

35.12. 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.

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

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

35.15. 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.

35.16. 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.

35.17. Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune di Chieve, 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.

35.18. 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.

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

36. Visite e Verifiche del Servizio

36.1. 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.

36.2. 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.

36.3. 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.

36.4. 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.

36.5. 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.

36.6. 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.

36.7. 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.

36.8. 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.

36.9. 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.

36.10. 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, verrà applicata penalità.

36.11. 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.

36.12. 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.

37. Manuali di Autocontrollo - Controllo di igiene

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

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

37.3. 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.

37.4. 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.

38. Controlli e Responsabilità dell'impresa

38.1. 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.

38.2. 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.

38.3. 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.

38.4. 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.

38.5. 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.

38.6. 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.

38.7. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale d'Appalto, la rispondenza tra il Sistema operativo di autocontrollo ed il Piano documentale di autocontrollo realizzato dalla Ditta e presentato al Comune di Chieve.

38.8. I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune di Chieve; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori di Analisi a tale scopo individuati.

38.9. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, la Ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dal Comune ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

38.10. La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta del Comune o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso

38.11. **Controlli a vista del servizio**: a titolo esemplificativo si indicano come oggetto del controllo:

- Controllo della quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (da verificarsi su una media di 5 porzioni sottratte del peso degli involucri);
- Controllo del rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Modalità di valutazione dei fornitori;
- Modalità di controllo al ricevimento delle derrate acquistate;
- Controllo delle modalità di stoccaggio della merce;
- Controllo della temperatura di servizio delle celle;
- Controllo della data di scadenza dei prodotti;
- Controllo delle modalità di lavorazione delle derrate;
- Controllo delle modalità e delle temperature di cottura;
- Controllo delle modalità e delle temperature di veicolazione e distribuzione del pasto;
- Controllo del funzionamento degli impianti;
- Controllo dello stato igienico degli impianti delle attrezzature, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
- Controllo dello stato igienico dei locali, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
- Controllo dello stato igienico della zona esterna circostante i locali, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
- Controllo del comportamento e dello stato igienico degli addetti;
- Controllo della presentazione e della gradibilità dei piatti;
- Controllo delle modalità di sanificazione;
- Controllo delle registrazioni derivanti dall'applicazione del sistema di autocontrollo.

38.12. **Controlli analitici:** durante i controlli, i tecnici incaricati dal Comune potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

- I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire le derrate oggetto di blocco in un magazzino o in cella frigorifera, se deperibili, ed a far apporre un cartello di identificazione con su scritto "IN ATTESA DI ACCERTAMENTO"
- Il Comune provvederà entro 2 gg. a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta.
- Qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi)
- I tecnici effettueranno i controlli ed i prelievi secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.
- Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
- Nulla potrà essere richiesto, al Comune, per le quantità di campioni prelevati.
- L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
- I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta.
- Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dal Comune.
- L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione la Ditta non fornirà alcuna controprova probante, il Comune applicherà le norme previste dal contratto e dal presente Capitolato.

39. Blocco delle Derrate

39.1. 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 Chieve dell'azione intrapresa e, quando il caso, all'Azienda USL.

39.2. 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.

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

39.4. 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.

40. Consegne inacettabili

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

- i pasti sono in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno;
- non sono rispettate le temperature di sicurezza;
- le pietanze presentano problemi di mancato rispetto del menù;

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

40.2. 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.

41. Continuità del servizio

41.1. 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.).

41.2. 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.

41.3. 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.

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

41.5. 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.

42. Esecuzione in danno

42.1. 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.

42.2. 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.

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

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

43.2. 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;
- 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).

43.3. 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.

43.4. 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.

43.5. 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.

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

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

43.8. 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.

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

43.10. 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.

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

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

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

44.1. I pasti devono essere distribuiti con il personale alle dipendenze dell'I.A. 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.

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

44.3. 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 prelevata dall'Erogatore (per la scuola dell'infanzia) e posizionarle sui tavoli in numero minimo di n° 1 ogni 4 utenti o comunque, non oltre 20 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni possibile contaminazione;
- servire l'acqua naturale in bottiglie di plastica e munite di tappo (da fornirsi da parte dell'Appaltatore), presso la scuola Primaria, le stesse dovranno essere poste sul tavolo, in numero minimo di n° 1 ogni 4 utenti, non oltre 20 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni possibile contaminazione.
- 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 (…).

44.4. 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.

44.5. 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.

45. Locali e Attrezzature

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

- Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria in Via San Giorgio, 26 - 26010 Chieve (CR).

45.2. L'Appaltatore avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali adibiti a refettorio e supporto del refettorio Scuola dell'Infanzia e Primaria, 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.

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

45.4. 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.

45.5. Spetta all'Esecutore la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di ristorazione presenti nel plesso scolastico e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso.

45.6. 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.

46. Stoviglie, tovaglie, tovaglioli e attrezzatura

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

46.2. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in plastica dura, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in melamina e posate in acciaio inossidabile), lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.

46.3. 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.

46.4. 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.

46.5. 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.

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

46.7. 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**.**

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

46.9. 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.

46.10. 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 e la fornitura di tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio.

47. Servizio di ristorazione in situazione di emergenza sanitaria

47.1. 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.

47.2. 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.

