



AMMINISTRAZIONI COMUNALI DI
San Martino Siccomario **Travacò Siccomario**

PROVINCIA DI PAVIA

ASSOCIAZIONE CONSORTILE TRA COMUNI

(Centrale Unica di Committenza)

Via Roma n 1 – 27028 – San Martino Siccomario (PV)

C.F.00466390184 Tel. 0382.496111 Fax 0382.498507

E mail: info@comune.sanmartino.pv.it

Pec: protocollo@pec.comune.sanmartino.pv.it

www.sanmartinosiccomario.gov.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D’INFANZIA E DI FORNITURA PASTI
CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO DIURNO INTEGRATO
“IL NOVELLO DON FRANCO COMASCHI” A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE. PERIODO: ANNI 2 (DUE) SETTEMBRE 2016 – AGOSTO
2018.**

CAPO I

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Definizioni

- Per “Impresa” o “I.A.” si intende la ditta aggiudicataria del servizio in oggetto.
- Per “Committente” o “A.C.” si intendono le Amministrazioni Comunali di San Martino Siccomario, Travacò Siccomario e l’Istituzione “Il Novello Don Franco Comaschi” per quanto di rispettiva competenza.

Art. 1

Oggetto dell’appalto

L’appalto ha per oggetto l’affidamento, ad imprese specializzate nel settore della ristorazione:

- della gestione dei servizi di refezione scolastica per la Scuola Primaria del Comune di San Martino Siccomario;
- della gestione dei servizi di refezione scolastica per la Scuola Primaria e per la Scuola d’Infanzia del Comune di Travacò Siccomario;
- del servizio di fornitura, preparazione, confezionamento, trasporto di pasti caldi in multiporzione e in monoporzionamento nonché la fornitura di colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato “Il Novello Don Franco Comaschi”.

L’appalto deve essere eseguito in osservanza a quanto disposto:

- dal presente capitolato speciale d’appalto e relativi allegati;
- dal bando di gara/disciplinare di gara;
- dalla disciplina di Settore.

Il servizio prevede:

- come prestazione principale, l’approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, compreso i prodotti dietetici per le diete speciali ed i materiali complementari (detergenti, sanificanti e materiali per la pulizia, materiale di consumo, ecc) e la preparazione dei pasti per tutti gli utenti;
- come prestazioni secondarie il trasporto, la distribuzione/somministrazione dei pasti e pulizie stoviglie e locali, secondo le specifiche sotto riportate e differenziate per ogni tipologia di servizio.

L’appalto prevede due distinti lotti e diverse tipologie:

- **LOTTO N.1** relativo al servizio di refezione scolastica Scuola Primaria del Comune di San Martino Siccomario;
- **LOTTO N. 2** relativo al servizio di refezione scolastica Scuola Primaria e Scuola d’Infanzia del Comune di Travacò Siccomario e al servizio di fornitura, preparazione, confezionamento, trasporto di pasti caldi nonché fornitura di colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato “Il Novello Don Franco Comaschi”.

1) **TIPOLOGIA A applicabile alle Scuole Primarie del LOTTO N. 1 e del LOTTO N. 2,** consistente nella fornitura di pasti pronti, prodotti in multiporzione sulla base del menù “tipo” allegato, attraverso il sistema del “legame fresco-caldo” prodotti in giornata presso unico centro di produzione messo a disposizione dall’I.A., di proprietà o comunque nella sua disponibilità, per l’intera durata dell’appalto e il successivo loro trasporto mediante il sistema del “legame differito-caldo” presso i refettori delle Scuole Primarie, per la distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall’acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici e distribuzione dei pasti nei refettori mediante l’utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata;
- b) la fornitura, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati al presente capitolato;

- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tavogliette di carta, tovaglioli di carta, ecc.) e quant'altro necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) e per il completo allestimento dei tavoli;
- d)
 - la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente), per il Comune di San Martino Siccomario;
 - la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente), fino all'introduzione della somministrazione di acqua sfusa da attuarsi dopo l'adozione di interventi logistici e igienico-sanitari, per il Comune di Travacò Siccomario. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto delle bottiglie di acqua minerale, un numero adeguato di brocche idonee all'utilizzo con relativo coperchio;
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, bicchieri, piatti riutilizzabili e posate in acciaio inox, forniti dall'I.A., se non già a disposizione dalle A.C.;
- f) lo scodellamento e distribuzione del pasto agli alunni e adulti aventi diritto, direttamente al tavolo di consumo del refettorio;
- g) il riassetto delle sedi di refezione con conseguente pulizia e sanificazione dei tavoli, dei locali "cucina/dispensa", dei refettori, dei locali di esclusivo utilizzo del personale di distribuzione dell' I.A.;
- h) il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, degli elettrodomestici, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente capitolato;
- i) la fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per le lavastoviglie;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente e la loro asportazione dai locali secondo le normative comunali;
- k) la presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dalle A.C. e già presenti presso i terminali, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 43;
- l) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- m) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etici-religiosi;
- n) **il mantenimento dei sistemi informatici in uso** presso le A.C. relativi alla rilevazione giornaliera delle presenze alla mensa, come meglio descritti nell'Allegato 7) al presente Capitolato. L'I.A. dovrà farsi carico degli oneri di gestione ad essi connessi.

