



CAPITOLATO TECNICO GENERALE

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Comuni di RIPALTA CREMASCA
Comuni di RIPALTA ARPINA
Comuni di CAPERGNANICA
Comuni di MADIGNANO
Comuni di FORMIGARA
Comuni di TRIGOLO

CAPITOLATO TECNICO	1
***	3
Per il Comuni:	4
PARTE I	4
1. Definizioni, riferimenti normativi e disposizioni preliminari	4
2. Oggetto del Servizio	5
3. Durata del Servizio	6
4. Composizione utenza e pasti presunti	6
5. Revisione dei Prezzi	7
6. Obblighi dell'Appaltatore	8
7. Obblighi del Comuni	10
8. Osservanza delle Leggi sul lavoro e la previdenza sociale e dei contratti di lavoro di categoria	10
9. Responsabilità dell'Appaltatore per il comportamento degli addetti ai Servizi. Sicurezza sul Lavoro.	11
10. Responsabile del Servizio	13
11. Garanzia definitiva dei Servizi	14
12. Contestazioni	14
13. Organismi preposti alla Vigilanza	14
14. Adempimenti funzionali alla stipulazione del Contratto	14
15. Modifiche al Contratto e cessione dei crediti derivanti dall'Appalto	15
16. Subappalto. Divieto di cessione del contratto.	15
17. Procedura di insolvenza dell'Appaltatore o impedimento nella prosecuzione con l'esecutore designato.	16
18. Penali	16
19. Risoluzione del Contratto	16
20. Revoca e recesso da parte del Comuni	18
21. Foro Competente per le controversie afferenti la fase di esecuzione del Contratto	18
22. Interpretazione delle disposizioni del Capitolato e del Contratto	18
23. Trattamento di Dati personali nell'esecuzione del contratto	18
24. Comunicazioni e Notificazioni	19
25. Disposizioni finali	19
PARTE II	20
26. Caratteristica del Servizio	20
27. Modalità di utilizzo e contabilizzazione dei pasti	21
28. Caratteristiche delle Derrate Alimentari - Sicurezza Alimentare	22
29. Caratteristiche delle Derrate Alimentari	23
30. Menù e Tabelle Dietetiche - Informazione agli Utenti - Diete Speciali	24
31. Trasporto e Automezzi	26
32. Rintracciabilità di Filiera	27
33. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari	27
34. Visite e Verifiche del Servizio	28
35. Manuali di Autocontrollo - Controllo di igiene	30
36. Controlli e Responsabilità dell'impresa	30
37. Blocco delle Derrate	30
38. Consegne inaccettabili	31

39. Continuità del servizio	31
40. Esecuzione in danno	31
41. Manipolazione e cottura. Modalità di preparazione e cottura dei pasti	32
42. Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione	33
43. Locali e Attrezzature	34
44. Stoviglie, tovaglie, tovaglioli e attrezzatura	34
45. Servizio di ristorazione in situazione di emergenza sanitaria	35
46. Operazioni di pulizia dei Locali e sanificazione di locali e attrezzature	35
47. Smaltimento dei rifiuti	37
48. Misure volte ad evitare eccedenze alimentari	38
49. Manutenzione Ordinaria e Straordinaria	39

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. I), 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. **Stazione Appaltante, Committente, Amministrazione:** i Comuni della procedura aggregata - *nello specifico: Comuni di Ripalta Cremasca, Ripalta Arpina, Capernganica, Trigolo e Formigara* - 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.
 - VI. **Subappaltatore, Subappaltatrice, Subcontraente, Subcontraenti:** operatore economico al quale sono affidate prestazioni ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs 36/2023.
 - VII. **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.. *Il presente capitolato è redatto in conformità alle Linee Guida ATS Val Padana - LG03-PP2.2.7 Rev. 2022*
- 1.1. Il Comuni 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.
- 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.).

Commentato [1]: Manca Madignano..

