



Comune di Fontevivo

Piazza Repubblica, 1 - 43010 Fontevivo (PR)
Tel. 0521/611911 - Fax 0521/610331 - C.F. 00429190341

Settore Servizi alla Persona

Tel. 0521/611921
e-mail d.calzi@comune.fontevivo.pr.it

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, ALL'INTERNO DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE, DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E DELLE SCUOLE PRIMARIE DI FONTEVIVO

INDICE

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
Art. 2 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA.....	6
Art. 3 - CALENDARIO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO	9
Art. 4 - CRITERI AMBIENTALI.....	9
Art. 5 - DURATA.....	9
Art. 6 - RINNOVO	9
Art. 7 - ATTIVAZIONE CENTRO COMUNALE DI PRODUZIONE PASTI.....	10
Art. 8 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO, SISTEMA PRENOTAZIONE PASTI, STRUTTURA DEL MENÙ	12
Art. 9 - SOMMINISTRAZIONE DELLO SPUNTINO DI META' MATTINATA	12
Art. 10 - TIPOLOGIA E REQUISITI DELLE MATERIE PRIME	12
Art. 11 - I MENÙ'	16
Art. 12 - SOMMINISTRAZIONE DELL'ACQUA.....	20
Art. 13 - TIPOLOGIA DELLE STOVIGLIE REINTEGRATE E DEGLI UTENSILI PER LO SPORZIONAMENTO	21
Art. 14 - CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI	22
Art. 15 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA E NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI NEL CENTRO COTTURA, VALIDE ANCHE PER LA CUCINA A SERVIZIO DEL NIDO D'INFANZIA/SCUOLA DELL'INFANZIA E, QUALORA ATTIVATA, PER LA CUCINA COMUNALE DI PONTE TARO	22
Art. 16 - NORME E MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DELLE DERRATE E DEI I PASTI NEI REFETTORI	23
Art. 17 - NORME E MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI NEI REFETTORI.....	25

Art. 18 - PRESTAZIONI INCLUSE NEL SERVIZIO.....	26
Art. 19 - COLLABORAZIONE CON LA COMMISSIONE MENSA E/O ALTRI ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE.....	26
Art. 20 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI	27
Art. 21 - CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE DOTAZIONI IN USO	27
Art. 22 - FORNITURA DI ATTREZZATURE IN COMODATO	27
Art. 23 - CUSTODIA - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA	28
Art. 24 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	29
Art. 25 - PERSONALE	29
Art. 26 - MODALITÀ DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E MONITORAGGIO AGENTI INFESTANTI DELLA CUCINA COMUNALE A SERVIZIO DEL NIDO E DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E, IN CASO DI ATTIVAZIONE, DELLA CUCINA DI PONTE TARO, DEI TERMINALI E REFETTORI	33
Art. 27 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	36
Art. 28 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI	36
Art. 29 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).....	37
Art. 30 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI	38
Art. 31 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	38
Art. 32 - ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO	39
Art. 33 - STIPULAZIONE CONTRATTO D'APPALTO	39
Art. 34 - CAUZIONE DEFINITIVA	40
Art. 35 - ASSICURAZIONI	40
Art. 36 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE.....	41
Art. 37 - SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CESSIONE DEL CREDITO	41
Art. 38 - RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	42
Art. 39 - CORRISPETTIVI	42
Art. 40 - REVISIONE DEI PREZZI E MODIFICA DEL CONTRATTO IN CORSO DI ESECUZIONE.....	42
Art. 41 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE E CONDIZIONI DI PAGAMENTO.....	43
Art. 42 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	44

Art. 43 - VARIAZIONI DEL NUMERO E TIPOLOGIA DI UTENTI	44
Art. 44 - PARTECIPAZIONE AL BANDO MENSE SCOLATICHE BIOLOGICHE E FORNITURA DI DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI REGIONALI, NAZIONALI O DELL'UNIONE EUROPEA.....	44
Art. 45 - CONTROLLI	44
Art. 46 - PENALITA' PER MANCATO RISPETTO DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI.....	44
Art. 47 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE ERRORE CONTRATTUALE	46
Art. 48 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	46
Art. 49 - FORO COMPETENTE.....	46
Art. 50 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE	47
Art. 51 - SPESE DI CONTRATTO	47
Art. 52 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	47
Art. 53 - TRATTAMENTO DEI DATI, CONSENSO AL TRATTAMENTO	47
Art. 54 - DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE E LA REPRESSIONE DELLA CORRUZIONE - CODICE DI COMPORTAMENTO ..	49
Art. 55 - OSSERVANZA DI NORME E DISPOSIZIONI	49

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari, al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.

Le modalità di svolgimento del servizio sono ispirate:

- ai criteri minimi ambientali (c.d. C.A.M.) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare del 10/03/2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate Alimentari*";
- alle "*Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*" prodotte dal Ministero della Salute nel 2021;
- alle "*Linee guida per una sana alimentazione*" a cura del Centro di Ricerca per gli Alimenti e Nutrizione (CREA), revisione 2018;
- alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", in attuazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166;
- alle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole approvate con deliberazione della Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna, con atto n. 1452 del 04/09/2023;
- ai requisiti previsti per la mensa scolastica biologica dal decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 14771 del 18/12/2017, pubblicato in G.U. – serie generale - n. 79 del 5 aprile 2018 e, in particolare, all'Allegato 1 al Decreto medesimo.

Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio giornaliero di ristorazione rivolto all'utenza (bambini, i loro educatori, insegnanti e personale ausiliario):

- del Nido d'Infanzia Comunale "Cucciolo" sito in Via Sette Fratelli Cervi, 24 Fontevivo;
- della Scuola dell'Infanzia Statale "Partigiani di Fontevivo", sita in Strada Prov.le per Busseto n. 82 – Fontevivo;
- della Scuola Primaria "A. Ceresini" sita in Via Costituente, 36 Fontevivo;
- della Scuola Primaria "G. Gazzola" sita in Via Don Minzoni, 8/A Ponte Taro.

L'esecuzione del servizio tiene conto delle condizioni stabilite nel presente capitolato speciale, come integrato dall'offerta presentata in sede di gara.

Nello specifico la Ditta appaltatrice dovrà organizzare l'attività di ristorazione prendendosi carico di provvedere:

- a) alla predisposizione dei menù riferiti all'utenza del servizio educativo e dei servizi scolastici contemplati nel presente appalto ed alla loro validazione da parte del Servizio competente dell'ASL;
- b) all'acquisto, controllo e conservazione delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù, come specificato nel presente capitolato;
- c) alla preparazione degli spuntini, delle merende e dei pasti destinati al Nido d'Infanzia Comunale "Cucciolo" ed alla Scuola dell'Infanzia Statale "Partigiani di Fontevivo", utilizzando la cucina di proprietà comunale e personale dell'Azienda appaltatrice;

- d) alla fornitura in comodato d'uso di n. 2 carrelli termici bagnomaria a tre vasche, completi di bacinelle con coperchio di cui dotare la cucina a servizio del Nido d'Infanzia "Cucciolo" e della Scuola dell'Infanzia "Partigiani di Fontevivo";
- e) alla preparazione ed al confezionamento presso il Centro cottura della Ditta appaltatrice dei pasti da destinarsi all'utenza della Scuola Primaria "A. Ceresini" di Fontevivo capoluogo e della Scuola Primaria "G. Gazzola" di Ponte Taro;
- f) alla veicolazione dei pasti destinati agli utenti della Scuola Primaria "A. Ceresini" di Fontevivo capoluogo e della Scuola Primaria "G. Gazzola" di Ponte Taro, con adeguati automezzi di trasporto mediante il sistema del "legame fresco - caldo", in mono e in multirazione e quindi con idonei contenitori isotermici lavabili e sanificabili o in mono porzione ove richiesto dalle norme, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice al loro ricevimento e relativa movimentazione dall'ingresso delle scuole fino ai terminali di distribuzione;
- g) alla cottura della pasta (o del riso) direttamente in loco presso i terminali della Scuola Primaria "A. Ceresini" di Fontevivo capoluogo e della Scuola Primaria "G. Gazzola" di Ponte Taro;
- h) alla predisposizione e la fornitura di diete personalizzate (per patologia ed etico-religiose, vegetariane e vegane);
- i) all'apparecchiatura e sparecchiatura ed alla pulizia dei tavoli e delle seggiole nei locali destinati al consumo del pasto e delle merende nella Scuola dell'Infanzia Statale, nella Scuola Primaria "A. Ceresini" di Fontevivo e nella Scuola Primaria "G. Gazzola" di Ponte Taro;
- j) alla consegna dei pasti da somministrare nelle Sezioni del Nido d'Infanzia Comunale ed alla distribuzione ai tavoli nei refettori o in Sezione/aula con porzionatura e scodellamento dei pasti agli utenti della Scuola dell'Infanzia Statale "Partigiani di Fontevivo" della Scuola Primaria di Fontevivo "A. Ceresini", alla somministrazione dei pasti porzionati in modalità self service agli utenti della Scuola Primaria di Ponte Taro "G. Gazzola";
- k) alla distribuzione in Sezione e/o nel Refettorio degli spuntini (con pelatura e taglio della frutta ed eventuale suddivisione in contenitori) e delle merende destinate alle utenze del Nido d'Infanzia Comunale e della Scuola dell'Infanzia Statale;
- l) alla preparazione e successiva distinta consegna in classe delle merende mattinali a base di frutta lavata presso le Scuole Primarie;
- m) alla somministrazione di acqua proveniente dalla rete idrica, in brocca, o di acqua naturale in bottigliette (quando previsto);
- n) all'effettuazione di analisi ordinarie dell'acqua di rete (almeno n. 2 verifiche annue) presso ogni singola struttura in cui viene somministrata;
- o) alla pulizia, sanificazione e riordino dei locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio, compresi i locali accessori della Scuola dell'Infanzia Statale "Partigiani di Fontevivo", della Scuola Primaria "A. Ceresini" di Fontevivo e della Scuola Primaria "G. Gazzola" di Ponte Taro;
- p) al lavaggio delle stoviglie mediante le attrezzature messe a disposizione dal Comune;
- q) alla fornitura di tovagliato per l'apparecchiatura dei tavoli ed in occasione di eventuali particolari iniziative, come previsto dal presente capitolato;
- r) al ritiro dei contenitori termici ove previsto;

- s) alla manutenzione ordinaria delle dotazioni impiantistiche, degli arredi, e delle attrezzature in uso o acquistate ed installate nel corso della vigenza del contratto;
- t) alla fornitura, nel corso del presente appalto, a propria cura e spese di stoviglie, di pentolame elettrodomestici e utensileria varia (gastronom, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento o la distribuzione dei pasti, in aggiunta a quelle già in dotazione, che si rendono necessarie per il buon andamento del servizio nella Cucina comunale già in funzione, dei terminali, ai fini del loro reintegro o per raggiunto ciclo di vita delle stesse; tutta la tegameria, gli utensili, le stoviglie e la minuteria di cui sopra acquistati in corso di vigenza di contratto dovranno essere a norma di legge e marchiati CE e al termine dell'appalto rimarranno, unitamente a quelli esistenti, di proprietà del Comune;
- u) alla fornitura, nel caso di messa in esercizio della cucina comunale in località Ponte Taro, (vedasi Art. 7 – Attivazione centro comunale produzione pasti) in sostituzione dell'attuale terminale, della dotazione di stoviglie, pentolame elettrodomestici ed utensileria necessaria per il funzionamento a regime della struttura comunale; l'attrezzatura fornita dovrà essere a norma secondo le previsione di legge e al termine dell'appalto rimarrà, unitamente a quella esistente, di proprietà del Comune
- v) alla disinfestazione e derattizzazione dei locali (cucina, locali di distribuzione e consumo e relative pertinenze) utilizzati per il servizio;
- w) alla raccolta dei rifiuti derivanti dall'espletamento del servizio e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto delle modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale;
- x) alle spese per l'utenza telefonica e di connettività (cucina e/o locali refettori);
- y) all'obbligo di custodia delle attrezzature e degli arredi in dotazione in uso, con conseguente responsabilità in caso di perdita e/o sottrazione delle stesse;
- z) all'assunzione in carico di tutti gli oneri e gli adempimenti relativi alle prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e igienico-sanitarie necessarie per l'esecuzione a norma del servizio di ristorazione scolastica. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste (in particolare nell'ipotesi della messa in esercizio della nuova cucina comunale di Ponte Taro, come meglio specificato nell'Art. 7), volturate e/o rinnovate a totale cura e spese dell'impresa appaltatrice, anche in base alle eventuali nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;
- aa) alla segnalazione di danni e malfunzionamenti che comportino opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'Amministrazione comunale;
- bb) al coordinamento e all'organizzazione del servizio secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Art. 2 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

L'utenza è costituita:

- dai bambini che frequentano il Nido d'Infanzia Comunale "Cucciolo" in età 6 mesi - 3 anni;
- dagli alunni della Scuola dell'Infanzia dai 3 ai 6 anni;
- dagli alunni della Scuola Primaria 6 - 11 anni;
- dal personale educativo, scolastico, parascolastico o comunque autorizzato dall'A.C., operante/presente presso il suddetto servizio educativo e presso le strutture scolastiche indicate.

Il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento del Nido d'Infanzia Comunale e delle scuole, secondo i rispettivi calendari educativo e scolastico, per gli utenti e per il personale avente diritto.

Di seguito si riportano i dati riferiti alle attuali iscrizioni al servizio (anno scolastico 2023/2024)

Servizio/plesso	bambini/ alunni	educatori/in segnanti
NIDO COMUNALE	32	4
SCUOLA DELL'INFANZIA	96	9
SCUOLA PRIMARIA CERESINI - FONTEVIVO	125	7
SCUOLA PRIMARIA "GAZZOLA" - PONTE TARO	152	8
	433	

In particolare l'utenza prevista è la seguente:

- **stima del numero annuo dei pasti previsti: circa n. 59.915**

L'attuale realtà operativa è così ripartita e ubicata:

- a)** GESTIONE COMPLETA della cucina comunale, sita in Fontevivo capoluogo, strada Provinciale per Busseto, n. 82, a servizio delle strutture di seguito indicate:

Nome struttura educativa/scolastica	Calendario erogazione servizio e orari indicativi
Nido d'Infanzia Comunale "Cucciolo" Via Sette Fratelli Cervi, 24 - Fontevivo	Funzionamento dal 1° settembre al 30 giugno Merenda del mattino a base di <u>frutta sbucciata e tagliata</u> ore: 9:15/9:30 pasto ore: 11:15/11:30 merenda del pomeriggio: dalle ore 14:30 alle ore 15:30 (*)

(*) Attualmente per l'utenza del Nido d'Infanzia Comunale di cui al comma a) la consumazione dello spuntino di metà mattina, del pasto e della merenda pomeridiana avviene nelle Sezioni, con impiego di carrelli termici in dotazione e la somministrazione è a cura del personale educativo

Scuola Infanzia Statale "Partigiani di Fontevivo" Strada Prov.le per Busseto n. 82 Fontevivo	Funzionamento come da calendario scolastico regionale Merenda del mattino a base di <u>frutta sbucciata e tagliata</u> ore: 9:20 pasto ore: 11:45 merenda del pomeriggio si svolge alle ore 14:30 e alle ore 15:00 (**)
---	--

(**) Per l'utenza della Scuola dell'Infanzia comunale la consumazione dello spuntino di metà mattina avviene nelle Sezioni, la consumazione del pasto avviene in parte nel refettorio ed in parte nelle Sezioni, la consumazione della merenda pomeridiana avviene su due turni, in refettorio.