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'I.A.

2) **TIPOLOGIA B applicabile alla Scuola d'Infanzia del LOTTO N. 2**, e consistente nell'acquisto e nella fornitura delle derrate alimentari crude necessarie per la preparazione dei pasti, sulla base del menù "tipo" allegato, con il sistema della cucina convenzionale (preparazione dei pasti e loro immediata somministrazione in refettorio attiguo al locale cucina), mediante utilizzo del Centro Cottura, di proprietà dell'A.C., di cui è dotata la Scuola d'Infanzia e successiva distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti nel refettorio;
- b) la preparazione, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;

- c) la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti) fino all'introduzione da parte dell'A.C. della somministrazione di acqua sfusa da attuarsi dopo l'adozione di interventi logistici e igienico-sanitari. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto delle bottigliette di acqua minerale, un numero adeguato di brocche idonee all'utilizzo con relativo coperchio.
- d) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie/tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, che dovrà fornire l'I.A. e con piatti, bicchieri e posate in acciaio inox riutilizzabili messi a disposizione dall'A.C.;
- e) lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni e adulti, direttamente al tavolo di consumo;
- f) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia e sanificazione dei tavoli, del locale cottura, degli elettrodomestici ivi presenti, dei locali annessi di esclusivo utilizzo del personale di cucina dell'I.A. e del locale refettorio;
- g) il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente capitolato;
- o) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, bicchieri (solo per spremuta), carta assorbente, ecc), e quant'altro necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) e per il completo allestimento dei tavoli;
- p) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente e la loro asportazione dai locali secondo le normative comunali;
- h) la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detersivi che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia di cui al punto precedente, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- i) la presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 43;
- q) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- r) predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro preparazione e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etici-religiosi;
- s) la rilevazione giornaliera dell'effettiva presenza e fruizione del pasto da parte alunni iscritti al servizio mensa e degli adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto, attraverso tablet o altra apparecchiatura informatica appositamente configurata con il sistema informatico di rilevazione presenze. L'I.A. dovrà utilizzare il software attualmente in uso e fornito dalla Ditta Progetti e Soluzioni s.p.a., e farsi carico degli oneri di gestione ad esso connessi, così come meglio descritto nell'Allegato 7) al presente Capitolato.

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

3) **TIPOLOGIA C, applicabile al Centro Diurno Integrato per anziani del LOTTO N. 2,** e consistente nella fornitura di pasti caldi prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a:

- frequenze di ospiti presso il CDI a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze collegate all'emergenza caldo;
- pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato,

sulla base del menù predisposto dalla I.A. secondo le direttive del menù tipo descritto nel presente capitolato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" prodotti in giornata presso unico centro di produzione messo a disposizione dall'I.A., di proprietà o comunque nella sua disponibilità per l'intera durata dell'appalto e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo", presso il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi". I pasti previsti per la cena potranno essere consegnati in monoporzione con il sistema "**refrigerato**" fatto salve diverse modalità migliorative proposte dalla Ditta.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, trasporto in contenitori termici presso il CDI;
- b) la fornitura, tutti i giorni di funzionamento del centro, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati citati nel presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri, posate, carta assorbente, ecc.), e di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio);
- d) la fornitura di acqua minerale naturale/frizzante in bottiglie da 50 cl (2 bottiglie per ciascun utente);
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente secondo la normativa comunale.
- e) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o di stati patologici.

Art. 2

Sedi di esecuzione dei servizi - Obbligo di sopralluogo

Le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale dei Comuni di San Martino Siccomario (LOTTO N. 1) e di Travacò Siccomario (LOTTO N. 2) più precisamente:

- Scuola Primaria "Mario Milanese" Via Lombardia n. 4 San Martino Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travacò Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Maria Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travacò Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.
- Centro Diurno Integrato per anziani Via Santuario del Novello n. 16 – Travacò Siccomario ove saranno consegnati i pasti caldi pre-confezionati, le merende e le derrate per la preparazione delle colazioni.

I concorrenti sono tenuti ad effettuare, **obbligatoriamente**, un sopralluogo per la presa visione dei locali ove sarà realizzato l'appalto, degli arredi, delle attrezzature in dotazione e di tutte le circostanze ed elementi di fatto e di luogo che possono influire sull'offerta.