2. Oggetto del Servizio

- 2.1. Il presente Capitolato Generale descrive i contenuti tecnici ed organizzativi per l'affidamento del servizio di ristorazione e produzione pasti a favore dei Comuni in forma aggregata di **Ripalta Cremasca, Ripalta Arpina, Capergnanica, Formigara e Trigolo**.
- 2.2. Essendo una gara aggregata, il servizio presenta caratteristiche diversificate per ogni singolo Ente. Per la definizione puntuale e dettagliata di tutte le caratteristiche dei servizi come ad esempio:
- esatta composizione dell'utenza servita da ogni singolo Comuni;
 - ubicazione dei luoghi di produzione (presenza di centri di cottura comunali o necessità di veicolazione da centro cottura dell'Appaltatore);
 - ubicazione dei punti di consegna, dei refettori e le modalità di ritiro/consegna dei pasti per anziani e dipendenti;
 - orari di somministrazione, calendari di erogazione e specificità sulle merende;
 - sistemi informatici e procedure per la rilevazione delle presenze e la contabilizzazione dei pasti ;
- si rimanda espressamente e inderogabilmente a quanto stabilito nei singoli "*Capitolati Speciali Specifici*" allegati per ciascun Comuni, che costituiscono parte integrante e sostanziale della disciplina contrattuale.
- 2.3. 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.
- Il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: <https://www.ats-valpadana.it/ristorazione-collettiva-e-scolastica>
- 2.4. Si precisa che il seguente elenco delle prestazioni è da intendersi esclusivamente a livello generale e ricomprende tutte le possibili attività previste nell'appalto aggregato. Tali voci andranno applicate e modulate sul singolo caso concreto in base all'organizzazione di ciascun Ente. Fatta questa premessa, a livello generale, l'appalto comprende le seguenti prestazioni:
- fornitura derrate alimentari, preparazione e al confezionamento dei pasti e delle diete speciali;
 - fornitura derrate alimentari, preparazione e al confezionamento dei pasti per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse, in qualità di docenti;
 - fornitura derrate alimentari, preparazione e al confezionamento dei pasti per le persone anziane segnalate dal Comuni;
 - fornitura derrate alimentari, preparazione e al confezionamento dei pasti per il Centro Estivo;
 - alla apparecchiatura dei tavoli dei refettori, allo scodellamento e distribuzione dei pasti;
 - allo sbarazzo dei tavoli;
 - al lavaggio di stoviglie e pentole;
 - alla pulizia, sanificazione e riordino di:
 - locali cucina, ogni locale di pertinenza e relativi arredi ed attrezzature,
 - locale refettorio e relativi arredi ed attrezzature;
 - dispensa e relativi arredi ed attrezzature;
 - spogliatoio e bagni del personale del gestore e relativi arredi ed attrezzature.
 - fornitura e reperibilità di ogni materiale di pulizia e di consumo per lo svolgimento delle attività precedenti;
 - la messa a disposizione di utensileria di cucina, carrelli portavivande, e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché il materiale quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti nei casi di emergenza e qualora le forniture attuali dovessero essere rovinate, nonché rotte.
 - fornitura di contenitori usa e getta e adatti alla cottura a microonde, per la veicolazione dei pasti dalla cucina presso i domicili degli anziani, nei tempi previsti, nonché, se necessario, l'attrezzatura per la termoplastificazione dei medesimi contenitori, le borse termiche per il trasporto e l'abbattitore per garantire la corretta gestione dei pasti da consegnare - come meglio descritto nel Capitolato e di seguito al presente disciplinare;

- predisposizione delle diete speciali, religiose e per intolleranze;
- predisposizione menù e informazione agli utenti;
- fornitura di tutte le apparecchiature, attrezzature, stoviglie eventualmente mancanti e necessarie a completare l'attrezzatura dei locali adibiti a centro cottura o atte ad implementare e migliorare il lavoro del personale addetto
- fornitura e reperibilità di ogni materiale di pulizia e di consumo per lo svolgimento delle attività precedenti (tra cui, solo a titolo descrittivo e di esempio, tovaglie e stoviglie e sacchi per immondizia);
- abbigliamento e calzature per i propri dipendenti rispettanti le norme di sicurezza ed igiene, anche ortopediche se necessario o comunque rispondenti alle esigenze particolari del personale;
- pulizie straordinarie, in particolare in occasione di vacanze natalizie, vacanze pasquali e vacanze estive;
- la raccolta e il conferimento dei rifiuti in appositi spazi individuati;
- 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.

- 2.5. Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, i partecipanti dovranno garantire la costanza del servizio.
- 2.6. 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).
- 2.7. I servizi oggetto del presente capitolato sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse.
- 2.8. Pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati salvo casi di forza maggiore, previsti dalla legge.
- 2.9. 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 Comuni.
- 2.10. In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il Comuni potrà sostituirsi all'appaltatore, per l'esecuzione d'ufficio di servizi con spese a carico dell'Appaltatore, fatte salve le sanzioni applicabili.
- 2.11. L'Appalto è oggetto di un lotto unico in ragione dell'esigenza di garantire una gestione unitaria dei servizi prestati. In particolare, si rinvia al disciplinare, ove sintetizzate le motivazioni. Il servizio è per sua natura unitario, essendo antieconomico, non pratico e comunque anche solo difficilmente concepibile l'utilizzo frazionato della medesima struttura, siccome estremamente difficoltoso organizzare il servizio fra più operatori.

3. Durata del Servizio

- 3.1. La durata del contratto è di anni tre (3) decorrenti dalla stipula del contratto o dal verbale di inizio delle attività, l'inizio delle attività è stimato a settembre 2026 ed è riferita agli anni educativi 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029
- 3.2. Alla scadenza del periodo di durata di cui al punto 3.1 che precede, il Contratto potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. 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'importo posto a base di gara è determinato sulla base di dati meramente presunti, dedotti dalle presunte giornate di erogazione del servizio, dalle tipologie di utenza (Alunni e Insegnanti di Infanzia e Primaria, Nido, Anziani, Dipendenti e Centri Estivi) e dal numero di presunti iscritti nei 6 Comuni aggregati (Ripalta Cremasca, Ripalta Arpina, Capergnanica, Madignano, Formigara e Trigolo)
- 4.2. 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.
- 4.3. 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.
- 4.4. 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.
- 4.5. 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.
- 4.6. 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. 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.
- 5.2. 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%.
- 5.3. 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%.
- 5.4. A titolo esemplificativo, in ipotesi di incremento del 7%, all'appaltatore sarà riconosciuto il 80% del 2% (differenza fra la variazione in aumento e la franchigia)
- 5.5. 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).
- 5.6. 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.
- 5.7. In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.
- 5.8. La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi ristorazione scolastica -sulla base della variazione dei seguenti indici:
 - al 10% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi
 - al 40% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande -

- al 50% Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione- operaio

5.9. I valori ed indici sono reperibili sul sito di ISTAT <https://esploradati.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.
- la fornitura e cessione a titolo gratuito ai singoli Comuni, per tutta la durata dell'appalto, di tutte le apparecchiature, attrezzature e stoviglieria necessarie al funzionamento dei centri cottura e dei refettori, così come individuati nei singoli Capitolati Speciali Specifici. Al termine dell'appalto le attrezzature fornite rimarranno di proprietà dei rispettivi Enti;
- la cessione a titolo gratuito ai Comuni, 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 dei singoli Enti presenti nelle mense, risultanti dall'inventario e concesse in comodato d'uso gratuito alle Amministrazioni Comunali e quelle eventualmente acquistate durante il periodo contrattuale.
- la porzionatura e la distribuzione dei pasti nei refettori scolastici e negli altri punti di consegna e somministrazione (es. domicili anziani, sedi comunali) così come declinati nei singoli Capitolati Speciali Specifici;
- la predisposizione delle diete per intolleranze/allergie alimentari e stati patologici saranno sottoposte a cura delle singole Amministrazioni Comunali 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, per entrambe le mense scolastiche e/o dei locali utilizzati durante eventuali misure straordinarie;
- la raccolta quotidiana differenziata dei rifiuti in sacchi appositi ed il conferimento degli stessi nei contenitori intermedi messi a disposizione delle singole Amministrazioni Comunali.
- 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 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 dalle singole Amministrazioni Comunali.
- operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche e nei centri cottura, qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica.
- la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni al personale operante nelle mense scolastiche e addetto al trasporto.

- la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso.
 - la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla Legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 155/97 per tutte le fasi del servizio e da parte di tutti i soggetti impegnati nell'esecuzione dello stesso;
 - la realizzazione di tutti i servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta le cui modalità e tempi di realizzazione devono essere preventivamente concordate con le singole Amministrazioni Comunali
 - lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse; al servizio deve essere assegnato personale adeguato in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.
 - l'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
 - la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
 - ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.
- 6.2. L'Appaltatore ha l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del Responsabile del servizio, o altra figura professionale individuata, alle riunioni delle commissioni mensili, 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 Comuni

7.1. Sono a carico delle singole Amministrazioni Comunali le seguenti attività:

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

Il DUVRI Il documento di valutazione dei rischi, contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81. Ai sensi di tale articolo comma 3 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

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 dei Comuni. In nessun caso e per nessuna circostanza, gli operatori dell'Appaltatore impiegati potranno rivendicare rapporti di dipendenza con i Comuni.
- 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 Comuni 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 Comuni ha facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti in merito e procedere alla risoluzione del Contratto qualora riscontrasse irregolarità imputabili all'Appaltatore. Il Comuni 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 Comuni o ad esso segnalati dall'Ispettorato del Lavoro, INPS, INAIL ecc., il Comuni 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 aerosol. 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 Comuni si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.
- 9.8. Il Comuni 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 Comuni 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 Comuni di applicare penali contemplate nel presente Capitolato, nonché di risolvere il Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. responsabilità .

9.10. Copertura assicurativa

- 9.11. L'appaltatore risponderà direttamente ed interamente dei danni che, in proprio o tramite i propri dipendenti potrà arrecare ai Comuni e/o a terzi.
- 9.12. L'appaltatore è tenuto a stipulare con una primaria compagnia assicurativa e prima dell'inizio del servizio, apposita polizza assicurativa a beneficio delle singole Amministrazioni Comunali (**Ripalta Cremasca, Ripalta Arpina, Capergnanica, Formigara e Trigolo**) e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.
- 9.13. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che ciascun Comune facente parte dell'aggregazione è considerato "*terzo a tutti gli effetti*" dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi per eventuali danni anche a cose di proprietà comunale ulteriori rispetto a quelli indicati al punto precedente, o a terzi cagionati nel corso dello svolgimento del servizio.
- 9.14. L'appaltatore sarà tenuto a stipulare, prima dell'inizio del servizio, una polizza assicurativa globale contro gli infortuni sia per gli utenti iscritti ai servizi che per il personale operante, oppure un'apposita appendice di estensione di polizza già in essere riferita ai rischi infortuni correlati allo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.
- 9.15. Le condizioni della suddetta polizza dovranno essere:
- 9.16. **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
- 9.17. **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
- 9.18. La gestione delle franchigie e/o scoperti di polizza – qualora presenti - dovrà essere a totale carico della Compagnia che si farà carico di gestire, trattare i sinistri sino alla loro completa definizione e la liquidazione a favore dei Terzi dovrà avvenire al lordo di eventuali scoperti e/o franchigie.
- 9.19. L'Amministrazione sarà quindi tenuta indenne per eventuali danni non coperti dalla polizza assicurativa, ed inoltre le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.
- 9.20. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.
- 9.21. Le polizze, ovvero l'apposita appendice di polizza, dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale a ogni singola Amministrazione, 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 riportare 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.
- 9.22. L'Appaltatrice non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di copertura assicurativa.