47.3. 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.

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

48.1. 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.

48.2. 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.

48.3. 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.

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

48.5. 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.

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

48.7. 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 refettori, compresi i pavimenti;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori.

48.8. 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.

48.9. 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.

48.10. 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.

48.11. 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.

48.12. 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.).

48.13. 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.).

48.14. 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.

48.15. 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.

48.16. 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).

48.17. 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.

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

48.19. Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, del refettorio, dei 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.

48.20. Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, del refettorio, dei 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.

48.21. 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.

48.22. La ditta appaltatrice dovrà provvedere con propri mezzi e con proprio personale alla sanificazione, manutenzione e disinfestazione secondo la tabella di seguito riportata dei locali dispensa, refettori, ripostigli e servizi igienici annessi.

48.23. In particolare:

- tutte le superfici, i piani di lavoro e le attrezzature richiedono un accurato trattamento, a garanzia del mantenimento dei requisiti di igiene;
- la detersione dovrà garantire l'asportazione delle sostanze grossolane e dei residui alimentari con detergenti idonei, a cui seguirà risciacquo con abbondante acqua potabile;
- la successiva disinfezione dovrà avvenire con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale. I presidi utilizzati dovranno essere compatibili con le lavorazioni e, al fine di ottimizzarne l'efficacia, dovranno essere opportunamente alternati;
- durante le operazioni di pulizia deve essere garantita la protezione dei cibi da possibili contaminazioni;
- il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riposto in luogo utilizzato esclusivamente per tale scopo o comunque isolato dal materiale di origine alimentare;
- le parti eventualmente smontate delle attrezzature, insieme agli utensili, potranno sostare, durante la notte, in soluzione disinfettante; il mattino successivo il tutto dovrà essere risciacquato adeguatamente prima dell'utilizzo;
- in caso di ristagni inconsueti, odori anomali, scarichi intasati, drenaggi delle apparecchiature ostruiti, trasudamenti o gocciolamenti da superfici, tubi o condotte, presenza di incrostazioni,

crepe o fori, guasti in genere, deve essere fatta tempestiva comunicazione alla stazione appaltante.

49. Smaltimento dei rifiuti

49.1. 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.).

49.2. 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.

49.3. 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.

49.4. I rifiuti devono essere depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili. Dovrà essere effettuata la raccolta differenziata con le modalità stabilite dal Comune.

49.5. Resta a carico della Ditta appaltatrice l'esposizione all'esterno del fabbricato dei contenitori e dei rifiuti stessi nei giorni prestabiliti.

50. Misure volte ad evitare eccedenze alimentari

50.1. 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 schiumarole 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).

50.2. 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.

50.3. 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.

50.4. 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.

50.5. 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.

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

50.7. 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.

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

51. Manutenzione Ordinaria e Straordinaria

51.1. All'Amministrazione spetta la manutenzione impiantistica ed edilizia straordinaria degli ambienti di sua proprietà adibiti al servizio.

51.2. L'I.A. ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività all'A.C., ogni fatto o deterioramento rientrante nell'ordinaria o la straordinaria manutenzione di competenza dell'A.C. e che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio. A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si considerano interventi di manutenzione ordinaria:

- la tinteggiatura delle pareti dei refettori;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;

51.3. Restano esclusi dagli oneri dell'A.C. e quindi posti a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, in corso d'appalto, e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio delle attrezzature/arredi/elettrodomestici/impianti da parte del personale dipendente dell'I.A. In questo caso l'A.C. provvederà ad effettuare le opere di intervento resesi necessarie.

51.4. L'Impresa dovrà eseguire, a propria cura e spesa, le manutenzioni ordinarie, secondo un piano programmato, da consegnare all'Amministrazione all'avvio del servizio, e in caso di rottura, anche della sostituzione delle attrezzature e degli arredi (comprese guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ecc.) presenti nei centri di cottura e nei refettori o locali accessori interessati al presente servizio.

51.5. Per tutti gli interventi di manutenzione eseguiti, sia ordinaria che straordinaria, dovrà pervenire all'Ente copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

51.6. L’indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria/straordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove. Nel caso in cui il costo della riparazione superi l’indice di convenienza, l’I.A. dovrà procedere alla sostituzione.

51.7. Al verificarsi di guasti, l’Esecutore dovrà provvedere entro e non oltre 24 ore agli interventi posti a suo carico e alla immediata segnalazione all’Amministrazione per le casistiche a carico della stessa (manutenzioni straordinarie o sostituzioni). L’Amministrazione potrà richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi o segnalazione che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell’efficienza delle attrezzature e delle macchine, anche relativamente alla sicurezza. In particolare, in caso di situazioni di emergenza sarà cura dell’Impresa comunicare all’Amministrazione le modalità con cui intende gestire l’emergenza fino al ripristino delle condizioni di normalità.

51.8. Qualora l’I.A. non esegua gli interventi necessari, vi provvederà l’A.C. ponendo il relativo costo a carico della Ditta inadempiente, applicando altresì le sanzioni previsti nel presente capitolato. Le modifiche a macchine sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore. Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche l’I.A. è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all’aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

51.9. Tutte le attrezzature e gli arredi a qualsiasi titolo acquistati dovranno garantire il rispetto dei CAM.