Il sopralluogo dovrà essere concordato telefonicamente e preventivamente con i rispettivi Responsabili del Procedimento del LOTTO N. 1 e del LOTTO N. 2 ed effettuato entro 5 (cinque) giorni dal termine previsto per la presentazione delle offerte.

Detto sopralluogo dovrà essere effettuato personalmente dal Titolare/Legale Rappresentante della Ditta o suo delegato. In caso di raggruppamento di imprese, il sopralluogo può essere effettuato dal Rappresentante di una sola delle imprese raggruppate purché munito di valida delega o procura. Ai soggetti sopra indicati sarà rilasciato apposito verbale a comprova dell'avvenuto sopralluogo, **la cui esecuzione dovrà essere dichiarata in sede di partecipazione alla gara.**

Art. 3

Durata dell'appalto

Il presente appalto ha durata di anni 2 (DUE):

- con riferimento agli anni scolastici 2016/2017 - 2017/2018, da calendario scolastico, per i servizi di refezione scolastica Scuole Primarie "Mario Milanese" di San Martino Siccomario, "Bruno Mezzadra" di Travacò Siccomario e Scuola d'Infanzia di Travacò Siccomario;
- dal 01/09/2016 al 31/08/2018 per il Centro Diurno Integrato "Il Novello - Don Franco Comaschi".

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio di refezione scolastica alla data effettiva, che sarà comunicata dalle A.C., con congruo preavviso, anche nelle more della stipula dei relativi contratti di servizio.

Le A.C. si riservano la facoltà di determinare la proroga dei contratti relativi al presente appalto per un periodo massimo di 6 (SEI) mesi dalla sua scadenza. L'eventuale proroga, avverrà sulla base di

provvedimenti espressi delle A.C. in relazione all'esigenza delle stesse di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente/appaltatore/affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

La proroga dei contratti è disposta dalle A.C. senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta inviata allo stesso con un preavviso di almeno 1 (UNO) mese rispetto alla scadenza naturale dei contratti medesimi. La proroga costituisce estensione temporale limitata dei contratti relativi al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nei contratti medesimi.

Art. 4

Standard minimi di qualità dei servizi

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi **minimi**. L'I.A. si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte di miglioramento gestionale indicati nell'offerta tecnica in sede di Gara.

CAPO II

TITOLO I

ANALISI DELL'UTENZA ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 5

Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione scolastica è composta dagli alunni ed insegnanti delle Scuole Primarie di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario, dagli alunni ed insegnanti della Scuola d'Infanzia di Travacò Siccomario, nonché da quanti specificatamente autorizzati dalle Amministrazioni, tramite i competenti Servizi comunali.

L'utenza del servizio di fornitura pasti presso il Centro Diurno Integrato è composta dagli anziani che frequentano il CDI e dal personale avente diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali.

Le A.C., nonché l'Istituzione potranno richiedere, all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini o pasti in monoporzione in occasione di feste, rinfreschi o altre iniziative, gite o per cause di forza maggiore.

Qualora trattasi di servizio aggiuntivo, il costo/pasto sarà concordato di volta in volta tra le parti, mentre se trattasi di fornitura sostitutiva del pasto previsto, il costo/pasto non subirà variazioni rispetto a quello offerto in sede di Gara, ovviamente la fornitura del pasto freddo o cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale.

Art. 6

Dimensione presumibile dell'utenza – Valore dell'appalto - Importo a base d'asta

LOTTO N. 1

SCUOLA PRIMARIA "MARIO MILANESI" DI SAN MARTINO SICCOMARIO - TIPOLOGIA A

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica, di cui al presente appalto, la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è **stimata, in presunti 26.950 pasti annui**, (154 pasti medi presunti/giorno x 175 giorni calcolati su base annua) secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto, per un costo stimato pari ad **€ 142.835,00=** oltre all'IVA e oltre agli oneri della sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 5,30/PASTO**).

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDI' al VENERDI' secondo il seguente presunto quadro delle domande giornaliera:

- lunedì, martedì, giovedì e venerdì : n° pasti presunti mediamente 183 utenti/giorno su base settimanale
- mercoledì: n° pasti presunti mediamente 40 utenti/giorno su base mensile

Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti all'anno 2015

	Genn. 2015	Febb.. 2015	Mar. 2015	Apr. 2015	Mag. 2015	Giu. 2015	Set.. 2015	Ott.. 2015	Nov. 2015	Dic. 2015
pasti alunni	2467	2407	3229	2255	2533	24	1986	3520	3220	2092
pasti docenti	174	165	212	152	171	3	118	212	197	129
totale	2641	2572	3441	2407	2704	27	2104	3732	3417	2221
giorni	18	18	22	18	19	1	13	22	20	13
media giornaliera su base mensile	147	143	157	134	143	27	162	170	171	171

totale pasti fatturati n. 25.266

LOTTO N. 2

SCUOLA PRIMARIA "BRUNO MEZZADRA" DI TRAVACO' SICCOMARIO - TIPOLOGIA A

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica di cui al presente appalto la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è **stimata in presunti 14.350 pasti annui**, (82 pasti medi presunti/giorno x 175 giorni calcolati su base annua) secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto, per un costo stimato pari ad **€ 76.055,00=** oltre all'IVA e oltre agli oneri della sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 5,30/PASTO**).