10. Responsabile del Servizio

- 10.1. La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di firma del Contratto, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate
- 10.2. Al Responsabile del servizio sono delegate le funzioni che, a titolo non esaustivo, vengono di seguito individuate:

- controllare l'andamento del servizio promuovendo il suo adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione;
 - garantire il corretto e costante collegamento con l'Amministrazione, anche con periodiche riunioni di programmazione e monitoraggio;
 - garantire la vigilanza sul regolare svolgimento delle prestazioni, secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica;
 - raccogliere e fornire all'Amministrazione le informazioni e la reportistica necessaria al monitoraggio della performance conseguita.
- 10.3. L'Appaltatore, tramite il Responsabile del servizio, assicura l'organizzazione, la gestione e l'implementazione di tutte le azioni necessarie per garantire il rispetto delle prestazioni richieste.
- 10.4. Il Responsabile del servizio deve disporre dei poteri e dei mezzi per garantire la rispondenza del servizio al presente Capitolato ed alla Convenzione, assicurare lo svolgimento di tutte le attività che l'Esecutore ha previsto nell'ambito dell'offerta presentata in sede di gara, nonché garantire ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza dell'Impresa, anche se non espressamente prevista dal presente Capitolato.
- 10.5. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Appaltatore.

11. Garanzia definitiva dei Servizi

- 11.1. L'Appaltatore, ai sensi degli articoli 53 del D.Lgs 36/2023, per la sottoscrizione dei singoli contratti dovrà costituire, una garanzia denominata «garanzia definitiva», a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione.
- 11.2. La garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 53, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, sarà pari al 5% dell'importo di contratto (IVA esclusa).
- 11.3. La garanzia è prestata:
- per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto;
 - per il risarcimento dei danni e delle somme spese dalla Stazione Appaltante a causa dell'inadempimento alle obbligazioni stesse;
 - per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore;
 - per il risarcimento dei danni e delle somme spese dalla Stazione Appaltante a causa dell'inadempimento dei subappaltatori, subcontraenti e coloro che, a vario titolo, per conto dell'Appaltatore hanno concorso alla realizzazione dell'opera.
- 11.4. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione e, in caso di sostituzione con ritenute sulle rate di pagamento, secondo le modalità previste dai successivi commi.
- 11.5. La Stazione Appaltante può richiedere all'Appaltatore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui certificati di pagamento da corrispondere.
- 11.6. È fatta la salva la facoltà della Stazione Appaltante di opporsi alla sostituzione della garanzia, qualora ricorrano motivate ragioni di rischio dovute a particolari caratteristiche dell'appalto o a specifiche situazioni soggettive dell'esecutore dei servizi.
- 11.7. Le ritenute di cui al precedente comma sono svincolate dalla Stazione Appaltante all'emissione del certificato di regolare esecuzione.
- 11.8. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento.
- 11.9. La garanzia definitiva è progressivamente svincolata secondo le disposizioni del D.Lgs 36/2023

12. Contestazioni

- 12.1. La singola Amministrazione Comunale interessata (o la Stazione Appaltante) 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 nel proprio territorio di competenza, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.
- 12.2. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni al Comune che ha sollevato il rilievo, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.
- 12.3. L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.
- 12.4. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