RIEPILOGO A.S. 2022/2023			
	Nido d'Infanzia	Scuola dell'Infanzia	Totali
Pasti alunni	4.618	11.666	16.284
Pasti insegnanti	785	1.826	2.611
Totale	5.403	13.492	18.895

b) FORNITURA PASTI COMPLETI IN REGIME DI ASPORTO CON LEGAME FRESCO-CALDO IN MULTIPORZIONE E COTTURA EFFETTUATA C/O CENTRO PASTI DELLA DITTA APPALTATRICE nel periodo di funzionamento come da calendario scolastico per le strutture di seguito indicate:

Nome e indirizzo della scuola statale	Calendario erogazione servizio e orari indicativi
Scuola Primaria "A. Ceresini" Via Costituente Fontevivo	Funzionamento come da calendario scolastico regionale Merenda del mattino a base di <u>frutta intera</u> lavata ore: 10,00; pasto ore:12,00 e ore 13,00 (***)

(***) La somministrazione del pasto presso la scuola "A. Ceresini" si svolge su **due** turni. In tal senso l'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti secondo i turni e le tempistiche in uso o comunque proposti dall'Amministrazione comunale

Scuola Primaria "G. Gazzola" Via Don Minzoni, 8/A Ponte Taro	Funzionamento come da calendario scolastico regionale Merenda del mattino a base di <u>frutta intera</u> lavata ore: 10,00; pasto ore:12,30 in regime di self service (****)
--	---

(****) Per somministrazione self service s'intende la modalità di somministrazione dei pasti in cui macchinari e le attrezzature impiegate per mantenere ed esporre le preparazioni gastronomiche sono disposte una di seguito all'altra senza soluzione di continuità. L'utente per il ritiro delle preparazioni gastronomiche percorre lo spazio antistante la linea di somministrazione. In tal caso gli alunni ritireranno il piatto del primo e del secondo con il contorno presso il tavolo di servizio dove il fornitore provvede al porzionamento. I pasti sono consumati ai tavoli. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio rapido ed efficiente con un'assistenza ai tavoli, qualora necessari, precisa e puntuale.

RIEPILOGO A.S. 2022/2023			
	Primaria Fontevivo	Primaria Ponte Taro	Totali
Pasti alunni	19.128	19.825	38.953
Pasti insegnanti	1.024	1.043	2.067
Totale	20.152	20.868	41.020

Il quantitativo dei pasti sopra indicati, per ciascun plesso scolastico sede del servizio di ristorazione è presunto e calcolato sulla base dei dati rilevati nell'annualità 2022/2023.

L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, a condizioni di malattia dei fruitori; pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelli indicati, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.

Art. 3 - CALENDARIO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico/educativo, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento del Nido d'Infanzia comunale e delle scuole.

Eventuali sospensioni del servizio, non dipendenti dalla volontà dell'amministrazione comunale, saranno tempestivamente comunicate alla Ditta appaltatrice, senza che questa possa pretendere alcun risarcimento.

Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione all'adempimento dell'obbligo scolastico.

Indicativamente nel mese di luglio, l'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di estendere i servizi oggetto dell'appalto, alle stesse condizioni e allo stesso prezzo previsto per le utenze scolastiche, anche a agli utenti dei centri estivi attivati dal Comune, benché in questo caso il pasto debba essere considerato comprensivo di merenda.

Art. 4 - CRITERI AMBIENTALI

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione in ogni fase dell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, deve rispettare quanto stabilito nel D.M. 10/03/2020 – Allegato 1 – Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione – criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (G.U. 04/04/2020, n. 90), lungo tutto il ciclo di vita del servizio, dalla produzione delle derrate, alla loro distribuzione, al loro confezionamento, alla preparazione dei pasti, allo smaltimento dei rifiuti generati.

Art. 5 - DURATA

La durata dell'appalto è determinata in sei anni scolastici, a decorrere presumibilmente dal 2 settembre 2024 o, comunque, dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'Appaltatore e con scadenza fissata indicativamente al 31/08/2030; decorso tale termine, se non verrà esercitata la facoltà di rinnovo di seguito prevista, il contratto scadrà senza bisogno di avviso o di disdetta.

La decorrenza iniziale dell'appalto sarà prorogata ove entro la stessa data non sia stata effettuata l'aggiudicazione definitiva, senza che l'appaltatore possa trarre argomento per chiedere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.

Se allo scadere del termine del contratto non fosse ancora intervenuta l'aggiudicazione del servizio per l'anno scolastico successivo, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di avvalersi della proroga di dodici mesi ai termini di quanto previsto dal comma 11 dell'art. 120 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 6 - RINNOVO

È facoltà dell'Amministrazione comunale, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, rinnovare per n. 2 (due) anni e quindi fino al 31.08.2032, il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

L'Amministrazione contraente esercita la facoltà di rinnovo comunicandola all'operatore economico aggiudicatario mediante posta elettronica certificata almeno 60 (sessanta) giorni prima della scadenza del

contratto originario. L'impresa appaltatrice sarà tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.

Art. 7 - ATTIVAZIONE CENTRO COMUNALE DI PRODUZIONE PASTI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di implementare nel corso della durata dell'appalto di cui al presente capitolato, una diversa articolazione del modello organizzativo del servizio con l'attivazione di un nuovo centro comunale di produzione pasti (comportante adeguamenti impiantistici a cura dell'Amministrazione comunale, nonché allestimento di macchinari ed attrezzature nuove e relativa fornitura di tegameria e utensili necessari, a cura dell'Impresa appaltatrice del servizio di cui al presente capitolato) in luogo del terminale in uso nella frazione di Ponte Taro - via Don Minzoni n. 8/A, con veicolazione dei pasti destinati alla Scuola Primaria "A. Ceresini" di Fontevivo Capoluogo. In tale caso le attività di cui alle lettere d), e) e f) del precedente Art. 1, si intenderanno sostituite dalle seguenti:

- d) alla preparazione ed al confezionamento presso il Centro cottura comunale di Ponte Taro, dei pasti da destinarsi all'utenza della Scuola Primaria "G. Gazzola" di Ponte Taro e della Scuola Primaria "A. Ceresini" di Fontevivo capoluogo;
- e) alla veicolazione dei pasti destinati agli utenti della Scuola Primaria "A. Ceresini" di Fontevivo capoluogo, con adeguati automezzi di trasporto mediante il sistema del "legame fresco - caldo", in multirazione e in mono porzione (diete speciali) quindi con idonei contenitori isotermici lavabili e sanificabili, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice al loro ricevimento e relativa movimentazione dall'ingresso della scuola fino al terminale di distribuzione;
- f) alla cottura della pasta (o del riso) direttamente in loco presso il terminale della Scuola Primaria "A. Ceresini" di Fontevivo capoluogo.

Ai fini della messa in esercizio di tale centro comunale di produzione pasti, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'allestimento del medesimo, mediante la fornitura e l'installazione dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi necessari per la corretta erogazione del servizio.

Si allega al riguardo l'elenco delle attrezzature e dei macchinari previsti dalla Stazione appaltante, con relative caratteristiche tecniche, nonché planimetria di progetto.

Il Comune di Fontevivo provvederà ad eseguire i necessari lavori di adeguamento impiantistico (impianto elettrico, idrico e sistema di scarico), al termine dei quali provvederà a richiedere la fornitura delle macchine ed attrezzature da installare. L'impresa aggiudicataria dovrà provvedervi entro sessanta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data della richiesta da parte dell'Amministrazione comunale o comunque in tempo utile all'avvio del servizio ad inizio anno scolastico.

Le apparecchiature quali frigoriferi, congelatori e lavastoviglie dovranno essere ad uso professionale e garantire il minor consumo energetico, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica.

Inoltre le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) e n. 1095/2015 sull'ecodesign, non potranno contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, dovranno impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Le macchine ed apparecchiature fornite dovranno essere corredate di certificazioni di conformità e di corretta installazione, rilasciate da tecnico abilitato.

In sede di consegna l'aggiudicatario dovrà fornire copia della fattura di acquisto, il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica.

L'Impresa aggiudicataria dovrà contestualmente farsi carico della rimozione e del ritiro delle attrezzature che verranno sostituite, senza alcun onere e responsabilità ambientale in capo al Comune in relazione alle eventuali operazioni di smaltimento di tali attrezzature.

L'Amministrazione corrisponderà per la fornitura in questione, il prezzo di € 136.000,00, onnicomprensivo, (oltre IVA di legge), dedotto il ribasso offerto in sede di gara. Qualora la fornitura venga richiesta nel corso di un'annualità successiva al 2025 al prezzo suddetto si applicherà la revisione di cui all'art. 40 del presente capitolato.

Tutte le dotazioni fornite diventeranno immediatamente di proprietà del Comune all'atto dell'installazione e il loro costo verrà ripagato a rate, nel corso della durata dell'appalto, come di seguito indicato, intendendosi così totalmente ammortizzato, senza che la Ditta appaltatrice possa vantare alcuna pretesa economica al termine dell'appalto:

- € 31.000,00 (oltre IVA di legge) entro trenta giorni dalla messa in esercizio del nuovo centro di produzione pasti comunali e comunque previa acquisizione della documentazione richiesta a corredo della fornitura, come sopra specificata;
- il costo rimanente parte fino a concorrenza del prezzo come definito in sede di gara, sarà corrisposto in rate annuali entro il 31 agosto di ogni anno successivo a quello di installazione fino al termine di validità del contratto (31.08.2030).

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere alla richiesta di fornitura delle attrezzature di che trattasi, a suo insindacabile giudizio, come pure di corrispondere il prezzo in un'unica soluzione, o in un numero inferiore di rate, senza che l'Impresa appaltatrice possa vantare pretesa alcuna al riguardo.

Al verificarsi dell'ipotesi prevista nel presente articolo e quindi in seguito all'attivazione del nuovo modello organizzativo del servizio oggetto del presente capitolato, con l'attivazione del centro comunale di produzione pasti in sostituzione del terminale esistente, l'Amministrazione comunale riconoscerà una maggiorazione del prezzo a pasto, come specificato nell'art. 39 -Corrispettivi - del presente capitolato.

Catering per inaugurazione della nuova cucina comunale

La ditta appaltatrice dovrà farsi carico dell'organizzazione e fornitura gratuita di un buffet in occasione dell'inaugurazione del centro comunale di produzione pasti, se attivato, che si svolgerà in data da definire. La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione di un buffet comprensivo di:

- ☐ aperitivo
- ☐ antipasti vari
- ☐ dolci
- ☐ acqua
- ☐ vini
- ☐ caffè

per un numero presunto di circa 50 persone. Il menù dovrà comunque essere concordato con il responsabile del Comune. La ditta dovrà provvedere inoltre alla fornitura di tutto il materiale per l'allestimento dei tavoli oltre

alla fornitura del personale necessario durante il buffet. Al termine del buffet la ditta dovrà effettuare il ripristino e pulizia di locali e arredi.

Art. 8 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO, SISTEMA PRENOTAZIONE PASTI, STRUTTURA DEL MENÙ

I menù sono articolati in due stagioni: autunno/inverno e primavera/estate, prediligendo gli alimenti di stagione ed ognuno di questi sviluppato su otto settimane.

La data di inizio e termine e gli orari di somministrazione dei pasti e merende saranno comunicati di norma con un minimo di 10 gg. di preavviso, riservandosi comunque il Comune di posticipare l'inizio ed anticipare il termine dei servizi in caso di eventuali e straordinarie esigenze nel frattempo intervenute nei singoli servizi/scuole o delle proprie esigenze organizzative, senza che l'Impresa appaltatrice possa nulla pretendere economicamente dall'Amministrazione comunale.

L'Impresa, con propria adeguata strumentazione (telefono/tablet/smart phone/PC), dovrà provvedere all'acquisizione delle prenotazioni online delle presenze giornaliere dei pasti, sulla base del software gestionale già in uso presso la Committenza.

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, in relazione alle preparazioni previste dai menù e nelle quantità di cui alle grammature previste. La merenda pomeridiana deve essere garantita agli utenti del servizio di Nido d'Infanzia comunale, alle bambine e bambini della Scuola dell'Infanzia Statale, nonché agli utenti dei centri estivi (qualora attivati).

Art. 9 - SOMMINISTRAZIONE DELLO SPUNTINO DI METÀ MATTINATA

Il Comune promuove l'utilizzo di frutta quale spuntino a metà mattinata. Pertanto la consumazione della stessa viene anticipata a metà mattinata, anziché a fine pasto.

La finalità è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire una buona consumazione del pranzo, riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi.

L'Impresa appaltatrice è tenuta a predisporre giornalmente la frutta in orario adeguato alla consumazione e a fornire la frutta prevista in menù già lavata, (tagliata e sbucciata per gli utenti del servizio di Nido d'Infanzia e della Scuola dell'Infanzia) nel rispetto delle grammature.

Art. 10 - TIPOLOGIA E REQUISITI DELLE MATERIE PRIME

Le derrate alimentari

L'aggiudicatario dovrà predisporre procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione e monitoraggio dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

L'Amministrazione comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere caratteristiche in coerenza e con allineamento a quanto previsto dai pertinenti CAM (D.M. n. 65 del 10.03.2020 in G.U. n. 90 del 04.04.2020), nonché dalla eventuale disciplina settoriale nel frattempo sopravvenuta.

I pasti devono essere composti da frutta, primo e/o secondo piatto, contorno, costituiti da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

a) **prodotti biologici:** l'Impresa aggiudicataria è tenuta a proporre alimenti di origine biologica in sostituzione di materie prime convenzionali, secondo le percentuali minime di seguito indicate al ed eventualmente migliorate in sede di offerta tecnica;

b) **prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali**: potranno essere proposti alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;

c) **prodotti locali**: l'aggiudicatario può proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia contenuta entro una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 150 Km) in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM definiti dal D.M. 10/03/2020.

d) **prodotti esotici/equo-solidali** prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Per tali prodotti non trova applicazione il principio di stagionalità.

In caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con il comune, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga.

Non consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al DEC/RUP per riceverne preventiva autorizzazione.

In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Comune di Fontevivo e/professionisti da questo incaricati, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari la ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza.