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDI' al VENERDI' secondo il seguente presunto quadro delle domande giornaliere:

- lunedì, martedì, giovedì e venerdì: n° pasti presunti mediamente 97 utenti/giorno su base settimanale
- mercoledì: n° pasti presunti mediamente 22 utenti/giorno su base mensile

Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti all'anno 2015:

	Genn. 2015	Febb. 2015	Mar. 2015	Apr. 2015	Mag. 2015	Giu. 2015	Sett. 2015	Otto. 2015	Nov. 2015	Dic. 2015
pasti alunni	1407	1385	1803	1242	1388	11	986	1662	1565	1023
pasti docenti	74	74	94	68	74	1	53	94	92	59
totale	1481	1459	1897	1310	1462	12	1039	1756	1657	1082
giorni	18	18	22	18	19	1	13	22	20	13
media giornaliera su base mensile	83	81	87	73	77	12	80	80	83	83

totale pasti fatturati n. 13.155

Il numero dei pasti annui, per i due lotti relativamente alle Scuole Primarie è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I.A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.

LOTTO N. 2

SCUOLA D'INFANZIA DI TRAVACO' SICCOMARIO – TIPOLOGIA B

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica di cui al presente appalto la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è stimata, in **presunti 12.474 pasti**, (66 pasti medi presunti/giorno x 189 giorni circa) secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto e dei prossimi effettivi utenti, per un costo stimato pari ad **€ 66.112,20=** oltre all'IVA e oltre agli oneri per la sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 5,30/PASTO**).

Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I.A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente preparati per il prezzo unitario contrattuale.

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDI' al VENERDI' secondo il seguente presunto quadro delle domande giornaliera:

- lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì: n° pasti presunti mediamente 66 utenti/giorno su base settimanale.

Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti all'anno 2015:

	Genn. 2015	Febb. 2015	Mar. 2015	Apr. 2015	Mag. 2015	Giu. 2015	Sett. 2015	Otto. 2015	Nov. 2015	Dic. 2015
pasti alunni	1111	994	1402	1093	1208	1056	794	1394	1310	834
pasti docenti	116	116	140	114	120	127	98	140	129	83
totale	1227	1110	1542	1207	1328	1183	892	1534	1439	917
giorni	18	18	22	18	19	20	16	22	20	13
media giornaliera su base mensile	69	62	71	68	70	60	56	70	72	71

totale pasti fatturati n. 12.379

LOTTO N. 2

CENTRO DIURNO INTEGRATO "IL NOVELLO DON FRANCO COMASCHI" – TIPOLOGIA C

Per l'espletamento del servizio di fornitura pasti caldi, colazioni e merende presso il Centro Diurno Integrato per anziani di cui al presente capitolato la fornitura complessiva annua è stimata, come segue:

- **prime colazioni:** 12 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 3.744 colazioni/anno
- **pranzo/cena:** 28 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 8.736 pasti pranzo /anno
- **merende:** 25 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 7.800 merende/anno

per un costo stimato complessivo pari ad **€ 59.938,32=** oltre all'IVA (oneri sicurezza pari a 0 zero), per ogni anno così determinato:

- **prime colazioni** € 0,73/utente x 3.744 = € 2.733,12/anno
- **pranzo/cena** € 5,70/utente x 8.736 = € 49.795,20/anno
- **merende:** € 0,95/utente x 7.800 = € 7.410,00/anno

per un importo complessivo rapportato alla durata dell'appalto (2 anni) pari ad **€ 119.876,64=** oltre all'IVA (oneri per la sicurezza pari a 0 zero).

Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I.A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.

Il servizio dovrà essere svolto **dal LUNEDI' al SABATO.**

Il valore stimato complessivo del presente appalto, rapportato alla sua durata e comprensivo delle opzioni previste dal Capitolato (eventuale proroga di 6 mesi e revisione presunta prezzi) è quantificato, unicamente ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto (rilevanza comunitaria) in Euro 833.948,97= (ottocentotrentatremilanovecentoquarantottovirgolanoventasette) al netto dell'IVA di cui € 3.760,00= (tremilasettecentosessantavirgolazerozero) al netto dell'IVA per oneri della sicurezza, comprensivo di tutte le voci di costo per la fornitura delle derrate, della preparazione e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione scolastica e di fornitura pasti per il CDI.

