



COMUNE DI CALVIGNASCO

CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Via Fiume 5 20080 MI

Telefono 02 908 49 054 -02 908 48 862 Fax 02 908 70 241

E-mail: segreteria@comune.calvignasco.mi.it

Codice fiscale 80105450151 Partita IVA 09034470154

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PERIODO DAL 01/09/2023 AL 31/08/2028

ART.

1. OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO
2. DURATA DEL SERVIZIO
3. IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO
4. COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO – PASTI PRESUNTI
5. FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI
6. PREPARAZIONE DEI PASTI
7. SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
8. PERSONALE
9. RESPONSABILE DEL SERVIZIO
10. DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO
11. RESPONSABILITA’
12. IMMOBILI – IMPIANTI E ATTREZZATURE
13. OBBLIGHI DELL’APPALTATORE
14. OBBLIGHI DELL’ENTE APPALTANTE
15. CONTROLLI DI QUALITA’ – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE
16. CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI
17. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
18. ATTIVITA’ DI VIGILANZA
19. ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA
20. BLOCCO DELLE DERRATE
21. RIFIUTO DELLA FORNITURA
22. RESPONSABILITA’ DELL’APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE
23. POLIZZE ASSICURATIVE DELL’ENTE APPALTANTE
24. CORRISPETTIVI PAGAMENTI
25. REVISIONE PREZZI
26. DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO
27. INADEMPIENZE E PENALITA’
28. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
29. CAUZIONE
30. STIPULA DEL CONTRATTO
31. SPESE CONTRATTUALI
32. ONERI FISCALI
33. CONTROVERSIE
34. RINVIO
35. ALLEGATI
36. TRATTAMENTO DEI DATI

Art.1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO:

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CALVIGNASCO, AD IMPRESE SPECIALIZZATE CHE UTILIZZERANNO IL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DI PROPRIETA’ DELL’ AMMINISTRAZIONE COMUNALE UBICATA IN VIA MARCONI.

consistente nella:

- Fornitura delle derrate alimentari.
- Preparazione, allestimento dei tavoli, distribuzione con scodellamento dei pasti per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell’infanzia e primaria presso il refettorio attiguo alla cucina di via Marconi
- Fornitura di utensileria da cucina, carrelli portavivande e quant’ altro necessario per lo svolgimento del servizio, nonché del materiale monouso, come ad esempio piatti, bicchieri, tovaglioli, posate.
- Fornitura di diete personalizzate
- Fornitura e reintegro dello stoviglie e delle attrezzature

secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

Art.2 - DURATA DEL SERVIZIO:

1. Il contratto relativo al presente appalto ha durata di 60 mesi (cinque anni), dal 01.09.2023 al 31.08.2028 e sarà aggiudicato a favore dell’offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa (art.95 del D.lgs. 50/2016).

2. L’Amministrazione si riserva la facoltà di determinare la proroga del contratto relativo al presente appalto per un periodo massimo di sei (6) mesi dalla sua scadenza;

L’erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico che sarà comunicato a cura del competente Ufficio Comunale in tempo utile.

Art.3 – IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO:

L’importo complessivo presunto del presente appalto per il quinquennio 2013-2028 è stabilito in **€ 493.425,00** (I.V.A. di Legge esclusa).

Tale importo risulta determinato quale prodotto dei prezzi pasto unitari per il numero delle utenze (secondo la tabella indicata al successivo art.4).

Art.4 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

Il Servizio di cui all’art. 1 sarà esplicato presso il centro cottura comunale nei confronti dell’utenza, secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti presunti indicati nella seguente tabellina:

TIPOLOGIA UTENTI	N° PASTI/GIORNO	N° PASTI /ANNO	N° PASTI PRESUNTI PER L’INTERA DURATA DELL’APPALTO
Scuola dell’ Infanzia	40	7.000	35.000
Scuola Primaria	70	11.000	55.000
Merende Scuola dell’infanzia	30	5.700	28.500

SCUOLA DELL' INFANZIA E PRIMARIA DI VIA MARCONI

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti , lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l' I.A.