L'acquisto delle derrate dovrà essere fatto in modo tale da sfruttare al meglio tutte le flessibilità ed opportunità del mercato minimizzando i tempi di stoccaggio che non dovranno mai superare la capacità di immagazzinamento dei vari depositi.

Al momento della consegna, tutti i prodotti alimentari devono essere conformi alle disposizioni di legge vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche e organolettiche, esenti da qualsiasi alterazione e danneggiamento, compreso il pre-imballo.

La rotazione delle derrate alimentari (stock) dovrà prevedere tempi complessivi di rotazione inferiori mediamente ai quindici giorni con rotazioni giornaliere o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità.

È vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti.

Tipologia e caratteristiche dei prodotti biologici

I pasti devono essere composti impiegando alimenti biologici o altrimenti qualificati nelle percentuali definite nel presente capitolato o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

a) frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. Succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: biologici **per almeno il 70% in peso**.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.

b) Uova, latte, yogurt e succhi di frutta: 100% biologici; prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: **30% biologici**.

d) La carne, ferma la percentuale minima complessiva su indicata, e se del caso in eccedenza rispetto ad essa, deve rispettare per ciascuna categoria le seguenti proporzioni:

- **carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso.** Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- **carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure** in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso.**

Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o

«rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): ferma la percentuale minima (30%) su indicata relativamente al pesce, i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati.

Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti Il pesce deve provenire da vivai situati nel territorio nazionale. Si richiedono I filetti dei seguenti generi di pesce:

spigola, orata, ombrina e trota. Non sono ammessi prodotti precucinati.

Nel pesce surgelato la glassatura, se presente, deve essere contenuta nelle percentuali tra il 10 e il 20% del peso del prodotto.

I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie.

Si richiedono I filetti di pesce surgelati dei seguenti generi di pesce:

- nasello o merluzzo (merluccius / gadus / macroronus);
- salmone (onchorhinchus);
- limanda (imanda / microstomus kitt / pleuronectes microcephalus);
- platessa (pleuronectes platessa / quadrituberculatus);
- sogliola (solea / dicologlossa / microchirus);
- halibut (Hippoglossus hippoglossus/ Reinardhius);
- pesce spada (Xiphias gladius);
- trota (Oncorhynchus mykiss)

- **Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso** deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.**

Irreperibilità dei prodotti biologici – Deroghe

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, l'Aggiudicatario dovrà procedere, previa richiesta al Comune di Fontevivo di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili.

La sostituzione potrà essere autorizzata in **via temporanea** nei seguenti casi:

- ☐ **irreperibilità nel mercato in senso generale**, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Committente;
- ☐ **indisponibilità in senso stretto**, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- ☐ **conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale** che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
- ☐ **impatto antieconomico** che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

Nei casi eccezionali e non prevedibili come sopra riportati per esaurimento di alcune derrate o mancata reperibilità delle stesse (bio, doc, dop e ecc.) queste saranno sostituite da altri prodotti biologici o altrimenti qualificati con analoga capacità nutrizionale, o in subordine da generi alimentari convenzionali di analogo valore economico, merceologico e nutrizionale, provvedendo comunque a garantire complessivamente il rispetto delle percentuali di materie prime biologiche previste nel Capitolato tecnico e nell'offerta tecnica, previa autorizzazione del RUP/DEC .

Ferma la preferenza per la riduzione delle materie prime convenzionali, e quindi per la sostituzione con altre materie prime biologiche o altrimenti qualificate, in caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Comune Fontevivo.

Certificazioni e tracciabilità dei prodotti

In merito alla tracciabilità, certificazione ed etichettatura dei prodotti utilizzati, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare e dimostrare che tutte le derrate alimentari utilizzate sono conformi alle normative vigenti e ai requisiti di sicurezza igienico-sanitaria ed in particolare dovrà:

- ☐ 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.
- ☐ individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.

Il Comune di Fontevivo si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Le carni utilizzate dovranno rispondere ai requisiti della filiera tracciata” e per questo si intendono le carni provenienti da animali assoggettati alle direttive UNI EN ISO 22005/2008 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per i sistemi di progettazione e di attuazione” nonché al Regolamento CE n. 178/2002, il quale disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.

Il valore biologico del nutriente deve essere mantenuto durante tutte le fasi citate in modo che il cibo che arriva al consumatore finale sia sicuro e fisiologicamente protettivo.

Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- ☐ da agricoltura biologica - regime di controllo CE;
- ☐ nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- ☐ sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

Non saranno ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione."

Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora il RUP/DEC ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire su richiesta del Comune la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici (schede tecniche) circa la conformità dei prodotti convenzionali, biologici, tipici e tradizionali ed i disciplinari di riferimento, nonché l'ulteriore documentazione a comprova richiesta dai CAM.

La suddetta documentazione e le certificazioni dovranno essere idonee:

- ☐ a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente Capitolato tecnico;
- ☐ a comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
- ☐ a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- ☐ a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;
- ☐ a evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.

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

Art. 11 - I MENÙ'

Caratteristiche e linee guida per la formulazione dei menù

La ditta aggiudicataria deve garantire la predisposizione dei menù che si alterneranno nel corso dell'espletamento del servizio, elaborati sulla scorta dello **schema di menù base** indicato nell'Allegato "B", in linea con i requisiti contenuti nel presente Capitolato e con le linee guida nazionali e regionali di riferimento.

I menù proposti dovranno essere formulati da un professionista esperto in scienze dell'alimentazione (dietista, nutrizionista, ecc.)

I menù dovranno riportare:

- ☐ l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, locale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equosolidale delle materie prime;
- ☐ le grammature a crudo e cotto distinte per ciascun servizio
- ☐ ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza) e da lista merceologica delle derrate.

La ditta aggiudicataria dovrà perseguire il principio della varietà delle preparazioni e la rotazione della frutta e della verdura in base al calendario stagionale previsto dai CAM.

Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di consumatore, (alunni Nido/Scuola dell'Infanzia, e alunni Scuola Primaria), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi **sviluppato su 8 settimane**.

I menù predisposti devono garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nelle "**Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (DM 28/10/2021)**".

Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù deve essere prevista l'elaborazione di una **“scheda piatto”** dove sono indicati gli ingredienti, le modalità di cottura, le grammature a crudo e cotto al fine di rendere più agevoli i controlli del DEC/RUP o della Commissione Mensa.

Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.

Approvazione e validazione dei Menù

I menù proposti dalla ditta aggiudicataria dovranno essere sottoposti a parere di conformità del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda AUSL locale competente per gli aspetti nutrizionali.

Sarà cura della Ditta attivare le procedure tecnico-amministrative previste dalla AUSL locale per ottenere la validazione del menù proposto in sede di gara, con eventuali spese a proprio carico.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare modifiche richieste in seguito alla verifica da parte dell'AUSL-SIAN di competenza.

Il Comune potrà chiedere – anche per il tramite di un professionista incaricato - variazioni ai menù, concordando con la Ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

La Ditta si impegna altresì ad apportare eventuali modifiche ed innovazioni ai menù proposti, anche in relazione al livello di soddisfazione dell'utenza.

Nel corso della durata dell'appalto dovranno essere previste ulteriori variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono in adesione a direttive emanate dalla Regione Emilia Romagna, dall'AUSL o altri organismi competenti in materia.

Variazione dei menù

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'Impresa aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù. È consentito per comprovati motivi e previo accordo con l'Amministrazione comunale, invertire all'interno della settimana l'ordine del menù.

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli uffici comunali, e devono in ogni caso essere preventivamente comunicate al RUP/DEC anche a mezzo e-mail.

Ferme le ipotesi di flessibilità previste dai Criteri Minimi Ambientali di cui al DM. 65/2020 che il Comune si riserva di concedere, sarà possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:

- ☐ guasto di breve durata in centro cottura, o ad una o più attrezzature necessarie per la preparazione del piatto previsto;
- ☐ interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
- ☐ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ☐ allerta alimentare;
- ☐ oggettiva irreperibilità delle materie prime/ritardo delle forniture non dipendenti dalla ditta.

Per i casi sopra previsti, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.

Nel caso in cui, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previa autorizzazione del RUP/DEC.

Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevisti e allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come si è verificato in passato, es. BSE o influenza aviaria, ecc.), anche legati ad un particolare marchio, il Comune di Fontevivo si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù e la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Previo accordo tra le parti e benessere del Servizio competente dell'Azienda U.S.L., la revisione dei menù e delle grammature nel corso della durata del presente appalto sarà effettuata al fine di conseguire un aumento della gradevolezza dei pasti e per affrontare le difficoltà ad accettare i piatti proposti, rispondere ad esigenze dietetiche e nutrizionali emerse nel tempo, favorire l'uso di frutta e verdura di stagione, e ciò senza aggravio di costi per l'Amministrazione comunale.

La composizione del pasto

I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche di cui alle più volte citate linee guida nazionali e regionali, dovranno essere così composti:

- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto
- 1 contorno
- fine pasto (di norma anticipato quale merenda del mattino: frutta fresca di stagione; oppure in alternativa: yogurt, dolce prodotto dalle cucine, gelato, polpe e succhi di frutta esclusivamente biologici
- pane

Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo, secondo i criteri indicati nelle Linee guida nazionali, in ogni caso adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micronutrienti.

Per la merenda pomeridiana da garantirsi ai bambini frequentanti il servizio di Nido d'Infanzia Comunale ed il servizio di Scuola dell'Infanzia Statale devono essere somministrati a rotazione frutta, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed eventualmente latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.

In occasione delle principali festività, la ditta aggiudicataria - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Comune dei menù "speciali" diversi da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali, comprensivi eventualmente anche del dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

La ditta appaltatrice potrà proporre uno o più progetti/menù relativi all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite ai bambini: pesce, verdure e legumi.

Come sottolineato nelle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica", per evitare un apporto-eccessivo di calorie, è necessario evitare la somministrazione di una seconda porzione (bis), in particolare del primo piatto, eccetto le preparazioni a base di verdura e/o legumi e la verdura cruda o cotta.

Menù per pranzi al sacco

In occasione di uscite didattiche promosse dalle scuole è possibile fornire su richiesta dell'Autorità scolastica - **menù alternativi per gite scolastiche** (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle specifiche contenute nel presente capitolato e nelle linee guida ivi richiamate.

Tale fornitura, oltre per le gite scolastiche, potrà essere richiesta anche in casi di emergenza o eccezionali (es. indisponibilità dei locali mensa per seggi elettorali e manutenzione straordinaria dei medesimi), per un tempo limitatissimo.

La preparazione dei cestini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione, rispettando le grammature in relazione all'età e nel rispetto delle Linee Guida nazionali e regionali, e gli stessi dovranno di norma contenere:

- 2 panini imbottiti: con affettati, formaggi e verdure
- 1 frutto,
- 1 dolce
- 1 bottiglietta di acqua minerale naturale in plastica riciclata
- eventuali stoviglie (tovagliolo, bicchiere, posate) monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432;

oppure in alternativa si potranno valutare cestini alternativi come:

- CESTINO N°1 Panino con cotto + Panino con formaggio + 1 frutto + acqua + dolcetto
- CESTINO N°2 Focaccia con cotto + Panino con cotto + 1 succo di frutta bio + acqua
- CESTINO N° 3 Vaschetta monoporzione con insalata di riso + 1 panino con cotto o formaggio + acqua + frutta
- CESTINO N° 4 Panino con cotto + trancio di torta rustica con verdure + 1 frutto + acqua

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione del pranzo al sacco anche per gli alunni con dieta “per patologia” o “etico-religiosa”.

Il costo di ogni “cestino per gite” così sopra indicato è pari a quello di un pasto ordinario, senza previsione quindi di alcun costo aggiuntivo.

Nel confezionamento del cestino la ditta dovrà proporre soluzioni eco-compatibili riducendo l'impiego di imballaggi in plastica.

Menù per diete per patologia

Per gli alunni iscritti al servizio refezione che risultino affetti da particolari patologie documentate da certificazioni mediche rilasciate da specialisti, si fa riferimento alle linee guida regionali e/o a eventuali prescrizioni della competente AUSL locale.

I certificati medici prodotti dai genitori dovranno riportare espressamente gli alimenti da escludere o quelli ammessi ed essere aggiornati nel passaggio da un anno scolastico a quello successivo, ovvero dovranno essere tempestivamente integrati/rettificati in caso di aggravamento o miglioramento della patologia.

Gli uffici comunali – soprattutto in fase di iscrizione online al servizio - si faranno carico di monitorare e raccogliere le certificazioni mediche presentate dall'utenza per la formulazione di diete speciali e le trasmetterà alla Ditta appaltatrice, eventualmente anche tramite accesso al portale informatico se implementato.

La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o equipollente), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, ovvero una filiera dedicata, nel rispetto delle vigenti leggi.

I pasti destinati ad alunni con diete per patologia dovranno:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
- essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
- essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermini, ovvero con soluzione analoga o migliorativa.
- essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci (diete no-glutine), devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario Associazione Italiana Celiachia o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate ed utensili di cucina espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante.

La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente (per i plessi serviti) è del personale della Ditta aggiudicataria.

Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con grammature di ogni materia prima utilizzata sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica.

In casi di menù per alunni affetti da patologie di particolare gravità il menù dovrà essere condiviso ed accettato dai genitori dell'alunno.

Le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente, pur rispettando quanto previsto dalla prescrizione medica.

Le diete speciali per gli insegnanti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

Menù per diete etico-religiose

Dovranno essere redatti menù specifici per le principali confessioni religiose o di natura etica.

I menù dovranno rispettare il menù ordinario con sostituzione degli alimenti non ammessi (carni, insaccati ecc.);

Anche in questo caso dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza);

Redazione e pubblicizzazione dei menù

Tutti i menù dovranno essere opportunamente pubblicizzati e diffusi nelle scuole e tra le famiglie.

Le date di entrata in vigore i del menù primavera/estate e autunno/inverno verranno comunicate in modo da permettere l'informazione alle famiglie con congruo anticipo.

I menù dovranno essere redatti in una forma di facile lettura e con veste grafica colorata ed attrattiva per i piccoli utenti.

Dovranno chiaramente riportare la segnalazione di uso di eventuali prodotti gelo ed evidenziare per ogni giornata alimentare la % di prodotti biologici utilizzata.

Art. 12 - SOMMINISTRAZIONE DELL'ACQUA

Nelle mense delle scuole dovrà essere somministrata preferenzialmente acqua di rubinetto proveniente dall'acquedotto comunale attraverso apposite fontanelle di acqua (in totale n° 3) già in uso e collocate nei terminali/cucine. L'acqua di rete sarà distribuita a tutti gli utenti del Nido d'Infanzia, dopo l'anno di vita e che seguono una dieta libera, ed agli utenti del servizio di ristorazione scolastica erogato nella Scuola dell'Infanzia e nelle Scuole Primarie, fatta salva la presentazione di apposito certificato medico attestante le ragioni di salute che necessitano il consumo di altra tipologia di acqua e le caratteristiche della stessa.