Il valore complessivo stimato determinato come importo a base d'asta, derivante dalla somma dei due lotti e delle tre tipologie del servizio A,B,C, in relazione alle rispettive durate, è di: € 693.641,04= (seicentonovantatremilaseicentoquarantuno/04) oltre all'IVA di cui € 3.760,00= (tremilasettecentosessanta/00) + IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (calcolati a corpo), così scomposto:

- LOTTO N. 1 Tipologia A € 142.835,00=+ IVA x 2 anni scolastici = € 285.670,00= + IVA oltre ad € 1.400,00= +IVA per oneri non soggetti a ribasso;
- LOTTO N. 2
Tipologia A - € 76.055,00+ IVA x 2 anni scolastici = € 152.110,00 + IVA oltre ad € 1.100,00= + IVA per oneri non soggetti a ribasso;
Tipologia B - € 66.112,20+ IVA x 2 anni scolastici = € 132.224,40 + IVA oltre ad € 1.260,00= + IVA per oneri non soggetti a ribasso;
Tipologia C - Totale € 59.938,32x 2 anni = € 119.876,64+ IVA - Oneri della sicurezza pari a 0 (zero) (non sono previsti oneri per la sicurezza considerata la tipologia di servizio).

Prezzi unitari posti a base d'asta soggetti a ribasso:

LOTTO N. 1	Tipologia A:	€ 5,30/pasto Iva e oneri della sicurezza esclusi
LOTTO N. 2	Tipologia A:	€ 5,30/pasto Iva e oneri della sicurezza esclusi
	Tipologia B:	€ 5,30/pasto Iva e oneri della sicurezza esclusi
	Tipologia C:	€ 5,70/pasto Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)
		€ 0,73/utente/colazioni Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)
		€ 0,95/utente/merende Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

Art. 7

Calendario, giorni e orari di erogazione dei servizi

Servizio di refezione scolastica

L'erogazione dei pasti con riferimento alla refezione scolastica, avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico stabilito dall'Istituto Comprensivo San Martino Siccomario.

Il numero di pasti da preparare per il servizio di refezione della Scuola Primaria (LOTTO N.1 e LOTTO N. 2) sarà rilevato ogni giorno sulla base delle effettive presenze, attraverso i sistemi informativi in uso alle A.C., dal personale scolastico all'uopo individuato e comunicato al Centro di cottura, entro l'arco orario compreso tra le ore 10.00 e le ore 10.30.

Il numero di pasti da preparare per il servizio di refezione della Scuola d'infanzia (LOTTO N. 2) è rilevato direttamente dal personale dell'I.A. presente nel centro di cottura.

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI (LOTTO N. 2)

Il servizio di fornitura dei pasti presso il CDI avverrà dal LUNEDÌ al SABATO per tutti i giorni di funzionamento del CDI aperto tutto l'anno tranne la domenica e le festività infrasettimanali.

L'I.A. si impegna a garantire la preparazione/fornitura del pasto nei giorni e per gli orari di consumo di seguito indicati:

- **LOTTO N. 1e LOTTO N. 2** - Scuole Primarie: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì – Pranzo ore 12,30
- **LOTTO N. 2** - Scuola d'Infanzia : lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì – Pranzo ore 12,00
- **LOTTO N. 2** –Centro Diurno Integrato: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì e sabato – Pranzo ore 12,00
Cena ore 18,45

Variazioni di orari e giorni potranno essere richieste a insindacabile giudizio delle A.C./dell'Istituzione.

Per il pasto serale (cena) del Centro Diurno Integrato è prevista la fornitura in monoporzione al medesimo orario in cui viene fornito il pranzo in multiporzione, (fatte salve diverse modalità di consegna migliorative proposte dalla Ditta) attenendosi ai sistemi di preparazione previsti dalle norme vigenti in materia di autocontrollo alimentare, **sistema con il legame refrigerato, a garanzia della sicurezza igienico alimentare delle preparazioni, nonché della qualità organolettica.**

In via del tutto residuale, il sistema refrigerato potrà eventualmente essere applicato, oltre che per i pasti della cena, anche alla fornitura dei pasti previsti per il pranzo di sabato (stante l'esigua entità), fermo restando per questi ultimi la fornitura in multiporzione.

Art. 8

Interruzione del servizio

In caso di scioperi del personale dell'I.A., il servizio dovrà essere garantito ai sensi della Legge N° 146/1990 "sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, le A.C. o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Restano a carico delle A.C. tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'I.A. e che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con le A.C., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con gli Uffici comunali competenti.