13. Organismi preposti alla Vigilanza

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

14. Adempimenti funzionali alla stipulazione del Contratto

- 14.1. Sempre dopo l'aggiudicazione e prima della stipula dei singoli Contratti, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare, nei termini assegnati e decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione di convocazione della stipula del Contratto, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la seguente documentazione necessaria alla stipulazione del Contratto, ove non già prodotta in sede di partecipazione alla gara:
- i dati anagrafici del titolare o legale rappresentante, di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dei loro conviventi;
 - le garanzie definitive;
 - polizza assicurativa
- 14.2. Il Coordinatore della mensa avrà il ruolo di referente per l'Amministrazione e per gli aspetti operativi anche verso le scuole, con il compito di coordinamento generale del servizio e dovrà rappresentare l'Impresa qualora si renda necessario notificare qualunque disposizione verbale ed urgente.
- 14.3. Nel caso in cui l'Appaltatore non adempia nel termine predetto o produca incompleta o inadeguata documentazione, la Stazione Appaltante assegna un ulteriore termine, non superiore a 10 giorni. In caso di ulteriore inadempienza, senza giustificato motivo, la Stazione Appaltante ha la facoltà di interpellare il soggetto che segue nella graduatoria formatasi in sede di gara. Il tutto fatto salvo la eventuale segnalazione alle Autorità Competenti.
- 14.4. La sottoscrizione del contratto deve essere effettuata nel termine previsto dall'art. 55 del D.Lgs 36/2023 (30 giorni per gli affidamenti sotto la soglia di cui all'art. 50) e dall'art. 18 del D.Lgs 36/2023 (60 giorni per l'affidamento sopra la soglia di cui all'art. 50). Ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023 qualora la stipulazione del contratto non avvenga nei termini sopra indicati, l'Appaltatore può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato alla Stazione Appaltante. In tal caso l'Appaltatore ha diritto unicamente al rimborso delle spese contrattuali documentate per addivenire alla stipula del contratto con esclusione di ogni altro compenso o indennizzo.
- 14.5. In caso di mancata stipula del contratto per causa imputabile all'Appaltatore, lo stesso, non ha diritto al rimborso delle spese sostenute per addivenire alla stipulazione del contratto.
- 14.6. Prima della stipula del Contratto, la Stazione Appaltante ha diritto ad avviare il contratto ai sensi dell'art. 50, comma 6, e dell'art. 17, commi 8 e 9, del D.Lgs 36/2023, come precisato all'art. 28.1.
- 14.7. Nel caso di mancata stipula del contratto, ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023, l'Impresa ha diritto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti in base ai prezzi di aggiudicazione.

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

- 15.1. 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.
- 15.2. 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.
- 15.3. Sono, altresì, ammesse modifiche ai sensi dell'art 120, comma 5.
- 15.4. Ai sensi dell'art. 120 comma 9 la Stazione Appaltante può sempre ordinare l'esecuzione dei servizi in misura inferiore 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.
- 15.5. 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.

16. Subappalto. Divieto di cessione del contratto.

- 16.1. 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.
- 16.2. In caso di subappalto non autorizzato, il Contratto sarà risolto di diritto.
- 16.3. La cessione del contratto è vietata, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120 comma 1 lett. d) n. 2) del D lgs. 36/2023.

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

- 17.1. 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.

18. Penali

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

Qualora l'Appaltatore non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque qualsiasi disposizione del capitolato, parte integrante del presente atto anche se non materialmente allegato, la singola Amministrazione Comunale interessata applicherà le penalità di €100,00 e € 500,00, rapportate alla tipologia e gravità dell'inadempienza a tutela delle norme contenute nel presente Contratto.

Si riporta di seguito la tipologia di inadempienze che comporterà l'applicazione di sanzioni per un importo di 100,00€ per singola sanzione:

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

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

- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di predisposizione e/o distribuzione dei pasti;
- pulizia dei locali ordinaria e straordinaria di competenza della ditta non eseguita e/o eseguita in modo poco soddisfacente;
- variazione dei menù senza autorizzazione scritta della singola amministrazione comunale, preventivo nulla osta della ATS Val Padana e della commissione mensa;
- mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP) o inosservanza delle norme igienico-sanitarie;

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

19. Risoluzione del Contratto

- 19.1. Qualora l'Appaltatore non ottemperasse, in tutto o in parte, agli obblighi derivanti dal Contratto, sarà facoltà della singola Amministrazione Comunale 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.
- 19.2. 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;
- 19.3. 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.
- 19.4. 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.
- 19.5. Costituiscono in ogni caso eventi qualificabili a titolo di grave inadempimento in relazione alla specifica natura del servizio di ristorazione:
- grave intossicazione alimentare;
 - abbandono del servizio salvo per cause di forza maggiore;
 - ripetuto non rispetto dei patti contrattuali o delle disposizioni di legge o di regolamento relativi al servizio, infrazione ad ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo dell'Amministrazione comunale;

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

20. Revoca e recesso da parte dei Comuni

- 20.1. la singola amministrazione competente 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.

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

- 21.1. 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.
- 21.2. 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.
- 21.3. Decorso 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.

22. Interpretazione delle disposizioni del Capitolato e del Contratto

- 22.1. 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).
- 22.2. 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.

23. Trattamento di Dati personali nell'esecuzione del contratto

- 23.1. 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.
- 23.2. 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.
- 23.3. 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.
- 23.4. 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.

24. Comunicazioni e Notificazioni

- 24.1. A tutti gli effetti del Contratto, tutte le comunicazioni e notificazioni da parte dei Comuni, 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.

25. Disposizioni finali

- 25.1. L'Appaltatore conferma, all'atto della assunzione del contratto, di essere a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità delle prestazioni richieste nonché di tutti i locali e delle attrezzature che avrà a disposizione per l'esecuzione del Servizio.
- 25.2. L'Appaltatore ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni legislative e regolamenti vigenti, attinenti al Servizio.
- 25.3. L'Appaltatore si impegna a garantire il rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento UE 679/2016 e di tutti i provvedimenti attuativi o interpretativi emanati dal Garante in materia di tutela del diritto alla riservatezza dei dati personali e/o sensibili trattati nello svolgimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato. L'Appaltatore sarà pertanto responsabile per tutti i danni derivati a terzi dalla violazione delle suddette disposizioni verificatasi in dipendenza del trattamento dei dati personali e/o sensibili connesso all'esecuzione delle prestazioni.
- 25.4. I termini relativi al presente capitolato saranno conteggiati secondo le regole previste dall'art. 155 c.p.c..
- 25.5. Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun compenso relativo ad oneri per la formulazione della propria offerta.