Relativamente agli utenti del servizio di Nido d'Infanzia e della Scuola dell'Infanzia Statale in aggiunta all'acqua di rete somministrata durante la consumazione del pasto e delle merende dovrà comunque essere garantita anche la disponibilità di acqua minerale in bottiglie preferibilmente di vetro, per il consumo durante l'arco della giornata.

La somministrazione di acqua al tavolo deve avvenire attraverso caraffe con coperchio in numero sufficiente con un rapporto di 1 caraffa ogni 4 utenti. Le caraffe, della capacità non superiore a 1 litro, devono essere in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i. (l'Impresa dovrà fornire all'Amministrazione comunale le dichiarazioni di conformità delle caraffe acquistata in aggiunta/sostituzione a quelle attualmente presenti).

Solo in caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, la Ditta dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune nei primi 5 cinque giorni di somministrazione.

L'Impresa appaltatrice, dovrà effettuare sistematicamente i controlli per verificare il rispetto dei requisiti previsti D.Lgs 18/2023 nel punto in cui l'acqua fuoriesce dai rubinetti prevedendo inoltre nel proprio piano di autocontrollo un programma di manutenzione periodico dell'impianto oltre ai controlli di potabilità straordinari (in caso di anomalia).

Sono inoltre da intendersi a carico dell'Impresa appaltatrice le manutenzioni ordinarie alle n. 3 fontanelle in uso presso la cucina ed i terminali, comportanti:

- la sostituzione delle cartucce e dei filtri;
- le verifiche del funzionamento del conta litri.

Qualora anche i parametri organolettici non soddisfino l'utenza o si riscontri una sensibile diminuzione del consumo di acqua da parte dei bambini sarà cura dell'azienda aggiudicataria collaborare attivamente con l'Amministrazione Comunale nell'individuazione di sistemi migliorativi della qualità del prodotto finito.

Il piano dei controlli di potabilità, nell'arco di un anno scolastico, dovrà avvenire secondo le seguenti frequenze e modalità a carico della ditta aggiudicataria **presso ogni singola struttura**:

- a) **agosto/settembre**: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D.Lgs 18/2023) al fine di avere disponibili gli esiti prima dell'inizio dell'anno scolastico
- b) **gennaio/febbraio**: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D.Lgs 18/2023)
- c) **dopo anomalia analitica e comunque ogniquale volta si renda necessario procedere ad analisi**

L'esito delle analisi dovrà pervenire al Comune di Fontevivo **non oltre il mese di settembre e comunque prima dell'avvio del servizio**. Ad inizio anno scolastico, in caso di ritardo nella consegna del risultato delle analisi, dovrà essere fornita l'acqua in bottiglia con costo a carico dell'Appaltatore.

Art. 13 - TIPOLOGIA DELLE STOVIGLIE REINTEGRATE E DEGLI UTENSILI PER LO SPORZIONAMENTO

La ditta aggiudicataria dovrà fornire ogni altro bene necessario e strettamente funzionale all'erogazione del servizio ed alla sua fruizione, anche in ottemperanza agli impegni assunti con le migliori in sede di offerta tecnica.

Ogni terminale di consumo (refettorio) dovrà essere dotato (se non presente):

- ☐ di termometro ad infissione per il controllo della temperatura delle varie preparazioni;
- ☐ di una bilancia certificata per il controllo delle grammature delle pietanze ed il quantitativo consegnato;
- ☐ di utensili che facilitino la porzionatura corretta delle pietanze e la misurazione degli eventuali condimenti da aggiungere al momento, mestoli graduati.

Tutte le stoviglie ed il tovagliato dovranno essere sempre disponibili presso ogni refettorio in numero sufficiente in relazione agli utenti e dovranno essere opportunamente reintegrati in caso di perdita, rottura ecc. Per il reintegro delle stoviglie riutilizzabili già presenti (piatti, bicchieri, posate), è necessario rispettare i requisiti dei materiali e degli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti), come pure per contenitori, imballaggi e avvolgenti con certificazione necessaria per garantire il rispetto di determinati requisiti obbligatori in tema di igiene alimentare e la prevenzione dei rifiuti. È sempre richiesto l'uso di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle Scuole di Infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate di dimensione adeguate, in acciaio inossidabile)

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, come descritto nel D.M. 65/2020 - CAM - alla lettera C) Criteri ambientali, punto 6. "Tovaglie, tovaglioli" i prodotti corrispondenti alle caratteristiche comprese nel punto predetto e di seguito riportato:

- ☐ Per le tovaglie/tovagliette monoposto riutilizzabili: devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM 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.
- ☐ Per le tovagliette monoposto 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.
- ☐ Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Tovaglie e tovaglioli monouso dovranno essere comunque prive di materiale plastico ed idonee al compostaggio per consentire il conferimento differenziato.

È consentito l'utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, solo in caso di pranzi al sacco o di necessità impreviste e comunque per un periodo di tempo limitato o in caso di esigenze peculiari (ad esempio mancanza di acqua, elettricità, non funzionamento lavastoviglie ecc.).

Il DEC/RUP o altro professionista incaricato dal Comune di Fontevivo potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 così come modificato dal regolamento (UE) n. 321/2011.

Art. 14 - CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di alterazioni o infezioni alimentari, la ditta aggiudicataria, allo scopo di consentire verifiche in caso di controlli, reclami o altro, è tenuta al prelievo giornaliero di una porzione media rappresentativa di almeno 100 grammi di tutte le preparazioni alimentari somministrate. Allo scopo dovranno essere utilizzati idonei contenitori per alimenti sui quali deve essere indicato la natura del contenuto e la data del prelievo e quanto utile per l'identificazione. I campioni andranno conservati in congelatore per le per 72 ore a -18°C successive alla somministrazione all'interno di un contenitore ermetico.

Inoltre nei refettori il personale dovrà predisporre il piatto campione in base al menù del giorno e relative grammature per ogni turno di mensa.

Art. 15 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA E NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI NEL CENTRO COTTURA, VALIDE ANCHE PER LA CUCINA A SERVIZIO DEL NIDO D'INFANZIA/SCUOLA DELL'INFANZIA E, QUALORA ATTIVATA, PER LA CUCINA COMUNALE DI PONTE TARO

Fino alla messa in esercizio della nuova cucina comunale di Ponte Taro, i pasti da destinarsi all'utenza della Scuola Primaria "A. Ceresini" di Fontevivo capoluogo e della Scuola Primaria "G. Gazzola" di Ponte Taro, dovranno essere confezionati dall'Impresa aggiudicataria in un unico centro cottura, ubicato entro un raggio che consenta la consegna a termini di legge e di capitolato con superfici, attrezzature e capacità di produzione adeguate all'entità del presente appalto.

Per tutta la durata del contratto, l'Impresa deve comunque garantire la disponibilità del proprio centro cottura, al fine di assicurare l'erogazione del servizio, senza soluzione di continuità, in alternativa alle cucine comunali, in caso di emergenza o di temporanea sospensione dell'attività delle medesime.

Il Centro deve presentare tutti i requisiti richiesti e descritti dalle norme vigenti.

Ricevimento delle materie prime presso i centri cottura

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari nel centro cottura dovranno essere svolte in modo tale da garantire che:

- a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo F.I.F.O. (First in, First out).
I prodotti dovranno essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm. – È ammesso l'uso temporaneo di pedane di appoggio in materiale plastico. È vietato l'uso delle pedane in legno.

Stoccaggio delle derrate presso magazzino e centro cottura

Ogni magazzino annesso al centro cottura e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e conservate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

I prodotti impiegati per la sanificazione devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

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

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.

I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.

Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.

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

Art. 16 - NORME E MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DELLE DERRATE E DEI PASTI NEI REFETTORI

Modalità per il confezionamento dei pasti

I pasti per tutti gli utenti con menù normale dovranno essere confezionati in contenitori multi porzione con le seguenti caratteristiche, ovvero equivalenti o migliorative:

- ☐ gastronorm in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio;
- ☐ contenitori is termici, idonei per il trasporto dei pasti dal centro ai terminali di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio;

Il confezionamento delle diete per patologia

Le diete speciali per alunni con allergie certificate dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, ovvero in contenitori termici ad alveoli in materiale plastico rigido non espanso, resistente agli

urti, con pietanziera in acciaio inox, a chiusura ermetica in monoporzione, ovvero ancora in maniera equivalente o migliorativa.

Le confezioni dovranno riportare una etichetta identificativa dell'utente destinatario portatore di dieta sanitaria, e dovranno essere in ogni caso diversificate ed agevolmente individuabili rispetto agli altri pasti. Il materiale a perdere deve in ogni caso essere di tipo biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432

Il confezionamento delle diete etico-religiose

Le diete etico-religiose che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati.

Il confezionamento: indicazioni generali

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione dovranno essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili.

I contenitori isotermici da utilizzare devono essere in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C, in relazione alla tipologia degli alimenti, come previsto dalla legge. Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +6°C.

I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

I contenitori isotermici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori termici devono essere separati e chiusi ermeticamente in categorie termiche divise, ovvero caldo con caldo, freddo con freddo, temperatura ambiente con temperatura ambiente per evitare lo scambio termico e la contaminazione tra alimenti, in modo da assicurare durante il trasporto fino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto dal centro cottura e consegna dei pasti con mezzi e personale adeguati sino all'interno della mensa scolastica terminale dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Nessun contenitore potrà essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

Potrà essere proposto l'impiego di contenitori con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle previste dal presente documento, purché equivalenti ovvero migliorative, fatta salva la necessaria accettazione del Comune.

Il piano dei trasporti

La ditta aggiudicataria è tenuta ad impiegare nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato mezzi di proprietà o dei quali possa disporre in base a qualsiasi titolo giuridico idoneo.

L'aggiudicatario è tenuto ad elaborare un piano dei trasporti con il dettaglio dei turni per la consegna dei pasti, valutando che il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto presso il centro

cottura (proprio o comunale) ed il momento dell'inizio della distribuzione presso il refettorio, sia il minore possibile in modo da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

I mezzi adibiti al trasporto

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per il trasporto dei pasti veicolati ed in generale per i trasporti connessi con l'esecuzione dell'appalto, veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici.

Gli stessi mezzi dovranno inoltre essere:

- a) in possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R.327/80 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate;
- b) conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004
- c) regolarmente assicurati e mantenuti in condizioni di efficienza secondo le indicazioni della casa costruttrice
- d) essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.
- e) essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente e in numero sufficiente a consentire la consegna nei termini previsti dall'articolo precedente.

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non dovranno essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti se questi ultimi possono risultarne contaminati.

Ove necessario i veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e, se del caso, essere progettati in modo che la temperatura possa essere controllata.

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei mezzi impiegati dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo della Ditta e alle normative vigenti

Art. 17 - NORME E MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI NEI REFETTORI

La ditta aggiudicataria deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo per la distribuzione dei pasti all'utenza, garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione per ogni mensa, come da offerta tecnica.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Il servizio all'interno delle mense scolastiche dovrà essere eseguito nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare, igiene alimentare come descritto nel presente Capitolato tecnico.

Per la distribuzione dei pasti nei refettori gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- areare i locali mensa essere per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, saranno riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- indossare idonea divisa e lavare accuratamente le mani;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo, la corrispondenza dei pasti ordinati e delle diete speciali;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare che dovranno essere per i prodotti caldi mantenuta su valori pari o superiori a 65° C, per i prodotti freddi mantenuta a temperatura.

Art. 18 - PRESTAZIONI INCLUSE NEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice:

- ☐ **in occasione** delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua) o delle feste di inizio e/o fine anno, e in ogni caso su richiesta dell'Amministrazione Comunale, realizzerà menù particolari a tema, comprensivi anche di dolce tipico;
- ☐ **in occasione** di uscite scolastiche o di altre iniziative ludiche e in ogni caso su esplicita richiesta dell'Amministrazione Comunale, provvederà a sostituire il pasto previsto con la fornitura di un cestino pic-nic individuale, con la composizione prevista nel presente capitolato;
- ☐ **provvederà** a somministrare pasti gratuiti al personale autorizzato ad effettuare, controlli assaggi e monitoraggi;
- ☐ **collaborerà** con l'Amministrazione comunale e/o con le singole realtà educative/scolastiche, alle eventuali attività, mirate alla manipolazione e conoscenza degli alimenti mettendo a disposizione piccoli quantitativi di materie prime (pasta, farina, ecc....) e, compatibilmente con le operazioni necessarie alla preparazione dei pasti, le attrezzature per la cottura/conservazione dei risultati alimentari prodotti dai bambini, secondo protocolli concordati tra l'Azienda medesima, l'ASL e l'Amministrazione comunale.

Tutti i casi di variazione dei menù sopra previsti non comporteranno alcun onere ulteriore a carico del Comune.

Potrà inoltre essere richiesta la produzione di pasti aggiuntivi, in quantità non prevedibile, per occasioni particolari. I pasti forniti a detto scopo saranno equiparati, quanto a corrispettivo, a quelli forniti ordinariamente.

Art. 19 - COLLABORAZIONE CON LA COMMISSIONE MENSA E/O ALTRI ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE

Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'Impresa appaltatrice ha l'onere di assicurare la partecipazione degli utenti del servizio, nelle varie forme di organizzazione riconosciute dall'Amministrazione comunale e la collaborazione con il Comitato Mensa comunale, per facilitare lo svolgimento delle attività attraverso le quali monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

Di norma è quindi diritto degli organismi di partecipazione procedere al controllo del servizio, al fine di:

- rilevare la corretta applicazione dei menù;
- verificare il rispetto del menù previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- verificare gli orari di consegna e di consumo dei pasti;
- verificare la gradibilità dei pasti somministrati, attraverso indagini o interviste o attraverso assaggi diretti;
- verificare i quantitativi somministrati;
- verificare il rispetto delle diete speciali;
- verificare il quantitativo di pasti non consumati;
- effettuare una valutazione visiva della pulizia dei refettori.

Gli accessi al servizio non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale dell'impresa appaltatrice e nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il centro refezionale.

Presso ogni refettorio devono essere disponibili kit visitatori composti da: cuffia, coprivate, calzari, da consegnare al bisogno al personale autorizzato ad accedere ai locali (Enti di controllo, personale designato dal Comune, rappresentanti dei genitori, fornitori, manutentori).

L'Amministrazione contraente provvederà a comunicare all'Impresa appaltatrice i nominativi dei componenti gli organismi di partecipazione.

Art. 20 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che vengono 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 adeguatamente comunicato alla Stazione appaltante; inoltre il menù dovrà essere adeguatamente pubblicizzato a cura della Ditta appaltatrice, anche con strumenti innovativi, che possano rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

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

Art. 21 - CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE DOTAZIONI IN USO

L'Amministrazione Comunale effettuerà la consegna della propria cucina, dei terminali, dei refettori e degli annessi locali di servizio e relative dotazioni, nello stato in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa.