CAPO III

ANALISI DEI SERVIZI

TITOLO I

LOTTO N. 1 e LOTTO N. 2 - TIPOLOGIA A: SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LE SCUOLE PRIMARIE-

LOTTO N. 2 - TIPOLOGIA C: SERVIZIO DI FORNITURA PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO DIURNO INTEGRATO (applicabile solo ad alcuni articoli)

I servizi dovranno essere svolti dall'I.A. con l'organizzazione propria di mezzi e persone ed in modo tale da garantire il regolare funzionamento dei medesimi affidati.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti avverrà con personale a carico dell'I.A. e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Le A.C. si riservano di far effettuare, da propri incaricati, sopralluoghi presso il Centro di cottura al fine di verificare i requisiti e la rispondenza a quanto dichiarato.

In particolare il servizio dovrà essere svolto secondo i dettagli sotto riportati.

Art. 9

Preparazione dei pasti. Tabelle merceologiche/Grammature/Metodi di cottura

I cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, le grammature, nonché i metodi di cottura stabiliti dall'U.O.C Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.T.S. di Pavia, allegati n. 1 - 2 - 3 - 4 - 5 al presente Capitolato, quale parte integrante.

L'I.A. dovrà uniformarsi alle eventuali modifiche che l'A.T.S. di Pavia dovesse apportare agli allegati di cui sopra.

Il servizio comprende, altresì, la fornitura di pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici, nonché per motivi etnico-religiosi.

Art.10

Centro cottura esterno

L'I.A. fornirà i pasti preparati presso il Centro di cottura idoneo e in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa, (in proprietà, in gestione o a sua disposizione a qualsiasi altro titolo), con capacità produttiva residua adeguata alle dimensioni dell'appalto, ubicato in località tale da consentire la consegna dei pasti presso i terminali, nel **minor tempo possibile**.

Art. 11

Consegna dei locali refettorio - Attrezzature ed arredi

Servizi di refezione scolastica

Le A.C. concederanno in uso gratuito all'I.A. per tutta la durata del contratto, i locali adibiti a refettori, dispensa, servizi igienici/spogliatoio del personale della I.A., unitamente alle attrezzature/utensilerie, tavoli, sedie, carrelli porta vivande ecc. ecc. e apparecchiature attualmente disponibile presso le Scuole Primarie "M. Milanese" e "B. Mezzadra".

Tuttavia le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di utilizzare detti locali, nei mesi estivi per lo svolgimento dei centri ricreativi e per le feste del periodo natalizio e di fine anno scolastico.

Le Ditte che intendono partecipare alla gara dovranno, previo appuntamento, prendere visione dei locali e delle attrezzature ivi esistenti con le modalità previste al precedente art. 2 Capo I Titolo I.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nella stessa quantità e stato (usura a parte) in cui sono stati consegnati. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto (art. 43 del presente capitolato).

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata dell'appalto e si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

Eventuali riparazioni/sostituzioni che si renderanno necessarie durante l'appalto, risulteranno a carico dell'I.A. Di quanto sopra sarà redatto apposito inventario da stilare in contraddittorio così come specificato nel successivo art. 40 del presente capitolato.

L'I.A. dovrà viceversa fornire:

- contenitori termicamente ed igienicamente idonei al trasporto pasti;
- automezzi igienicamente idonei al trasporto di sostanze alimentari;
- attrezzature, elettrodomestici, carrelli porta vivande, accessori e la stoviglie eventualmente mancante o comunque tutto quello ritenuto, dall'I.A. o dalle A.C., necessario al servizio e che le A.C. non hanno disponibili nei locali sedi dei servizi;
- le attrezzature ed i prodotti per il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sia a mano che in lavastoviglie;
- le attrezzature ed i prodotti necessari per il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei locali refettorio e dispensa e annessi.

Art.12

Articolazione menù e caratteristiche dei pasti

Servizi di refezione scolastica

I menù sono articolati in coerenza con lo schema “tipo” proposto dall’A.T.S. di Pavia (Allegato 2) su base stagionale (menù estivo – autunnale – invernale – primaverile). Tuttavia è possibile la somministrazione di un menù proposto dall’I.A., purché approvato dalla Commissione Mensa delle rispettive Scuole Primarie.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità (rapportata all’età dell’utenza) e qualità, alle linee guida dell’ATS, in relazione al menù di massima quadrisettimanale. Durante l’appalto le tabelle relative ai menù potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o analisi di gradimento da parte dell’utenza, nonché a seguito di un programma specifico di educazione alimentare che le A.C. intendessero realizzare.