PARTE II

SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

26. Caratteristica del Servizio

- 26.1. 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.
- 26.2. Il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: <https://www.ats-valpadana.it/ristorazione-collettiva-e-scolastica>
- 26.3. Il servizio ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per le diverse tipologie di utenza (Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Asilo Nido, Dipendenti Comunali, Anziani e Centri Estivi/Grest) dei Comuni di Ripalta Cremasca, Ripalta Arpina, Capergnanica, Formigara e Trigolo.
- 26.4. A livello generale, la predisposizione dei pasti, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dovranno avvenire nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza previste dal presente Capitolato. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge
- 26.5. Considerata la natura aggregata dell'appalto, le caratteristiche operative e logistiche del servizio variano per ciascun Ente. Pertanto, per l'esatta definizione dei dettagli del servizio si fa espresso e inderogabile rinvio a quanto dettagliatamente disciplinato nella Parte II ("*Specifiche tecniche per lo svolgimento del servizio*") dei singoli Capitolati Speciali Specifici redatti per ciascun Comune, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente appalto.
- 26.6. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici o le Amministrazioni locali intenderanno assumere al riguardo, resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti sono strettamente correlati agli orari scolastici, nonché alle esigenze degli utenti declinate nei suddetti Capitolati Specifici.

27. Caratteristiche delle Derrate Alimentari - Sicurezza Alimentare

- 27.1. 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.
- 27.2. 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.
- 27.3. 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. 853/2004 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.
- 27.4. 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/ricambio 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.
- 27.5. 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.
- 27.6. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

28. Caratteristiche delle Derrate Alimentari

- 28.1. 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.
- 28.2. 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.
- 28.3. 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.
- 28.4. I menù promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.
- 28.5. Le verifiche del rispetto dei requisiti minimi obbligatori contenuti nei CAM (*Carni Bovine: min. 50% BIO Frutta, Ortaggi, Legumi, Cereali, Pasta: min. 50% BIO, Uova, Latte e Yogurt: 100% BIO, Olio EVO: min. 40% BIO, Pane: Contenuto di sale non superiore a 1,7g per 100g di farina, Sale: Esclusivamente sale marino iodato*) e nell'offerta tecnica dell'Esecutore, qualora migliorativa, si realizzano su base documentale ed in situ.
- 28.6. 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.
- 28.7. 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.

- 28.8. Nella preparazione dei pasti devono essere, inoltre, utilizzati prodotti conformi alle tipologie previste dalla Legge Regionale vigente.
- 28.9. 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.
- 28.10. In tutti i plessi viene normalmente consumata l'acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.Lgs. 2/2/2001 n. 3, fatti salvi i pranzi al sacco. Nel caso in cui risulti impossibile utilizzare l'acqua di rete o microfiltrata (ad esempio, in caso di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni ai centri cottura/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti), l'impresa dovrà fornire acqua oligominerale naturale in brocche di plastica dura o in bottiglie PET, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.
- 28.11. 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.
- 28.12. 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.
- 28.13. 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.

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

- 29.1. 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 quattro tipi, invernale ed estivo, autunnale e primaverile, agli ingredienti ed alle grammature, come da tabelle predisposte dall'ATS Valpadana, 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>)
- 29.2. 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. L'Impresa deve fornire schede tecniche dei piatti con gli allergeni evidenziati graficamente (es. grassetto) e garantire la consultazione anche online sul portale degli utenti (Reg. UE 1169/2011).
- 29.3. Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono, altresì, desumibili dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica.
- 29.4. 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.
- 29.5. 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.

- 29.6. 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.
- 29.7. In caso di gite, dovrà essere fornito il cestino composto da: 2 panini (con formaggio e con prosciutto cotto alta qualità) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato e acqua. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti.
- 29.8. 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.
- 29.9. 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.
- 29.10. 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.
- 29.11. 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).
- 29.12. 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.

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

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

La merenda (frutta o yogurt - solo per la Scuola infanzia la frutta dovrà essere servita sbucciata e tagliata alle 10:00 -10:30 in classe oppure uno yogurt, purea di frutta o cracker o altro alle 15:00 – 15:30 in mensa) L'acqua naturale, di norma dalla fontanella erogatrice presente in mensa, in caso di emergenze al servizio idrico acqua naturale in bottiglia, in bottiglia PET ½ litro per gli anziani

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

Composizione cestini freddi:

- pane
- formaggio o affettato
- tranci di pizza margherita
- frutta di stagione
- una bottiglietta di acqua minerale naturale
- n. 2 tovaglioli di carta
- n. 1 bicchiere monouso

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

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

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

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

Prima dell'inizio del servizio, il Comuni concorderà con l'Appaltatore modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze degli alunni).