All'atto della consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna, in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili ed immobili. In tale sede le parti verificheranno anche lo stato di manutenzione delle dotazioni ivi presenti; qualora venisse riscontrato che le dotazioni necessitano di interventi di manutenzione straordinaria o di sostituzione, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di provvedere, accollandosi tutti gli oneri e le spese necessarie, all'acquisto di arredi e attrezzature o alla loro manutenzione straordinaria, ovvero di affidare all'Impresa appaltatrice l'onere di acquistare o sostituire attrezzature e arredi esistenti, ivi compresi i lavori di montaggio e, se necessario e se richiesto dall'Amministrazione Comunale, di eseguire gli adeguamenti impiantistici necessari o provvedere alla loro manutenzione straordinaria, previa ricontrattazione del prezzo del singolo pasto. In tale seconda ipotesi l'Impresa appaltatrice provvederà a definire il valore di aumento del singolo pasto, di norma nel limite massimo del 10%, in accordo con la Stazione appaltante, mediante analisi di più preventivi o, qualora esistenti, mediante applicazione di listini ufficiali. A tal fine la Ditta aggiudicataria dovrà sottoporre all'Amministrazione Comunale un piano di ammortamento dell'investimento da effettuare; il piano di ammortamento deve essere predisposto tenuto conto di ogni incidenza di carattere fiscale e finanziaria; al termine del piano di ammortamento il prezzo del pasto sarà riportato al valore di aggiudicazione, fatti salvi gli adeguamenti dei prezzi nel frattempo intervenuti. È facoltà delle parti prevedere che al termine dell'esecuzione del servizio i beni acquistati confluiscono o meno in proprietà del Comune, con riconoscimento all'Impresa aggiudicataria del valore contabile residuo del bene non ammortizzato.

Sono invece da intendersi a carico dell'Impresa l'acquisto e il montaggio, compresi eventuali adeguamenti impiantistici, di attrezzature e arredi, dovuti a scelte produttive/organizzative proprie dell'Impresa medesima, finalizzate per esempio ad una maggiore automazione del servizio di produzione pasti, lavaggio stoviglie, ecc.

Art. 22 - FORNITURA DI ATTREZZATURE IN COMODATO

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a suo carico alla fornitura in comodato d'uso di n. 2 carrelli di servizio bagnomaria a tre vasche, in acciaio, completi di bacinelle con coperchio, di cui dotare la cucina a servizio del Nido d'Infanzia "Cucciolo" e dell'attigua Scuola dell'Infanzia "Partigiani di Fontevivo". Tali attrezzature dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Art. 23 - CUSTODIA - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

L'Impresa appaltatrice, a partire dalla data in cui prende in consegna le strutture oggetto di appalto, ne è costituita custode e ne assume, conseguentemente, la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti non dovuti alla normale usura, perdite e/o sottrazioni.

L'Impresa appaltatrice si impegna all'uso corretto e diligente di installazioni, impianti e di tutti i beni costituenti il complesso delle dotazioni date in uso dal Comune di Fontevivo e/o acquistate successivamente.

Durante l'esecuzione dell'appalto l'Operatore economico aggiudicatario si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti, alle attrezzature ed agli arredi, senza previa autorizzazione scritta.

Gli interventi per la manutenzione ordinaria sui locali, impianti, attrezzature e arredi sono a carico dell'Impresa Appaltatrice e comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento o sostituzione delle finiture degli edifici (compreso il periodico tinteggio dei locali interni funzionali al servizio) e quelle necessarie a mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti, le attrezzature e gli arredi presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso a riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisioni o sostituzione di componenti.

L'impresa aggiudicataria ha altresì l'obbligo di provvedere all'adeguamento delle attrezzature in caso di entrata in vigore di nuove norme tecniche o di sicurezza obbligatorie, entro i limiti stabiliti dalle norme stesse.

Fra le operazioni di manutenzione ordinaria a carico dell'Impresa appaltatrice rientrano anche quelle riferite agli impianti di smaltimento, con particolare riferimento alla vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e dei degrassatori ove presenti.

Prima dello scadere del contratto, l'Impresa Appaltatrice dovrà operare una conclusiva vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e del degrassatore, e dichiarare per iscritto tale circostanza, allegando documentazione attestante tale servizio svolto (**presentazione del Formulario Rifiuti**).

La data di effettiva esecuzione e le modalità di tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno risultare da documentazione, a disposizione per la consultazione da parte degli Uffici preposti del Comune di Fontevivo.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dall'Impresa appaltatrice.

Nel caso in cui l'Impresa appaltatrice non provveda agli interventi di manutenzione ordinaria, il Comune, ove accertato il permanere dell'inadempimento, anche a seguito dell'invio di formale diffida ad adempiere, provvederà d'ufficio con addebito delle spese alla Ditta appaltatrice, rivalendosi direttamente, in tutto o in parte, sulla garanzia fidejussoria contrattualmente prevista.

L'Amministrazione si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

L'Impresa appaltatrice è inoltre tenuta alla rigorosa segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportino opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico del Comune.

Qualora, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, si rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria degli impianti, arredi ed apparecchiature in dotazione, l'Impresa appaltatrice dovrà darne immediata segnalazione al Comune che provvederà ad accollandosi tutti gli oneri e le spese necessarie, all'acquisto di arredi e attrezzature o alla loro manutenzione straordinaria, ovvero ad affidare all'Impresa appaltatrice l'onere di acquistare o sostituire attrezzature e arredi esistenti, ivi compresi i lavori di montaggio e, se necessario e se richiesto dall'Amministrazione Comunale, eseguire gli adeguamenti impiantistici necessari o provvedere alla loro manutenzione straordinaria, previa ricontrattazione del prezzo del singolo pasto. In tale ultima ipotesi l'Impresa appaltatrice provvederà a definire il valore di aumento del singolo pasto, di norma nel limite massimo del 10%, in accordo con la Stazione appaltante, mediante analisi di più preventivi o, qualora esistenti, mediante applicazione di listini ufficiali. In tal caso il prezzo del pasto preso a riferimento per

calcolare l'incidenza del costo dei beni da sostituire sarà quello in vigore al momento dell'intervento. La Ditta aggiudicataria dovrà quindi sottoporre all'Amministrazione Comunale un piano di ammortamento dell'investimento da effettuare; il piano di ammortamento deve essere predisposto tenuto conto di ogni incidenza di carattere fiscale e finanziaria; al termine del piano di ammortamento il prezzo del pasto sarà riportato al valore di aggiudicazione, fatti salvi gli adeguamenti prezzi nel frattempo intervenuti. È facoltà delle parti prevedere che al termine dell'esecuzione del servizio i beni da questi acquistati confluiscano o meno in proprietà del Comune, con riconoscimento del valore contabile residuo del bene non ammortizzato.

Al termine del contratto l'Impresa appaltatrice dovrà restituire i locali, tutte le attrezzature, e in genere tutti i beni mobili ricevuti o il cui costo di acquisto sia stato ammortizzato nel corso di vigenza del contratto, in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

La Ditta appaltatrice è obbligata alla tenuta di uno specifico registro delle manutenzioni ordinarie (o rendicontazione equivalente) nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata, in particolare quelle richieste dalle vigenti normative di settore. Il registro dovrà essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione e sostituzioni eseguite e, completo di tutti gli interventi eseguiti e della relativa documentazione, dovrà essere consegnato a richiesta del Comune e comunque al termine del servizio di appalto.

Sempre entro tale termine sarà effettuata, in contraddittorio tra le parti, una verifica sulla consistenza delle stoviglie e dell'utensileria oggetto di restituzione.

Art. 24 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

1. le forniture di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento. L'impiego di energia elettrica e gas da parte del personale dell'impresa deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e dei contatori, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa. L'impresa è tenuta ad attuare ogni accorgimento utile per la riduzione dei consumi di energia elettrica, gas e acqua.
2. gli interventi di straordinaria manutenzione sugli immobili e relativi impianti (termico, idraulico ed elettrico), gli arredi e le attrezzature oggetto dei servizi;
3. la stipula di apposite assicurazioni per le attrezzature ed i locali messi a disposizione dell'Impresa appaltatrice contro i danni derivanti da rischi per incendi, esplosioni, crolli, ecc.;
4. la corresponsione alla Impresa appaltatrice degli importi per i quali la stessa emetterà regolari fatture.

Art. 25 - PERSONALE

Organico

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dall'Impresa appaltatrice con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. L'organico, per tutta la durata dell'appalto, dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente e efficace. Pertanto l'Impresa è tenuta a dare attuazione allo schema organizzativo presentato in sede di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore, fatta salva l'ipotesi di modifiche significative nella tipologia di utenza, nel numero di utenti, nell'articolazione dei servizi.

In ogni caso, eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale per l'approvazione.

Ferma restando l'autonomia organizzativa dell'Impresa esecutrice, oltre al personale impiegato nel ricevimento delle merci, nella produzione, nel confezionamento, nel trasporto e nella distribuzione dei pasti nonché in tutti i

servizi accessori (apparecchiatura, pulizia, sporzionamento, manutenzioni, ecc....) dovranno essere di norma previste almeno più figure professionali che garantiscano:

la direzione/responsabilità del servizio cui compete:

- una fitta relazione con l'Amministrazione Comunale, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 17 ed il sabato dalle ore 8 alle ore 14;
- partecipare alla Commissione Mensa;
- coordinare le attività oggetto dell'appalto
- il monitoraggio ed il controllo del servizio
- supporto alle richieste di carattere economico, amministrativo e contabile.

In caso di assenza o impedimento allo svolgimento dell'attività il Responsabile del servizio dovrà essere sostituito con altra figura dotata di pari professionalità e ne darà immediata comunicazione al Comune.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e segnalazioni rivolte dall'Amministrazione al Responsabile del servizio, si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore;

la gestione tecnica e igienica del servizio

la responsabilità dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale pluriennale maturata nel settore della ristorazione collettiva. La responsabilità/gestione tecnica e igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
- verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- supervisione nella preparazione e gestione delle diete speciali
- la corretta esecuzione del processo di produzione dei pasti, in termini di supervisione di tutte le attività di cucina, di supervisione sulle derrate utilizzati, in termini di rispetto delle grammature, degli ingredienti previsti per le singole preparazioni.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco e avere maturato una esperienza adeguata nell'ambito della ristorazione collettiva.

Tutto il personale messo a disposizione dall'Impresa deve essere, oltre che professionalmente capace e fisicamente idoneo, edotto delle modalità di realizzazione dei servizi, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste dal D.Lgs. 81/2008 e smi.

L' Impresa dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale (compreso quello impiegato nelle sostituzioni) dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004 e dalla deliberazione della Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna n. 311 del 04/03/2019 o norma equivalente, nel caso di attestati rilasciati in Regioni diverse dall'Emilia-Romagna).

Non oltre 20 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture oggetto del presente appalto, diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale, il tipo di rapporto contrattuale ed il piano di formazione previsto per l'annualità di riferimento. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..).

Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale), rilevate dall'Amministrazione, saranno contestate per iscritto alla Ditta appaltatrice, che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni, fatta salva l'applicazione delle previste penali.

Inoltre tale personale, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, deve costituire un riferimento il più possibile stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica.

Applicazioni contrattuali

L'Impresa appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso della vigenza del contratto, e in particolare:

- ai sensi dell'art. 11, comma 1, del D. Lgs 36/2023, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto di appalto svolta dall'Impresa anche in maniera prevalente;
- i suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
- l'Impresa è responsabile in rapporto al Comune dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime la Ditta appaltatrice dalla responsabilità e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del Comune;
- l'appaltatore è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

Ai fini dell'art. 11 del D. Lgs 36/2023, il contratto collettivo applicato è:

- CCNL Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi ed eventuali accordi territoriali di zona.

Ai sensi degli articoli 11, comma 6 e 119, comma 11, del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Impresa appaltatrice o dei subappaltatori, il Comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto.

Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, di cui all'art. 11, comma 6, del Codice, o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 119 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento corrispondente per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni momento il Comune può richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro, di cui all'art. 39 della Legge 9 agosto 2008, n. 133; può altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro e o del subappaltatore autorizzato.

La mancata o applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale può costituire motivo di risoluzione del Contratto.

Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

È fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.lgs. 81/2008 e s.m.i.), effettuando la valutazione dei rischi lavorativi

connessi alla propria attività e adottando le idonee e previste misure di prevenzione e protezione, rendendone edotti i lavoratori.

L'affidatario è altresì obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.

L'Impresa appaltatrice deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'Operatore economico deve tra l'altro provvedere a fornire il Personale di tutte le attrezzature di lavoro, nonché dei materiali e dei dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente ed in particolare dagli artt. 69 e seguenti del D. Lgs 81/2008.

Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i. sono trattate nel Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI – parte integrante della documentazione di gara, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Entro trenta giorni dall'inizio dell'attività l'Impresa appaltatrice è tenuta ad adottare e comunicare al Comune ed a tutti i soggetti gestori delle attività presenti nei luoghi di svolgimento del servizio, le misure e di prevenzione e protezione al fine di ridurre o eliminare i rischi da interferenze secondo le prescrizioni riportate nel suddetto "Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenziali" (DUVRI). È tenuta inoltre entro lo stesso termine a redigere il Piano di Emergenza ed Evacuazione che dovrà essere sottoposto alla Committenza ed a fornire l'indicazione del responsabile della sicurezza, degli addetti alla gestione delle emergenze e al primo soccorso.

Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a munire i lavoratori di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Clausole sociali e politiche lavorative

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personal impiegato, l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere ai sensi dell'art 57 comma 1 del D.lgs. 36/2023, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano coerenti con l'offerta presentata e l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, secondo le modalità di cui alla Linea Guida ANAC n. 13/2019.

Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

Ferma restando la formazione obbligatoria in materia di igiene e sicurezza dalle vigenti normative nazionali e regionali, l'Impresa appaltatrice è chiamata a promuovere lo sviluppo delle competenze degli operatori dei diversi ambiti operativi lungo l'intera filiera.

L'aggiornamento professionale è un prerequisito indispensabile ad un miglioramento della qualità del servizio in quanto ha la capacità di dar valore alle persone, mettendole in condizione di trovare le giuste soluzioni, garantendo così un servizio di qualità.

L'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale percorsi formativi su tematiche attinenti, quali:

- ☐ la promozione della salute e l'educazione alimentare con particolare riferimento al modello mediterraneo;
- ☐ l'impiego delle metodologie di comunicazione e delle modalità di relazione idonee a sostenere gli utenti nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari;
- ☐ le procedure per definire i requisiti nutrizionali della giornata alimentare o del singolo pasto;

- la corretta porzionatura degli alimenti;
- le modalità per la preparazione ed il consumo in sicurezza delle diete speciali;
- la valutazione del consumo, degli scarti, delle eccedenze di produzione, allo scopo di ridurre gli sprechi;
- le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Se richiesto dall'Amministrazione Comunale, l'Impresa appaltatrice deve trasmettere la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale impiegato nell'appalto.