Le modifiche, concordate in sede di Commissione Mensa delle rispettive Scuole Primarie, o decise dalle A.C., saranno comunque tali da mantenere le caratteristiche qualitative del prodotto sostituito e l’ I.A sarà tenuta a mantenere il prezzo-pasto offerto in fase di gara. Il menù è unico per tutta l’utenza scolastica – alunni ed adulti.

Le A.C. richiedono e promuovono, in aderenza alla normativa vigente e al PANGPP (Piano d’azione Nazionale sul Green Public Procurement) l’utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici (DOP e IGP) e a Km. 0 e – quando possibile - prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù.

Il servizio dovrà prevedere, obbligatoriamente, la fornitura di prodotti biologici con riferimento almeno alla PASTA, RISO, PANE, CEREALI IN GENERE, LEGUMI, FRUTTA E VERDURA, ogni volta che gli stessi sono presenti in menù, fatta salva ogni offerta migliorativa che la Ditta presenterà in sede di gara e che sarà oggetto di valutazione da parte della commissione di gara.

Gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità e dovranno provenire da coltivazioni biologiche.

La Ditta dovrà garantirne l’origine e la rispondenza di tali prodotti fornendo la certificazione sul prodotto (marchio dell’Ente riportante il numero di riconoscimento), così come meglio specificato nell’art.46 del presente capitolato. Periodicamente potranno essere richieste analisi del prodotto a supporto di quanto dichiarato.

Il menù tipo è così articolato:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno crudo o cotto
- pane in monoporzione
- frutta di stagione o yogurt o budino o cioccolato
- acqua minerale naturale da 50 cl fino all’introduzione dell’acqua in brocca

oppure:

- un piatto unico
- un contorno crudo o cotto
- pane in monoporzione
- frutta di stagione o yogurt o budino o cioccolato
- acqua minerale naturale da 50 cl fino all’introduzione dell’acqua in brocca

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

La fornitura si articola nel seguente modo: colazione, pranzo, merenda, cena.

Per ogni anziano fruitore del pasto, il menù tipo giornaliero sia per pranzo che per la cena è il seguente:

- un primo piatto tra almeno tre scelte ;
- un secondo piatto tra almeno tre scelte;
- un contorno tra almeno due scelte uno cotto e uno crudo;
- frutta di stagione;
- pane in monoporzione ben cotto, ma morbido
- 2 bottigliette da 50 cl. di acqua naturale/frizzante per utente

Si ribadisce che il servizio comprende la fornitura di pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici. Inoltre, deve prevedere la fornitura di pasti frullati per gli utenti che hanno problemi di masticazione.

L'I.A. fornisce i ricettari dei menù proposti con specifica degli ingredienti utilizzati.

Le merende comprendono:

- Yogurt, frutta fresca di stagione, mousse di frutta, budino, dolce, biscotti anche senza zucchero, bibite: the, aranciata (senza zucchero) e succhi di frutta.

La prima colazione comprende:

- caffè solubile decaffeinato, latte, fette biscottate, biscotti anche senza zucchero, the in bustine e 1 bottiglia di succo di frutta da lt. 1 al giorno.

La fornitura dei prodotti per prima colazione e merenda, per i prodotti non deperibili, dovrà essere effettuata con cadenza settimanale.

Il menù da proporre ruoterà su 4 settimane dopo di che si inizierà nuovamente dalla prima e dovrà tener conto comunque della stagionalità.

Considerato che il tipo di utenza che frequenta il Centro Diurno Integrato è particolarmente fragile e presenta diverse patologie da un punto vista sanitario, la definizione del menù dovrà essere concordata dopo l'aggiudicazione dell'appalto tramite una riunione con la Nutrizionista della I.A., il Medico, l'Infermiera Professionale e la Direzione del Centro Diurno Integrato.

E, comunque, innovazioni e modifiche al menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra Responsabile del Centro Diurno e I.A.

Art. 13

Norme per la veicolazione dei pasti

I pasti dovranno essere trasportati dal personale alle dipendenze dell' I.A. e con i mezzi della stessa. Tali mezzi dovranno garantire che la fase di trasporto avvenga in condizioni igieniche e nel rispetto delle caratteristiche qualitative del trasportato. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente. Per tali mezzi l'I.A. doirà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'A.T.S. competente, da consegnare alle A.C. in fase di aggiudicazione dell'appalto.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati.