30. Trasporto e Automezzi

- 30.1. Per il trasportato, l'Appaltatore, con suoi dipendenti, dovrà garantire la corretta gestione del servizio, in relazione anche a quanto riportato di seguito.
- 30.2. 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.
- 30.3. Il parmigiano o grana grattugiato deve essere trasportato in contenitore graduato per alimenti, munito di coperchio, posti all'interno di contenitori termici.
- 30.4. 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.
- 30.5. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per il sugo, per le pietanze, per i contorni).
- 30.6. 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.

31. Rintracciabilità di Filiera

- 31.1. 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.
- 31.2. 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.
- 31.3. 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.
- 31.4. 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.
- 31.5. 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.
- 31.6. 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 Comuni ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.
- 31.7. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

32. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari

- 32.1. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.
- 32.2. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.
- 32.3. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.
- 32.4. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
- 32.5. 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.
- 32.6. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.
- 32.7. 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).
- 32.8. 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.

- 32.9. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
- 32.10. 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.
- 32.11. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità muniti di coperchio e riposti separatamente.
- 32.12. 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.
- 32.13. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
- 32.14. I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.
- 32.15. 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.
- 32.16. 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.
- 32.17. Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della singola Amministrazione Comunale o della Commissione Mensa locale, 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.
- 32.18. 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.
- 32.19. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si fa riferimento alla normativa in materia.

33. Visite e Verifiche del Servizio

- 33.1. 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.
- 33.2. 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.
- 33.3. 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.
- 33.4. 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.
- 33.5. 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.
- 33.6. 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.
- 33.7. 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.
- 33.8. 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.
- 33.9. 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, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.
- 33.10. 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.
- 33.11. 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.
- 33.12. 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.
- 34. Manuali di Autocontrollo - Controllo di igiene**
- 34.1. L'Impresa deve mantenere a disposizione dell'Amministrazione copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.
- 34.2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

- 34.3. 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.
- 34.4. 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.

35. Controlli e Responsabilità dell'impresa

- 35.1. 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.
- 35.2. 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.
- 35.3. 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.
- 35.4. 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.
- 35.5. 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'Esecutore.
- 35.6. 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.

36. Blocco delle Derrate

- 36.1. Qualora si verificano 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 Comuni di Agnadello dell'azione intrapresa e, quando il caso, all'Azienda USL.
- 36.2. 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.
- 36.3. Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati alla stazione appaltante.
- 36.4. Qualora si verificano 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.

37. Consegne inaccettabili

- 37.1. 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.
- 37.2. 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.

38. Continuità del servizio

- 38.1. 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.).
- 38.2. 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.
- 38.3. 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.
- 38.4. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
- 38.5. 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.

39. Esecuzione in danno

- 39.1. 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.
- 39.2. 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.

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

- 40.1. L'Impresa dovrà provvedere alla produzione di pasti in regime fresco-caldo, da distribuire e somministrare in multiporzione.
- 40.2. Per la preparazione e cottura dei pasti, l'Appaltatore dovrà osservare le seguenti indicazioni:
- Cuocere le verdure al vapore o al forno;

- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
 - Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
 - Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
 - Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
 - Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
 - Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
 - Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, 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 è 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 arrostiti, 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).
- 40.3. 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.
- 40.4. 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.
- 40.5. 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.
- 40.6. Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni dell'Amministrazione e le disposizioni dell'AUSL competente.
- 40.7. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
- 40.8. 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.
- 40.9. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.
- 40.10. 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.
- 40.11. Fatto salvo quanto previsto al successivo artt. 37-38, l'Appaltatrice dovrà provvedere allo smaltimento del cibo non consumato dagli utenti in conformità alla normativa vigente.
- 40.12. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'Appaltatore.

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

- 41.1. I pasti devono essere distribuiti con il personale alle dipendenze dell'I.A. 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.
- 41.2. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.
- 41.3. Nella distribuzione il personale dovrà osservare le seguenti prescrizioni:
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
 - eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori nei plessi ove essi siano utilizzati per il servizio post-scuola;
 - aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
 - riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
 - igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
 - apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti (per servizio al tavolo);
 - riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
 - in caso di veicolazione dal centro cottura controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali; in seguito aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - eseguire la distribuzione dei pasti ai tavoli con scodellamento da pluriporzione mediante i carrelli termici in dotazione (o attrezzature analoghe) o a selfservice dove previsto;
 - distribuire i pasti solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola ad eccezione della minestra, che dovrà essere posta nei piatti prima dell'arrivo degli alunni, calcolando i tempi in modo che la stessa non risulti fredda, ma ad una temperatura adeguata al momento del consumo;
 - utilizzare solo utensili adeguati;
 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
 - garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti direttamente nei refettori prima del porzionamento;
 - procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
 - condire le verdure, quando necessario, solo prima del consumo
 - collocare la frutta e/o il pane, non utilizzati durante il pranzo, in sacchetti idonei per alimenti per singola classe, e consegnarli agli insegnanti per favorirne il consumo, in momento successivo, da parte dei bambini/ragazzi;
 - provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, allo sbarazzamento dei tavoli, al riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio, cucine e locali accessori, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti, alla pulizia e riordino di tutto il materiale, incluso il lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe (...).
- 41.4. 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).
- 41.5. 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.