Regole di comportamento

L' Impresa aggiudicataria è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'Impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto entro il più breve tempo possibile, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'amministrazione contraente.

L'impresa appaltatrice dovrà curare che:

- il proprio personale sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato e abbia sempre con sé un documento di identità personale
- consegni immediatamente all'Autorità scolastica qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- segnali subito agli organi competenti e al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti il Codice di comportamento adottato dal Comune di Fontevivo;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

Per quanto riguarda il personale impiegato in mansioni che comportano un contatto diretto e regolare con i minori, l'Appaltatore ha l'obbligo di comunicare al Comune i nominativi, i loro recapiti telefonici e, per ciascuno di essi ha l'obbligo di inviare il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro" del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313. In caso di mancato adempimento in ordine alla richiesta del certificato penale, il datore di lavoro è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria fissata al comma 2 dell'art. 25-bis del DPR 313/2002.

Art. 26 - MODALITÀ DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E MONITORAGGIO AGENTI INFESTANTI DELLA CUCINA COMUNALE A SERVIZIO DEL NIDO E DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E, IN CASO DI ATTIVAZIONE, DELLA CUCINA DI PONTE TARO, DEI TERMINALI E REFETTORI

Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione da eseguire presso i locali cucina, i terminali ed i centri refezionali, sono a carico e devono essere eseguiti a cura dell'Impresa Appaltatrice.

L'Impresa appaltatrice, al termine delle operazioni di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia della/e cucina/e e di tutti i locali di consumo e delle relative pertinenze (anche eventuali aree esterne), dei macchinari, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, della tegameria, della stoviglieria, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio.

Le attività di pulizia e di sanificazione devono essere eseguite conformemente a quanto proposto nel piano HACCP dell'Impresa appaltatrice.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano il livello minimo di prestazione, potendo ogni Impresa prevedere articolazioni più capillari.

L'Impresa aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito 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.

Indicazioni generali relative alle operazioni di pulizia e sanificazione:

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

1) Pulizia e sanificazione della Cucina comunale e dei terminali:

a) Operazioni giornaliere: tutte le aree della Cucina e dei terminali dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura attrezzature, arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti.

In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati.

I servizi igienici presenti, utilizzati dagli alunni, dal personale scolastico docente ed ausiliario e dal personale dell'Impresa, dovranno essere tenuti costantemente puliti e dovrà essere garantita la fornitura del materiale igienico-sanitario necessario al buon funzionamento di tutti gli stessi (salviette, carta igienica, sapone, ecc....).

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale e carta igienica. L'Impresa appaltatrice provvederà a colmare in tal senso ogni carenza di arredo e/o materiale.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite almeno due volte la settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza è a carico dell'Impresa appaltatrice, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

b) Operazioni settimanali: settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti. I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Sempre settimanalmente dovrà essere provveduto alla deragnatura, alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

2) Pulizie dei refettori

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dopo ogni pasto/merenda dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli ed eventualmente delle sedie con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc...), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, spogliatoio e servizi igienici in uso al personale dell'Impresa appaltatrice e dell'utenza.

Tutte le operazioni di pulizia dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

3) Pulizie straordinarie:

L'Impresa appaltatrice dovrà in ogni caso garantire le seguenti pulizie straordinarie:

- Pulizie straordinarie funzionali alla messa in funzione del nuovo centro di produzione pasti di Ponte Taro;
- Pulizia straordinaria della Cucina comunale a servizio della Scuola dell'Infanzia e del Nido Comunale, e, se attivata, della Cucina di Ponte Taro, almeno una volta l'anno solare, includendo le attrezzature, i macchinari, gli utensili e gli arredi utilizzati, i vetri interni ed esterni, le celle frigorifere, i forni, le cappe di aspirazione all'interno e all'esterno, le dispense ed i locali annessi;
- Pulizia straordinaria delle sale da pranzo e dei locali annessi, delle sedie e dei tavoli di tutti i refettori, preferibilmente prima dell'inizio dell'anno scolastico;
- Pulizia straordinaria di tutti i locali oggetto di appalto qualora si rendesse necessaria a seguito di interventi di ristrutturazione, e quant'altro, effettuati dall'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento dell'appalto.

4) Prevenzione e monitoraggio agenti infestanti

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni dei locali cucina e dei terminali nonché le relative aree esterne di pertinenza ed i refettori, si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa Appaltatrice e che dovranno essere contenute nel Piano di

Autocontrollo adottato dalla stessa:

a) garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi in modo che le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione siano esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto;

b) formare adeguatamente il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo per metterlo in grado di identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;

c) attuare efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti,

d) assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata al Comune dopo l'aggiudicazione del servizio;

e) curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzioni dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.;

f) effettuare presso le strutture prese in consegna un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal piano di autocontrollo e comunque almeno a cadenza quadrimestrale, salvo ulteriori casi di comprovata necessità. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle norme vigenti

g) provvedere, in presenza di infestazioni, alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'Amministrazione Comunale.

Il Comune potrà richiedere all'Impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Art. 27 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e successive modifiche e integrazioni, l'Aggiudicatario dovrà produrre entro 30 giorni dall'attivazione del servizio e a pena di decadenza dal contratto, apposito manuale di autocontrollo basato sul sistema HACCP.

Il manuale di autocontrollo HACCP, redatto con riferimento puntuale al servizio, strutture e locali di cui al presente appalto, dovrà essere opportunamente modificato e integrato, se richiesto, dai competenti organi sanitari di controllo e sulla base delle loro eventuali osservazioni. Il manuale dovrà a cura ed onere dell'Aggiudicatario, essere aggiornato, modificato e integrato in conseguenza di intervenute modifiche legislative e regolamentari o per l'acquisizione di nuove tecniche scientifiche di indagine e controllo sull'igiene degli alimenti.

Art. 28 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

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 rapportate alle porzioni da servire, in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (Nido, scuola dell'Infanzia e 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).

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.

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 le varie casistiche. Tali questionari, da somministrare almeno una volta durante ciascun anno scolastico, devono rilevare quanto segue:

1. numero di pietanze gradite sul n. totale di pietanze erogate;
2. valutazione quantitativa delle eccedenze e dei residui attraverso strumenti validati;
3. motivazioni sottese al non consumo

- soggettive (S: scarso appetito, allergie, alimenti non graditi)
- organizzative (O: insufficiente tempo per consumare il pasto, non corrispondenza con quanto previsto, temperatura inadeguata, ambiente caotico, motivo religioso)
- gastronomiche (G: alimenti cucinati male, dieta restrittiva poco gradita, porzione abbondante, monotonia dei piatti, odore sgradevole, alimenti poco conditi o poco cotti, alimenti troppo elaborati)

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.

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 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 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.

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

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 periodico, da inviare telematicamente al Direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato altresì il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Art. 29 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle Scuole d'Infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Art. 30 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per 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, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione Comunale. 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.

Tutti i costi connessi alle attività di recupero e smaltimento dei rifiuti prodotti nell'esecuzione del servizio sono a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 31 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

- *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale*

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa appaltatrice, dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, l'Impresa appaltatrice è tenuta a dare congrua informazione all'Amministrazione Comunale, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra l'Impresa appaltatrice e l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20% e la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione Comunale. In mancanza di comunicazione sarà applicata una penale pari al 3 (tre) per cento dell'importo del mese di riferimento.

- *Interruzione temporanea del servizio su comunicazione dell'Amministrazione Comunale*

In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione Comunale dovrà darne comunicazione all'Impresa appaltatrice, con un preavviso di almeno 2 giorni lavorativi. In questo caso l'Amministrazione Comunale non riconoscerà all'Impresa appaltatrice alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione all'Impresa appaltatrice entro i termini prefissati, l'Amministrazione Comunale riconoscerà all'Impresa appaltatrice un equo indennizzo non superiore comunque al 25% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione.

- *Interruzione temporanea del servizio per guasti.*

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture, tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo massimo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra l'Impresa appaltatrice e l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi. L'Impresa dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione Comunale vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari al 25% del

valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione. In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, l'Impresa appaltatrice dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso dell'Amministrazione Comunale. In questo caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

- *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.*

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali.

Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, l'Impresa appaltatrice dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi.

Resta salva altresì la responsabilità dell'esecutore del servizio per interruzioni dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi sarà applicata la penale pari al 25% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, alla risoluzione del contratto.

Art. 32 - ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 17, commi 8 e 9 del D. Lgs 36/2023, stante la necessità di assicurare, nell'interesse pubblico, l'avvio del servizio di ristorazione scolastica in concomitanza con la riapertura dei servizi educativi e scolastici. In tal caso, la data in cui la consegna avviene dovrà farsi risultare da specifico verbale sottoscritto dal Responsabile del procedimento del Comune e dal Legale rappresentante dell'Operatore economico aggiudicatario.

Art. 33 - STIPULAZIONE CONTRATTO D'APPALTO

Divenuta efficace l'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 17, comma 5, del Codice, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto, secondo quanto previsto dall'art. 18, co. 2, D.Lgs 36/23, ha luogo entro i successivi 60 (sessanta giorni), anche in pendenza di contenzioso, salvo nell'ipotesi di differimento concordato con l'aggiudicatario e motivato in base all'interesse della stazione appaltante o dell'ente concedente, compatibilmente con quello generale alla sollecita esecuzione del contratto.

Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, l'impresa aggiudicatrice, sempreché il ritardo non sia a lei parzialmente o totalmente imputabile, può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali, se già versate.

All'atto della comunicazione di aggiudicazione l'aggiudicatario sarà obbligato a:

- costituire cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023 e di cui all' articolo "Cauzione definitiva" del presente capitolato; la mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte di questo Comune;
- produrre l'eventuale necessaria documentazione ai fini della stipula;
- versare l'importo delle spese contrattuali nella misura che verrà comunicata dall'Amministrazione.

Il contratto di appalto sarà stipulato a pena di nullità, in forma scritta, in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 18, comma 1, del D.lgs. 36/2023.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non provveda tempestivamente o regolarmente a tali adempimenti, l'aggiudicazione potrà essere revocata, salvo il diritto da parte dell'Amministrazione Comunale al risarcimento di eventuali maggiori danni. In tal caso l'appalto potrà essere affidato al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 34 - CAUZIONE DEFINITIVA

A seguito della comunicazione di aggiudicazione della prestazione oggetto del presente appalto, l'Impresa dovrà procedere alla costituzione di una garanzia definitiva pari ad almeno il 10% dell'importo contrattuale netto e comunque in conformità, nei modi, forme e importi di cui all'articolo 117 del D.lgs. 36/2023.

La garanzia definitiva potrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa a prima richiesta rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con D.P.R. 13.2.1959, n. 449, oppure da intermediari finanziari a ciò autorizzati.

La cauzione deve riportare la dichiarazione del fideiussore della formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 del cc comma 2 e prevedere espressamente la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la decadenza dell'affidamento.

La garanzia definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del servizio: La stessa permarrà fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità delle prestazioni svolte. Il termine predetto deve intendersi come data di effettiva conclusione del rapporto contrattuale.

In caso di violazione delle norme e delle prescrizioni contrattuali, la cauzione potrà essere incamerata, totalmente o parzialmente, dall'Amministrazione committente.

Il Committente è autorizzato a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi dell'Impresa per inadempienze contrattuali o danni o altro alla stessa imputabile. Conseguentemente alla riduzione della cauzione per quanto sopra, l'Impresa è obbligata nel termine di 10 giorni naturali consecutivi a reintegrare la cauzione stessa, pena la rescissione del contratto a discrezione dell'Amministrazione Comunale.

È facoltà dell'Amministrazione adeguare l'importo della cauzione, in relazione alla revisione del valore contrattuale.

In caso di rinnovo della durata del servizio dovrà essere prorogata la validità della cauzione.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente o, comunque, non fosse stata regolarmente reintegrata dall'appaltatore.

Art. 35 - ASSICURAZIONI

L'Impresa appaltatrice è responsabile di ogni danno che possa derivare a persone o a cose dell'Amministrazione Comunale e/o di terzi, nell'espletamento della fornitura oggetto del presente servizio, per tutte le prestazioni rese e fissate dal capitolato speciale d'appalto e per ogni attività diretta ed indiretta espletata dall'Impresa medesima nell'esecuzione del servizio.

Essa è tenuta a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre all'Amministrazione Comunale e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) una polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio, con le seguenti caratteristiche minime:

- Sezione RCT massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.
- Sezione RCO massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.

La polizza dovrà prevedere le seguenti estensioni di garanzia:

- danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 500.000,00;
- responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
- danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 250.000,00;
- danni a cose nell'ambito di esecuzione del servizio;
- i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere;
- danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
 1. vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 2. cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;
 3. contaminazione dolosa dei prodotti preparati, trattati e somministrati per fatto dei propri dipendenti ed operatori e/o di terzi che intervengano a qualsiasi titolo nella filiera della preparazione, trattamento, distribuzione.

Le estensioni di cui ai precedenti punti 1. e 2. dovranno essere prestate con un massimale non inferiore ad € 2.000.000,00 e l'estensione di cui al precedente punto 3. dovrà essere prestata con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00.

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta, la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico dell'Impresa appaltatrice. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'Amministrazione Comunale né del danneggiato.

L'Impresa aggiudicataria è comunque responsabile dei danni arrecati, nell'espletamento del servizio al patrimonio del Comune, a causa di imperizia e/o incapacità del personale, cattivo funzionamento dei macchinari, nonché all'utilizzo di materiale non idoneo, nulla escluso.

L'inefficacia del contratto assicurativo non potrà in alcun modo essere opposta all'Amministrazione Comunale e non costituirà esimente dell'Impresa esecutrice per le responsabilità ad essa imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'Impresa è tenuta a depositare a proprie spese, copia integrale della copertura assicurativa, regolarmente quietanzata e perfezionata, prima dell'avvio del servizio o comunque in sede di stipula del contratto, a dimostrazione della sua operatività.

Le polizze assicurative di cui al presente articolo potranno essere esaminate dal broker assicurativo di fiducia dell'Ente committente, il quale provvederà a segnalare eventuali anomalie o incongruenze. In tal caso, la Ditta aggiudicataria, su semplice richiesta dell'Ente, dovrà adeguare in maniera appropriata le polizze assicurative.

Art. 36 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intendesse accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. L'Amministrazione Comunale in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione medesima.

Art. 37 - SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CESSIONE DEL CREDITO

L'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato è direttamente affidata all'Impresa; l'eventuale subappalto delle prestazioni è soggetto alle norme stabilite dall'art. 119 del D. Lgs 36/2023 e sue successive modificazioni ed interazioni.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto, in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e dell'esigenza, tenuto conto della natura o della

complessità delle prestazioni da effettuare, di rafforzare il controllo delle attività sui luoghi di lavoro interessati dall'appalto o di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori impiegati nell'esecuzione delle prestazioni un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.