Sono inoltre previsti la preparazione e confezionamento di pasti al "sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

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

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

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

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

Composizione cestini freddi:

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

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

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

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

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

Art.5 – FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

5 a) Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanata in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 del 01/08/2002) e dalle prescrizioni specifiche dell'ATS competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- conformi ai "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" ed ai "Criteri Ambientali Minimi per la fornitura di derrate alimentari" previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", che prevedono l'uso dei seguenti prodotti BIO:

DERRATE	PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE
Frutta	50% BIO
Verdure e Ortaggi	50% BIO
Legumi	50% BIO
Cereali in chicco e derivati (pane, pasta, cracker, polenta)	50% BIO
Uova fresche e/o pastorizzate	100% BIO
Carne bovina	50% BIO
Carne suina	10% BIO
Carne avicola	20% BIO
Carne omogeneizzata	100% BIO
Prodotti ittici	Di origine FAO 37 o FAO 27; 1 volta anno BIO
Salumi	30% BIO o DOP o IGP
Formaggi	30% BIO o DOP o IGP
Latte	100% BIO
Yogurt	100% BIO
Olio extra vergine di oliva	40% BIO
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33% BIO
Succhi di frutta o nettari di frutta	100% BIO
Marmellate e confetture	100% BIO
Cioccolato	Da commercio equo e solidale

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'ATS. E' consentito l'utilizzo dei prodotti surgelati
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale

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

- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Art.6 – PREPARAZIONE DEI PASTI

6 a) Modalità di preparazione:

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

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

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

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

6 b) Composizione:

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

6 c) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);

- scioperi;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

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

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

6 d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

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

6 e) Diete speciali:

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

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

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

6 f) Altre tipologie di pasti:

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

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al punto 10 f), avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art.7 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 8, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

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

Art.8 – PERSONALE

8 a) Personale:

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto ai centri di distribuzione) in supporto al personale esistente.

Nel caso di assenza della ditta appaltatrice, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

8 b) Composizione staff di servizio – Garanzie di continuità:

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara.

L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio di dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'espletamento del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff a completamento, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o simili che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione Comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

8 c) Rispetto della normativa:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

8 d) Osservanza dei contratti collettivi:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art.9 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio e del personale comunale;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa)

Art.10 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff di ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

10 a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dal Regolamento locali e di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

10 b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

10 c) Vestiario:

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale, compreso il personale comunale, in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

10 d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Art.11 – RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

In caso di inosservanza di norme evidenziatasi a carico del personale dipendente dell'Amministrazione comunale, l'Appaltatore provvederà a riferire alla stessa i rilievi occorsi, per l'adozione dei provvedimenti del caso a cura degli organi amministrativi competenti in materia.

Art.12 – IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso la Cucina Comunale ed i refettori del Comune di Calvignasco.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

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

12 a) Manutenzione ordinaria:

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico della ditta aggiudicataria.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal gestore, dovrà pervenire all'ufficio tecnico copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro di cottura, dei refettori e locali di distribuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Al riguardo si intendono richiamate le seguenti norme legislative:

- D.P.R. 27/4/1955 n° 547: per macchine di lavaggio e per apparecchiature con organi in movimento e/o con organi di riscaldamento.
- Legge 30/4/1962 n°283 - D.P.R. 26/3/1980 n°327 - tabelle UNI 8421: per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati per le operazioni svolte nel centro cucina.
- Legge 6/12/1971 n° 1083 - tabelle UNI - GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature;
- circolare n°68 del ministero degli interni - norme CEI 61 e II 1980.

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

- a. sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b. pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c. pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- d. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- f. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g. interventi su lavastoviglie;
- h. interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/4/1955;

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina.
- Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
- Data di ogni intervento.
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti;

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore;

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

12 b) Manutenzione straordinaria:

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria a carico della Ditta aggiudicataria, tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la cucina comunale ed i refettori di Calvignasco.

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla ditta aggiudicataria.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

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

Art.13 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

13 a) Manutenzione ordinaria e straordinaria:

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria secondo quanto indicato al precedente Art.12.

13 b) Danni dovuti a negligenza:

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

13 c) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglie ed utensileria,
 - locali refettorio (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglie ed utensileria,
- come specificati nell'oggetto del servizio art. 1.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

13 d) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

13 e) Materiali di pulizia e consumo:

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase- dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero la Ditta appaltatrice è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

Art.14 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato dal precedente art. 12, l'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione dell'appaltatore per

l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).

- alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria
- al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti

DUVRI

- Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Ai sensi di tale articolo comma 3 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al presente capitolato d'oneri e formerà parte sostanziale del contratto di appalto.

Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Art.15 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

In fase di gara la ditta dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:Ed.2000, 15prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art.16 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della

preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art.17 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art.18 – ATTIVITA' DI VIGILANZA

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

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

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

Art.19 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

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

Art.20 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle diciture "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art.21 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art.22 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico

qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- 1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
Euro 5.000.000.000 = per sinistro
Euro 250.000.000 = per persona
Euro 1.500.000.000 = per danni a cose o animali
- 2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
Euro 500.000.000 = per sinistro
Euro 250.000.000 = per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art.23 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti:

- i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;
- la responsabilità civile verso terzi del proprio personale dipendente.

Art.24 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del responsabile di servizio competente

Al termine del servizio si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

ARTICOLO 25- REVISIONE PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati; dall'inizio del secondo anno saranno sottoposti a revisione.

L'adeguamento prezzi, a decorrere dal secondo anno scolastico della fornitura e dietro richiesta dell'impresa fornitrice, è soggetto a revisione pari al 50% dell'indice di variazione annuale del capitolo "servizi ricettivi e di ristorazione" relativo all'indice nic (indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività) rilevato dall'istat, riferito al mese di agosto.

Qualora all'inizio del secondo anno l'ISTAT non abbia pubblicato i prezzi indicati all'art. 44 della legge 724/94, si farà riferimento, per la revisione prezzi dall'inizio del secondo anno contrattuale, all'indice nazionale dei prezzi per famiglie operai ed impiegati (FOI) pubblicato dall'ISTAT stesso.

Art. 26– DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto del servizio, a pena di risoluzione immediata del contratto.

Art. 27– INADEMPIENZE E PENALITA'

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

€ 250,00	ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
€ 50,00	per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu;
€ 50,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
€ 50,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
€ 100,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
€ 50,00	per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
€ 75,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
€ 130,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
€ 500,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
€ 300,00	per mancata conservazione dei campioni;
€ 1500,00	per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
€ 500, 00	per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
€ 300,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
€ 300,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
€ 300,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

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

Art. 28– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;

- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Art. 29– CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'appaltatore presterà cauzione provvisoria pari ad € 9.868,50 (2% importo a base di gara) di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 ed, in caso di aggiudicazione, a garanzia di tutti gli obblighi contrattuali, cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016;

Art. 30– STIPULA DEL CONTRATTO

- La stipula del contratto è subordinata all'accertamento dei requisiti previsti dal D.P.R. 445/2000

Art. 31– SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 32– ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del servizio.

Art. 33– CONTROVERSIE

Per eventuali controversie sarà competente il foro di Pavia

Art. 34– RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

Art. 35– ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

ALLEGATO A: MENU'

ALLEGATO B: GRAMMATURE

Art. 36– TRATTAMENTO DEI DATI

Si informa, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, che i dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura in economia per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della predetta procedura; il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Calvignasco.

Responsabile del trattamento è il responsabile dell'Area Amministrativa-Vigilanza-Affari Generali Dott. Simone Codegoni. Incaricati del trattamento sono i dipendenti del Comune di Calvignasco che si occuperanno della procedura in questione.

MENU' INVERNALE COMUNE DI CALVIGNASCO, A.S. 2022-2023

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^ Sett.	Pasta aurora Crescenza o ricottine Fagiolini Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo Patate al forno Yogurt	Vellutata di verdure e legumi con pasta Arrosto di lonza Carote julienne Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Finocchi in insalata Frutta di stagione	Pasta olio e grana Merluzzo in umido con pomodoro e olive Purè di patate Frutta di stagione
2^ Sett.	Pasta al pesto Bastoncini di merluzzo Cavolfiori Budino	Gnocchi al pomodoro Cosce di pollo Fagiolini Frutta di stagione	Pastina in brodo Uova strapazzate Finocchi in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Cotoletta Insalata e mais Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Formaggio spalmabile Spinaci Frutta di stagione
3^ Sett.	Pasta al ragù Formaggio Macedonia di verdura Frutta di stagione	Vellutata di verdura con pasta Bocconcini di pollo impanati Broccoli Yogurt	Risotto porri e crescenza Polpettine di manzo Zucchine Frutta di stagione	Pizza Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione	Pasta con ricotta Polpette di tonno Finocchi in insalata Frutta di stagione
4^ Sett.	Risotto alla zucca Uova strapazzate Zucchine gratinate Frutta di stagione	Pastina in brodo Bruschi con polenta Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro o lasagne al pesto Mozzarella Insalata Frutta di stagione	Vellutata di patate e carote con pasta Bocconcini di pollo al limone Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Pasta e broccoli Merluzzo gratinato Insalata con mais Budino

Per la Scuola Primaria 1 volta a settimana la frutta di stagione sarà sostituita dalla mousse di frutta.