42. Locali e Attrezzature

- 42.1. Le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche, i centri di cottura e i punti di somministrazione così come puntualmente individuati e descritti all'interno della Parte II dei singoli Capitolati Speciali Specifici di ciascun Comune.
- 42.2. L'Appaltatore avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali adibiti a refettorio e centro cottura, 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.
- 42.3. Sono a completo carico dell'Impresa l'acquisto di tutti i materiali e le attrezzature indispensabili alla gestione del servizio.
- 42.4. 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.
- 42.5. 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.
- 42.6. 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.

43. Stoviglie, tovaglie, tovaglioli e attrezzatura

- 43.1. Sono a carico dell'Impresa le stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti.
- 43.2. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile), lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
- 43.3. 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.
- 43.4. 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.
- 43.5. 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.
- 43.6. Nel caso di utilizzo di tessuti deve essere garantito il lavaggio frequente ad idonee temperature non inferiori a 60°.
- 43.7. 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.
- 43.8. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- 43.9. 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.
- 43.10. Sono altresì a carico dell'esecutore, la fornitura, ove mancanti in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto, di tavoli/banconi dotati di protezione para alito destinati alla distribuzione; la fornitura presso ciascun refettorio di carrelli di servizio in acciaio inox (ove non presenti in Refettorio) per il trasporto dei contenitori; la fornitura di tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio.

44. Servizio di ristorazione in situazione di emergenza sanitaria

- 44.1. 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.
- 44.2. 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.
- 44.3. 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.

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

- 45.1. 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.
- 45.2. 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.
- 45.3. 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.
- 45.4. Le operazioni di pulizia devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.
- 45.5. L'Impresa deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio dell'anno scolastico (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali dei centri cottura, dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.).
- 45.6. L'Esecutore deve provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico di tutti locali interessati dal servizio, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.
- 45.7. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.
- 45.8. L'Appaltatore, giornalmente, una volta concluse le operazioni di preparazione e confezionamento pasti nei centri cottura e quelle di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia:
- lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie (a solo titolo esemplificativo: tegameria, utensileria, attrezzature varie, posate, bicchieri, caraffe, piatti ecc.);
 - riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature e arredi utilizzati per la preparazione e la distribuzione compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti;
 - pulizia e sanificazione dei refettori, compresi i pavimenti;
 - pulizia e sanificazione dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori.
- 45.9. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi 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.

- 45.10. L'Impresa deve produrre all'Amministrazione le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare almeno entro 5 giorni antecedenti l'avvio del servizio. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
- 45.11. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.
- 45.12. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti), tutti a carico dell'Esecutore, devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.
- 45.13. L'Appaltatore dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).
- 45.14. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere lavati e sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
- 45.15. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.
- 45.16. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'Impresa si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.
- 45.17. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Impresa deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).
- 45.18. Su richiesta dell'Amministrazione, l'impresa è tenuta ad indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti impiegati: si presumono conformi al requisito di cui al comma 1 i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel; per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
- 45.19. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- 45.20. Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita nei confronti dei locali dispensa, centri di cottura, servizi igienici e delle attrezzature, per tutti i plessi scolastici serviti dall'appalto, dovranno avvenire almeno in occasione della riapertura del nuovo anno scolastico dopo le vacanze estive, dopo le vacanze natalizie e dopo le vacanze pasquali.
- 45.21. Il personale indicato dalla Stazione Appaltante attuano 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.
- 45.22. La ditta appaltatrice dovrà provvedere con propri mezzi e con proprio personale alla sanificazione, manutenzione e disinfestazione dei locali dispensa, refettori, ripostigli e servizi igienici annessi.

46. Smaltimento dei rifiuti

- 46.1. 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.).
- 46.2. 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.
- 46.3. 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.
- 46.4. 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 dai Comuni.
- 46.5. Resta a carico della Ditta appaltatrice l'esposizione all'esterno del fabbricato dei contenitori e dei rifiuti stessi nei giorni prestabiliti.

47. Misure volte ad evitare eccedenze alimentari

- 47.1. 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).
- 47.2. 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.
- 47.3. 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.
- 47.4. 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.
- 47.5. 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.

- 47.6. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
- 47.7. 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.
- 47.8. Il RUP attua la verifica tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

48. Manutenzione Ordinaria e Straordinaria

- 48.1. Alle singole Amministrazioni Comunali spetta la manutenzione impiantistica ed edilizia straordinaria degli ambienti di sua proprietà adibiti al servizio.
- 48.2. L'I.A. ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività alla singola Amministrazione Comunale interessata, 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.
- 48.3. Restano esclusi dagli oneri della singola Amministrazione Comunale interessata 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, addebiterà le relative spese all'Appaltatore.
- 48.4. 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.
- 48.5. 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.
- 48.6. 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.
- 48.7. 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.

- 48.8. 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.
- 48.9. Tutte le attrezzature e gli arredi a qualsiasi titolo acquistati dovranno garantire il rispetto dei CAM.