L'Appaltatore resta in ogni caso responsabile nei confronti dell'Azienda per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando l'Azienda medesima da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione delle prestazioni subappaltate.

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, c. 1, lett. d), la cessione del contratto è nulla.

L'Appaltatore può cedere i crediti derivanti dal contratto con le modalità espresse all'art. 120 comma 12 del D. Lgs 36/2023.

Alle cessioni di crediti si applicano le disposizioni di cui alla L. n. 52/1991 e quanto previsto dall'allegato II.14 – articolo 6 Cessioni di crediti.

Art. 38 - RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunicherà all'Impresa appaltatrice il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Tutti i rapporti, le comunicazioni, le contestazioni, la reportistica dovranno essere riferiti e/o inviati al Responsabile Unico del Progetto ed al Direttore dell'esecuzione, che eserciteranno direttamente tutti i poteri, controlli, ispezioni e le prerogative di cui al presente capitolato.

Art. 39 - CORRISPETTIVI

La Stazione appaltante corrisponderà il medesimo prezzo per tutti i pasti forniti all'utenza del servizio di Nido Comunale, della Scuola dell'Infanzia e delle Scuole Primarie di Fontevivo capoluogo e di Ponte Taro. Il prezzo sarà quello definito in sede di gara.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale opti per la preparazione dei pasti per tutta l'utenza che afferisce ai plessi di Scuola Primaria del territorio presso la cucina interna che sarà appositamente allestita a Ponte Taro in sostituzione del terminale esistente, come previsto all'art. 7 del presente Capitolato, sarà corrisposta una maggiorazione del prezzo a pasto, come definita in sede di gara, con decorrenza dalla data di attivazione di tale cucina.

Anche nell'ipotesi in cui l'Amministrazione comunale scelga di avvalersi della produzione del pasto secondo i criteri della "Mensa scolastica biologica" di cui al successivo art. 44, verrà riconosciuta una maggiorazione del prezzo del pasto, come definita in sede di gara.

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione contraente all'Impresa appaltatrice, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, compresa la fornitura in comodato d'uso di n. 2 carrelli di servizio bagnomaria a tre vasche, in acciaio di cui all'articolo "Fornitura di attrezzature in comodato" del presente capitolato.

Art. 40 - REVISIONE DEI PREZZI E MODIFICA DEL CONTRATTO IN CORSO DI ESECUZIONE

Il corrispettivo contrattuale rimane fisso ed invariabile per il primo anno di durata del contratto. A partire dalla seconda annualità contrattuale è ammessa la possibilità di procedere a revisione del prezzo a norma dell'art. 60 del D.lgs. 36/2003 al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione

del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione si farà riferimento agli indici di costo e di prezzo di cui al comma 3 del predetto art. 60 pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT.

L'Impresa appaltatrice interessata alla variazione deve avanzare richiesta scritta di revisione entro 60 (sessanta) giorni dall'avvio del secondo anno di esecuzione contrattuale. Il suddetto termine è fissato a pena di decadenza; di conseguenza il suo mancato rispetto determina l'improcedibilità della richiesta tardiva. Il relativo procedimento si concluderà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta con l'adozione da parte dell'Amministrazione Comunale delle determinazioni del caso.

Le modifiche in corso di esecuzione del contratto sono disciplinate ai sensi degli articoli 9 e 120 del D.lgs. n.36/2023, nonché delle previsioni contenute nell'Allegato II.14 – Articolo 35.

Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dall'Aggiudicataria/o se non sia stata previamente approvata dal RUP.

Art. 41 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il pagamento del compenso dovuto per la regolare esecuzione del servizio avverrà mensilmente, secondo il regime quantitativo di cui alle previsioni contrattuali, in base ai prezzi di aggiudicazione ed alle ordinazioni effettive così come acquisite dal sistema gestionale in uso o comunque formalmente comunicate agli Uffici preposti dell'Amministrazione Comunale.

Entro il giorno 10 di ogni mese l'Impresa appaltatrice dovrà inviare al Comune il report dei pasti erogati nel mese precedente, suddivisi per tipologia di utenza; il relativo pagamento è effettuato nel termine di trenta giorni decorrenti dal suddetto esito positivo della verifica di conformità.

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP) o suo delegato, entro i successivi 7 (sette) giorni, dopo aver verificato la correttezza dei dati forniti, provvederà ad autorizzare l'emissione della fattura elettronica da parte dell'impresa appaltatrice tramite piattaforma, trasmessa al seguente codice univoco: UFQINM.

Le fatture saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse al netto della ritenuta dello 0,5% prevista dall'art. 11, comma 6 del D. Lgs 36/2023.

La liquidazione è subordinata alla regolarità dei versamenti contributivi INPS e INAIL verificati tramite DURC, nonché alla regolarità fiscale, la cui attestazione è a carico del fornitore attraverso la presentazione di regolare DURC.

Nei casi di inadempienza contributiva dell'appaltatore risultante dal DURC relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, e in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni del citato personale dipendente, si applicherà quanto previsto dall'articolo 11, c. 6 del D.lgs. n. 36/2023.

Eventuali contestazioni relative agli importi fatturato determineranno una sospensione del termine di pagamento fino alla risoluzione in contraddittorio delle stesse.

L'Amministrazione contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, a mezzo di ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra o mediante incameramento della cauzione.

Al termine della durata del contratto, come pure in caso di rinnovo del servizio, in sede di riconsegna dei locali e delle attrezzature da parte dell'Impresa Appaltatrice, l'Amministrazione si riserva di sospendere gli ultimi pagamenti dovuti alla stessa, nel caso vi fossero documentate contestazioni sui servizi resi o sullo stato delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Art. 42 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale può recedere dal contratto, in qualunque momento secondo quanto previsto dall'art. 123 e nell'allegato II.4 del D. Lgs 36/2023.

Art. 43 - VARIAZIONI DEL NUMERO E TIPOLOGIA DI UTENTI

L'Impresa appaltatrice è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 44 - PARTECIPAZIONE AL BANDO MENSE SCOLASTICHE BIOLOGICHE E FORNITURA DI DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI REGIONALI, NAZIONALI O DELL'UNIONE EUROPEA

Nel caso in cui l'Amministrazione contraente scelga di avviare una produzione del pasto secondo i criteri della "Mensa scolastica biologica, l'Impresa appaltatrice dovrà garantire le percentuali minime, i requisiti e le specifiche tecniche dei prodotti come previsto dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 14771 del 18/12/2017, pubblicato in G.U. – serie generale - n. 79 del 5 aprile 2018 e, in particolare, all'Allegato 1.

In fase di esecuzione del servizio, la verifica del rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti su base mensile per ciascuna singola Amministrazione contraente dovrà essere effettuata tramite report - o tramite accesso a specifica app (piattaforma) - elaborati / messi a disposizione da parte dell'Impresa appaltatrice, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione contraente.

L'Impresa Appaltatrice sarà tenuta a fornire all'Amministrazione contraente i documenti ed il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti da norme regionali, nazionali o comunitarie.

Art. 45 - CONTROLLI

La vigilanza sui servizi competerà al Responsabile del procedimento e al Direttore dell'Esecuzione per tutto il periodo di affidamento in appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi dagli stessi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. La vigilanza e i controlli saranno eseguiti anche mediante i servizi preposti dell'A.S.L., che eseguiranno le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale, comprensive anche del livello di conoscenza teorico – pratica.

Il Comune di Fontevivo potrà disporre, in qualsiasi momento ed a propria discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e ai magazzini e su quanto altro facente parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme di legge, nonché di quelle stabilite nel presente. Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'Impresa aggiudicataria fornirà tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

Per l'effettuazione di eventuali accertamenti analitici che si rendessero necessari, compiuti su prelievi di campioni alimentari e non, le spese sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 46 - PENALITA' PER MANCATO RISPETTO DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto, come previsto dal successivo articolo, si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che, a seconda della gravità o importanza della violazione, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione

contraente, comporteranno l'applicazione delle seguenti penali, salvo ed impregiudicato il diritto di richiedere il risarcimento del maggior danno:

utilizzo e/o somministrazione di alimenti contaminati batteriologicamente	Da € 500,00 a € 5.000,00
Utilizzo e/o somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente o contenenti corpi estranei	Da € 500,00 a € 2.500,00
Utilizzo e/o somministrazione di alimenti non conformi al menù, alle grammature previste, oppure per la violazione delle caratteristiche merceologiche	Da € 200,00 a € 2.500,00
In caso di insufficiente utilizzo di prodotti biologici	Da € 200,00 a € 500,00
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 1.000,00
Errata somministrazione di "diete speciali" che rispondono a particolari esigenze cliniche o etico-religiose	Da € 250,00 a € 5.000,00
In caso di ritardo nella distribuzione dei pasti (a partire dalla seconda violazione riscontrata)	€ 200,00
Mancata distribuzione dei pasti	€ 1.000,00
Insufficiente rapporto operatori adibiti alla distribuzione/utenti del servizio in relazione al parametro fissato in sede di offerta tecnica o comunque autorizzato	Da € 200,00 a € 2.000,00
Mancato prelievo di campioni rappresentativi del pasto	€ 200,00
Carenze igieniche della/della cucina/e e/o dei locali utilizzati dalla Ditta, riscontrate dagli organismi di controllo	Da € 500,00 a € 2.000,00

In caso di evento non esplicitato nella casistica sopra menzionata e costituente violazione alle norme del presente capitolato, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare una sanzione variabile da € 100,00 a € 2.500,00.

Il Committente contesta il fatto alla Ditta nel più breve tempo possibile, tramite posta elettronica certificata (PEC); a seguire:

- la Ditta, entro e non oltre 48 ore dalla ricezione della contestazione, dovrà fornire le proprie controdeduzioni mediante posta elettronica certificata (PEC);
- il Committente valuterà le eventuali controdeduzioni fornite e adotterà le decisioni conseguenti entro 3 giorni lavorativi, dandone comunicazione scritta alla ditta.

In caso di applicazione della penale contrattuale, il Committente provvederà a detrarre il relativo importo dalla prima fattura utile in liquidazione, anche se relativa a periodi di diversa competenza, fatta salva comunque la facoltà per la Stazione appaltante di avvalersi dell'incameramento anche parziale della fidejussione; in tale ultimo caso, sarà onere della Ditta appaltatrice ricostituire l'importo complessivo oggetto della cauzione.

Art. 47 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE ERRORE CONTRATTUALE

Costituisce grave errore contrattuale, e quindi grave inadempimento con conseguente risoluzione del contratto, risarcimento del danno e incameramento della cauzione, il verificarsi di uno dei seguenti casi:

Grave errore
Frode nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali
Perdita di un requisito di esecuzione del contratto
Cessazione dell'attività, situazione di stato di insolvenza, liquidazione giudiziale, liquidazione coatta, concordato preventivo o altra procedura concorsuale che dovesse coinvolgere la Ditta aggiudicataria stessa, fatto salvo quanto previsto all'art. 124 del D. Lgs 36/2023
Impiego di personale non regolarmente assunto dalla Ditta
Ripetute inosservanze delle norme in materia di lavoro, sicurezza e prevenzione
Notificazione ripetuta di penalità a carico della Ditta aggiudicataria
Assenza di copertura assicurativa o mancato adeguamento delle polizze assicurative, secondo le previsioni del presente capitolato
Violazione del divieto di cessione del contratto e/o subappalto non autorizzato
Ingiustificata inottemperanza ad una diffida ad adempiere
Interruzione non motivata del servizio

Al verificarsi di una o più fattispecie su indicate, il Committente seguirà la procedura disciplinata negli artt. 122 e seguenti del Codice degli appalti.

In caso di risoluzione del contratto, all'Impresa spetterà il pagamento delle prestazioni regolarmente svolte, fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o danni e/o maggiori oneri che il Committente dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione.

In seguito alla risoluzione del contratto, il Committente potrà, a suo insindacabile giudizio, procedere all'affidamento delle prestazioni all'Impresa risultata seconda classificata nella graduatoria della procedura di gara e, in caso di rifiuto di quest'ultima, alle successive, seguendo l'ordine di graduatoria.

Art. 48 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Qualora la Ditta aggiudicataria dovesse disdettare il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Ente si rivarrà, a titolo risarcitorio, sulla garanzia definitiva, salvo eventuali altri maggiori danni. Sarà inoltre addebitata alla Ditta, a titolo di risarcimento danni, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione dell'appalto ad altre Ditte.

Art. 49 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che saranno deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria, il Foro competente è quello di PARMA.

Il contratto non contiene la clausola compromissoria.

Art. 50 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione Comunale procederà a termini di Legge.

Art. 51 - SPESE DI CONTRATTO

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese di contratto, nessuna esclusa o eccettuata, nonché ogni altra accessoria e conseguente. L'Impresa assume a suo carico il pagamento delle imposte, tasse e diritti comunque a essa derivata, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Committente.

Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese di qualsiasi tipo, dirette e indirette, inerenti e conseguenti al contratto, alla stesura dei documenti in originale e copie, alle spese postali per comunicazioni d'ufficio da parte del Committente, alle spese di notifica e simili.

Art. 52 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'Impresa Appaltatrice si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso l'Amministrazione Comunale, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

L'Impresa appaltatrice e sarà tenuta a comunicare al Comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

La Ditta si impegna ad inserire negli eventuali contratti che potranno essere sottoscritti con subappaltatori ed i subcontraenti un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia della Stazione Appaltante della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art. 53 - TRATTAMENTO DEI DATI, CONSENSO AL TRATTAMENTO

I dati personali forniti e trattati in connessione all'esecuzione del presente capitolato, relativi ai soggetti firmatari e a dipendenti/collaboratori delle Parti, saranno trattati ed utilizzati dalle stesse Parti ai sensi del Regolamento UE 2016/679, nonché a fini di legge per l'esercizio delle attività e delle prestazioni effettuate e qui regolamentate.

Con la sottoscrizione del contratto il rappresentante legale dell'Aggiudicatario acconsente espressamente alla designazione quale Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti dell'art.28, Regolamento UE 2016/679.

I trattamenti dei dati personali da parte del Responsabile del trattamento dovranno essere improntati, in particolare, ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto disposto dall'art.5 del Regolamento UE2016/679 e dalle ulteriori norme regolamentari in materia, limitandosi a eseguire i soli trattamenti funzionali e in qualsiasi caso relativi alle finalità per cui i dati sono stati raccolti.