Per la Scuola dell'Infanzia le merende del pomeriggio saranno alternate tra: frutta fresca di stagione (2 volte a settimana), pane e cioccolato fondente (2 volte al mese), succo e grissini, yogurt alla frutta, pane e marmellata, latte e biscotti, the e biscotti, the o grissini.

MENU' ESTIVO COMUNE DI CALVIGNASCO, A.S. 2022-2023

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^ Sett.	Risotto allo zafferano Mozzarella Fagiolini Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Zucchine Gelato	Pastina in brodo Cotoletta Patate al forno Frutta di stagione	Pasta portofino Cosce di pollo Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Tonno Pomodori Frutta di stagione
2^ Sett.	Pasta olio e grana Affettato di tacchino o prosciutto cotto Tris di verdure Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta Bocconcini di pollo alla pizzaiola Patate al forno	Risotto alla parmigiana Frittata con wurstel Pomodori, olive e mais Yogurt	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Pomodori Frutta di stagione	Pasta con ricotta Bastoncini di pesce Insalata mista Frutta di stagione
3^ Sett.	Pasta al pesto Uovo strapazzato Fagiolini Frutta di stagione	Riso e prezzemolo Polpette Piselli Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata Gelato	Insalata di riso o farro Pepite di pollo Pomodori Frutta di stagione	Pasta con tonno e pomodoro Merluzzo gratinato Insalata fantasia Frutta di stagione
4^ Sett.	Pasta al ragù Formaggio spalmabile Patate prezzemolate Frutta di stagione	Insalata di pasta (pomodorini, tonno e basilico) Totani panati Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bocconcini di pollo Insalata Budino	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza Pomodori e mais Frutta di stagione	Pastina in brodo Pepite di pesce Carote julienne Frutta di stagione

Per la Scuola Primaria 1 volta a settimana la frutta di stagione sarà sostituita dalla mousse di frutta.

Per la Scuola dell'Infanzia le merende del pomeriggio saranno alternate tra: frutta fresca di stagione (2 volte a settimana), pane e cioccolato fondente (2 volte al mese), succo e grissini, yogurt alla frutta, pane e marmellata, latte e biscotti, the e biscotti, the o grissini.

Grammature tratte da *Mangiar sano a scuola Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica* di ATS MILANO

Gruppi di Alimenti	Grammatura		
	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni
Cereali (pasta, riso, orzo, farro, miglio...)			
Preparazioni asciutte	60 g	70 g	90 g
Preparazioni in brodo	30 g	40 g	50 g
Farina di mais per polenta	60 g	70 g	90 g
Gnocchi di patate	150 g	180 g	220 g
Ravioli	70 g	90 g	110 g
Pizza pomodoro e mozzarella	100 g	200 g	300 g
Pane	25-30 g	50-60 g	50-60 g
Carne	60 g	80 g	100 g
Pesce	80 g	100 g	120 g
Uova	40 g	60 g	90 g
Formaggi			
freschi (mozzarella di mucca, crescenza, caciotta fresca, caprino, primosale)	50 g	60 g	70 g
ricotta	80 g	90 g	100 g
stagionati (parmigiano, fontina, emmenthal, asiago, scamorza, ecc.)	30 g	40 g	50 g
Formaggio grattugiato in aggiunta alle preparazioni (primi piatti, tortini, polpette)	3 g	4 g	5 g
Legumi			
proposti come secondo piatto	30 g secchi 80 g freschi/surgelati	40 g secchi 100 g freschi/surgelati	50 g secchi 130 g freschi/surgelati
nei primi piatti in brodo	15 g se secchi 40 g freschi/surgelati	20 g se secchi 50 g freschi/surgelati	25 g se secchi 65 g freschi/surgelati
Patate			
come contorno (in giornate con primo piatto in brodo con verdure e/o legumi)	100 g	100 g	130 g
come sostituto del pane	80 g	150 g	150 g
come sostituto del primo piatto asciutto	230 g	280 g	350 g
Contorno di verdura			
insalata, carote julienne, finocchi in insalata...	30 g	50 g	70 g
Altra verdura (pomodori, fagiolini, spinaci,...)	80 -100 g	100 -120 g	120 - 150 g
Frutta	100 g	150 g	150 g
Olio Extra vergine di Oliva (EVO)	15 g	20 g	25 g