Il Responsabile del trattamento si impegna inoltre a:

- ☐ adempiere all'incarico attribuito adottando idonee e preventive misure di sicurezza, con particolare riferimento a quanto stabilito dall'art. 32 Regolamento UE2016/679;
- ☐ tenere un registro del trattamento conforme a quanto previsto dall'art. 30 del Regolamento UE/2016/679 ed a renderlo consultabile, qualora richiesto, dal Titolare del trattamento;
- ☐ predisporre, qualora l'incarico comprenda la raccolta diretta di dati personali, l'informativa di cui all'art 13 del Regolamento UE 2016/679 e verificare che siano adottate le modalità operative necessarie affinché la stessa sia effettivamente portata a conoscenza degli interessati;
- ☐ trasmettere all'Amministrazione, con la massima tempestività, le istanze dell'interessato per l'esercizio dei diritti di cui agli artt. 7 e da 15 a 23 del Regolamento UE 2016/679, in modo da consentire all' Amministrazione stessa di dare riscontro all'interessato nei termini; nel fornire altresì all'Amministrazione tutta l'assistenza necessaria, nell'ambito dell'incarico affidato, per soddisfare le predette richieste;
- ☐ individuare gli incaricati del trattamento dei dati personali, impartendo agli stessi le istruzioni necessarie per il corretto trattamento dei dati, sovrintendendo e vigilando sull'attuazione delle istruzioni impartite;
- ☐ consentire all'Amministrazione, in quanto Titolare del trattamento, l'effettuazione di verifiche periodiche circa il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati personali, fornendo alla stessa piena collaborazione;
- ☐ in caso di violazione dei dati personali – consistente nella violazione di sicurezza che comporta accidentalmente o in modo illecito la distruzione, la perdita, la modifica, la divulgazione non autorizzata o l'accesso ai dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati per conto del Titolare – informare il Titolare tempestivamente e in ogni caso, al massimo entro e non oltre 24 ore dalla scoperta dell'evento, di ogni violazione dei dati personali trattati per conto del Titolare, e fornire tutti i dettagli completi della violazione subita (fornendo una descrizione della natura della violazione dei dati personali, delle tipologie di dati personali violati, delle categorie e del numero approssimativo di interessati coinvolti e delle misure adottate per mitigare i rischi); fornire assistenza al Titolare per far fronte alla violazione e alle sue conseguenze, soprattutto in capo agli interessati coinvolti; attivarsi per mitigare gli effetti delle violazioni, proponendo tempestive azioni correttive al Titolare o, comunque, attuando tutte le azioni correttive approvate o richieste dal Titolare;
- ☐ non ricorrere ad un altro responsabile (c.d. Sub-responsabile) se non previa autorizzazione scritta, del Titolare del trattamento: quando il Responsabile intenda avvalersi di un altro responsabile per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del Titolare, è tenuto, pertanto, a richiedere l'autorizzazione al Titolare con congruo preavviso. Nel caso in cui il responsabile ricorra al Sub-responsabile per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del Titolare, su tale Sub-responsabile sono imposti, mediante un contratto o atto di nomina sottoscritto per accettazione, gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati contenuti nel presente atto per il responsabile del trattamento, prevedendo in particolare garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del GDPR. Nel caso in cui il Sub-responsabile ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione

dei dati, il responsabile iniziale conserva nei confronti del Titolare l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dell'altro responsabile anche ai fini del risarcimento di eventuali danni causati dal trattamento salvo dimostri che l'evento dannoso non gli è imputabile;

□ impegnarsi a tenere indenne e manlevato il Titolare da ogni perdita, costo, spesa, sanzione pecuniaria, danno da risarcire e, in generale, da ogni responsabilità derivante dalla esecuzione da parte del Responsabile del trattamento (e/o dei Sub-responsabili da questo incaricati) delle disposizioni del presente accordo, e dall'adeguamento e/o conformità del Responsabile (e/o dei Sub-responsabili da questo incaricati) alle prescrizioni della normativa vigente con riferimento alle attività di trattamento dei dati svolte per conto del Titolare.

Il Titolare del trattamento si riserva infine di procedere, qualora lo ritenesse opportuno, di effettuare un'integrazione delle prescrizioni qui indicate con atti ulteriori ai sensi dell'art.28 del Regolamento UE 2016/679.

Art. 54 - DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE E LA REPRESSIONE DELLA CORRUZIONE - CODICE DI COMPORTAMENTO

L'Impresa appaltatrice è tenuta a dare comunicazione tempestiva all'Amministrazione Comunale ed alla Prefettura competente di tentativi di concussione che siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'Imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del presente contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile. L'Amministrazione si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, ogni qualvolta nei confronti dell'Imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti d'impresa sia disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'art. 2635 del Codice Civile.

L'appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il vigente codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Fontevivo, pena la risoluzione del contratto.

Art. 55 - OSSERVANZA DI NORME E DISPOSIZIONI

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni vigenti e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale le parti fanno riferimento alle disposizioni contenute nel Codice Civile, nel D.lgs. n. 36/2023 e nelle vigenti leggi inerenti al settore.



**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE, ALL'INTERNO DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE, DELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA STATALE E DELLE SCUOLE PRIMARIE DI FONTEVIVO**

Allegato A: ELENCO ATTREZZATURA e planimetria

CUCINA PRINCIPALE

- 1) FORNO COMBINATO N. (2);
- 2) ABBATTITORE;
- 3) CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE;
- 4) 4 CESTELLI PER CUOCIPASTA
- 5) ELEMENTO NEUTRO – BASE CON PORTINA DX
- 6) CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE 4 ZONE
- 7) PENTOLA ELETTRICA RISCALDAMENTO INDIRETTO 100 L
- 8) BASE CON PORTINE
- 9) BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO MANUALE
- 10) LAVELLO SU GAMBE 2 VASCHE CM 40X50X25H SGOCCIOLATOIO
- 11) TAVOLO CON PIANO E ALZATINA 100 CM
- 12) LAVELLO SU GAMBE 1 VASCA CM 60X50X30H
- 13) TAVOLO ARMADIO CON PORTE SCORREVOLI E CASSETTI N. (2)
- 14) ARMADIO FRIGORIFERO -2°C ÷ +8°C GN 2/1
- 15) LAVELLO SU GAMBE 1 VASCA CM 60X50X30H
- 16) TAVOLO IN ACCIAIO INOX (su misura)
- 17) CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE 2 ZONE
- 18) CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO A DUE RIPIANI N. (3)

AREA CELIACI

- 1) LAVELLO SU GAMBE 1 VASCA CM 50X50X30H
- 2) BASE REFRIGERATA 0 ÷ +10°C PROFONDITA' 70 CM GN 1/1 PIANO
- 3) ARMADIO CASSETTIERA CON ALZATINA, 3 CASSETTI 1/1 GN
- 4) PIASTRA A INDUZIONE DA BANCO 2700 WATT N. (2)
- 5) FORNO A MICROONDE CAPACITÀ 18LT 1600W

AREA LAVAGGIO

- 1) ARMADIO PORTASTOVIGLIE PORTE SCORREVOLI
- 2) LAVASTOVIGLIE A CAPOTE 65 CESTI/H 50x50 CM
- 3) TAVOLO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANI N.(2)
- 4) RASTRELLIERA PIATTI ACCIAIO INOX N. (6)

AREA MAGAZZINO

- 1) CELLA FRIGO SPESSORE PANNELLO 6 CM, ALTEZZA INTERNA 243
- 2) SCAFFALATURA CELLA FRIGO 3 LATI 163x203 CM
- 3) ARMADIO FRIGORIFERO -20°C ÷ -10°C GN 2/1
- 4) ARMADIO FRIGORIFERO -2°C ÷ +8°C GN 2/1

PREPARAZIONE 1

- 1) TAVOLO ARMADIO CON PORTE SCORREVOLI, CON ALZATINA
- 2) ARMADIO FRIGORIFERO -2°C ÷ +8°C GN 2/1
- 3) SCAFFALE COMPLETO DI 4 RIPIANI DA CM 140
- 4) TAVOLO CON PIANO E ALZATINA 110 CM
- 5) LAVELLO SU GAMBE 2 VASCHE CM 40X50X25H SGOCCIOLATOIO

PREPARAZIONE 2

- 1) TAVOLO ARMADIO CON PORTE SCORREVOLI, CON ALZATINA
- 2) TAVOLO CON PIANO E ALZATINA 110 CM
- 3) PENSILE CON ANTE SCORREVOLI 120 CM
- 4) LAVELLO SU GAMBE 2 VASCHE CM 40X50X25H SGOCCIOLATOIO
- 5) ARMADIO FRIGORIFERO -2°C ÷ +8°C GN 2/1



**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE, ALL'INTERNO DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE, DELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA STATALE E DELLE SCUOLE PRIMARIE DI FONTEVIVO**

Allegato B

Nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva (DM 28/10/2021) l'elaborazione dei menù per la scuola per raggiungere gli obiettivi della corretta educazione alla nutrizione devono possedere, tra le altre, due caratteristiche essenziali:

- a) **La qualità nutrizionale:** i pasti serviti dovranno soddisfare il corretto bilanciamento dell'apporto calorico dei macro e micro nutrienti e rappresentare un equilibrato completamento della giornata alimentare
- b) **La qualità sensoriale:** i menù dovranno rispondere anche all'esigenza di offrire pietanze nelle quali la <<qualità sensoriale sia ottimale>> ovvero il piatto oltre ad essere sano dovrà essere appetibile al fine di garantire un <<adeguato introito alimentare e ridurre gli sprechi>>

L'Impresa appaltatrice dovrà proporre il menù, avendo come riferimento la vigente normativa nazionale in materia nonché gli standard richiesti dalla delibera di Giunta Regione Emilia-Romagna n. 1452 del 04/09/2023

Dovranno essere presentate tre diverse tipologie di menù

- A) Menù base** (che dovrà essere sottoposto in sede di avvio del servizio a validazione da parte del SIAN)
- B) Menù per diete etico-religiose con** eliminazione della carne di maiale come tale e come ingrediente di preparazioni
- C) Diete vegetariane o vegane**

In tutti e tre i casi i menù dovranno essere

- a) elaborati su 8 settimane
- b) diversificati secondo le stagioni: in autunno/inverno e primavera/estate
- c) diversificato per fasce di età:
 - a. Nido sezioni Infanzia
 - b. classi primarie: 6-11 anni
 - c. adulti

Oltre alle diverse grammature delle preparazioni, i menù base **per il Nido e la Scuola dell'Infanzia** dovranno proporre una variabilità tipologica di piatti o alimenti base (formati della pasta, tipologia di carni o pesce, taglio delle verdure crude, formaggi e salumi diversi, etc.) nel rispetto delle esigenze degli utenti più piccoli ed alle capacità di masticazione.

Per i bambini del Nido è richiesta la consegna dei pasti, già porzionati

Inoltre

- Ogni pranzo deve prevedere una porzione di verdure di stagione proposta come contorno, intesa come piatto a base di verdure miste (almeno due verdure a portata) fresche e di stagione (crude o cotte).
- La presentazione delle verdure deve essere alternata sia nel taglio (a bastoncini, grattugiate, ecc.) che nella modalità di cottura (lessatura, vapore, stufatura, gratinatura...).
- Per i contorni sono ammesse le “verdure gelo” solo per le seguenti tipologie: spinaci, bietole, piselli (fini), fagiolini (fini).
- Carote, zucchine, broccoli, verze, se utilizzate come contorno devono essere fresche e di stagione. Non sono ammessi prodotti gelo.
- Le verdure di stagione potranno essere proposte anche nella formula di crudités di verdure come antipasto.
- Le patate devono essere fresche e possono essere cotte al forno, lesse, in purea (sempre utilizzando patate fresche).

Considerata l'importanza educativa del pasto e quindi dell'importanza di proporre gusti e sapori nuovi, la stessa ricetta va proposta al massimo una volta al mese.

È possibile – soprattutto nel periodo invernale – sostituire come fine pasto la frutta fresca con POLPA DI FRUTTA BIO o succo di frutta BIO, al massimo 1 volta al mese.

YOGURT: è un alimento che incontra il gusto dei bambini soprattutto se proposto come Yogurt da bere – Dovrà essere proposto almeno 2 volte al mese in sostituzione delle frutta fresca di stagione

DOLCI DA FORNO:

preparati nei centri cottura o prodotti freschi da fornitori locali possono essere proposti 1 volta al mese e in occasione di festività (Natale, Carnevale, Pasqua ecc. o torta compimense 1 volta al mese):

- Ciambellone
- Torta Paradiso
- Crostata di marmellata/frutta fresca
- Biscotti

In sostituzione del dolce può essere offerta tavoletta di cioccolato da commercio equo e solidale nel rispetto delle caratteristiche nutrizionali

PANE

Ad ogni pranzo va prevista la fornitura di pane comune e almeno una volta alla settimana introdurre tipologie di pane diverse: integrale, ai cereali ecc.

MENÙ BASE

LUNEDI'	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
Primo	Asciutto	In brodo	Asciutto	In brodo con legumi	Asciutto	In brodo	Asciutto	In brodo con legumi
Secondo	Legumi	Carne Rossa	Formaggio	Uova	Legumi	Carne Rossa	Formaggio	Uova
Contorno	Verdure di stagione	Patate	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Patate	Verdure di stagione	Verdure di stagione
Pane	Bianco	Pane integrale	Bianco	Bianco	Bianco	Pane integrale	Bianco	Bianco
Metà mattina	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MARTEDI'								
Primo	In brodo	Asciutto	In brodo con legumi	Asciutto	In brodo	Asciutto	In brodo con legumi	Asciutto
Secondo	Carne Bianca	Pesce	Uova	Formaggio	Carne Bianca	Pesce	Uova	Formaggio
Contorno	Patate	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Patate	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione
Pane	bianco	bianco	Bianco	Bianco	Pane integrale	bianco	Bianco	Bianco
Fine pasto/Metà mattina	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Torta compimese	Frutta fresca
MERCOLEDI'								
Primo	Asciutto	In brodo con legumi	Asciutto	Asciutto	Asciutto	In brodo con legumi	Asciutto	Asciutto
Secondo	Formaggio	Uova	Carne Rossa	Legumi	Formaggio	Uova	Carne Rossa	Legumi
Contorno	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione
Pane	Bianco	Bianco	Bianco	Bianco	Bianco	Bianco	Bianco	Bianco
Metà mattina	Frutta fresca	Frutta fresca	Polpa di frutta BIO	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Polpa di frutta BIO	Frutta fresca
GIOVEDI'								
Primo	Asciutto	Asciutto	In brodo	In brodo	Asciutto	Asciutto	In brodo	In brodo
Secondo	Pesce	Formaggio	Pesce	Carne Bianca	Pesce	Formaggio	Legumi	Carne Bianca
Contorno	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Patate	Patate	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Patate	Patate

Pane	Bianco	Bianco	Pane ai cereali	Pane integrale	Bianco	Bianco	Pane ai cereali	Pane integrale
Fine pasto/metà mattina	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
VENERDI'								
Primo	In brodo con legumi	Asciutto	Asciutto	Asciutto	In brodo con legumi	Asciutto	Asciutto	Asciutto
Secondo	Uova	Legumi	Legumi	Pesce	Uova	Legumi	Pesce	Pesce
Contorno	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione
Pane	Bianco	Bianco	Bianco	Bianco	Bianco	Bianco	Bianco	Bianco
Fine pasto	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta Fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta Fresca	Yogurt