La veicolazione dei pasti dovrà avvenire secondo il principio della linea calda nel terminale di distribuzione e consegnati:

- per il servizio di refezione scolastica: con sistema multiporzione, mediante appositi contenitori per alimenti, la cui sanificazione, pulizia ed igienizzazione sarà a totale carico dell'I.A.;
- per il servizio di fornitura pasti presso il CDI: con il sistema multiporzione per i pasti del pranzo, mediante appositi contenitori per alimenti, la cui sanificazione ed igienizzazione sarà a totale carico dell'I.A. e in monoporzione in appositi contenitori termo sigillati per la fornitura di pasti per le cene e pasti extra relativi a frequenze di ospiti presso il CDI, part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o a frequenza collegate all'emergenza caldo.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici realizzati con materiale idoneo al contatto con alimenti, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

Su ogni gastronorm dovrà essere riportato esternamente la rispettiva dicitura: 1° piatto, 2° piatto, contorno, al fine di evitare la dispersione di calore derivante dall'apertura anzi tempo dei rispettivi contenitori.

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

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti, appositamente etichettati e a loro volta inseriti in contenitori idonei, mentre la frutta e la verdura fresca già lavata, devono essere trasportate in sacchetti per alimenti o in appositi contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

L'I.A. dovrà garantire nella fase di trasporto il rispetto delle corrette temperature così come previste dalla normativa vigente e dai manuali di corretta prassi igienica, differenziando alimenti freddi da alimenti caldi, garantendo a quest'ultimi il mantenimento di una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione.

L'I.A. dovrà organizzare il piano dei trasporti considerato dal momento del carico dell'automezzo e far sì che i tempi tra produzione, comprese le fasi di confezionamento e mantenimento del prodotto, e l'inizio del consumo (presso i terminali) siano più brevi possibili, e rispettosi delle norme di Legge in materia.

A garanzia della qualità organolettica dei cibi, ogni trasporto verso le sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasto in legame caldo.

L'I.A. dovrà indicare su piantine il percorso che sarà normalmente utilizzato (percorso principale) ed i percorsi alternativi da utilizzare in caso di interruzioni viarie del percorso principale, indicandone i tempi di percorrenza previsti, in condizioni di normalità, dal centro cottura fino al terminale di distribuzione (tempi rilevabili utilizzando www.viamichelin.it).

Il Piano dei trasporti dovrà essere contenuto nel progetto tecnico gestionale.

Art. 14

Consegna dei pasti.

Servizi di refezione scolastica

La consegna dei pasti deve essere effettuata dall' I.A., direttamente ai terminali delle Scuole Primarie entro un arco temporale compreso tra le ore 12,00 e le ore 12,20 (ora pranzo prevista 12,30) per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì.

L'I.A. emetterà bolla di consegna (o apposita scheda sostitutiva) in duplice copia recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'orario di partenza.

Il personale addetto al ritiro dei pasti, previa verifica della corrispondenza tra bolla di consegna e quanto effettivamente consegnato, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale ai competenti uffici comunali, per i controlli e gli adempimenti necessari alla successiva liquidazione del corrispettivo.

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:

La consegna dei pasti deve essere effettuata dall' I.A., direttamente al terminale del CDI entro un arco temporale compreso tra le ore 11,40 e le ore 11,50 (ora pranzo prevista 12,00) per sei giorni alla settimana, dal lunedì al sabato.

I pasti per la cena degli ospiti del CDI deve essere fornita in monoporzione al medesimo orario in cui viene fornito il pranzo in multiporzione, attenendosi ai sistemi di preparazione previsti dalle norme vigenti in materia di autocontrollo alimentare (sistema con il legame refrigerato).

Se si opta per il sistema refrigerato anche per i pasti del pranzo del Sabato gli stessi potranno essere consegnati anche nella giornata di venerdì. In tal caso sarà onere dell' I.A. fornire, se necessarie, le adeguate attrezzature per la corretta conservazione e la successiva riattivazione delle preparazioni. Tale fattispecie dovrà essere indicata nel progetto gestionale.

L'I.A. emetterà bolla di consegna (o apposita scheda sostitutiva) in duplice copia recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'orario di partenza.

Il personale addetto al ritiro dei pasti, previa verifica della corrispondenza tra bolla di consegna e quanto effettivamente consegnato, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A.

Art. 15
Allestimento del refettorio.

Servizio di refezione scolastica LOTTO N. 1 – LOTTO N. 2

L'allestimento dei tavoli del refettorio dovrà avvenire per tempo mediante l'utilizzo, in parte, di vettovagliamento monouso a perdere specifico per alimenti, che dovrà essere fornito dall' I.A. e in parte utilizzando stoviglie soggette a lavaggio e precisamente:

- tovaglietta/tovaglia monouso a perdere;
- piatti fondi in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto;
- piatti piani in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto;
- bicchieri in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto;
- posate in acciaio inox da lavare ad ogni pasto;
- la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente), per il Comune di San Martino Siccomario;
- la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente), fino all'introduzione della somministrazione di acqua sfusa da attuarsi dopo l'adozione di interventi logistici e igienico-sanitari, per il Comune di Travacò Siccomario. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto delle bottiglie di acqua minerale, un numero adeguato di brocche idonee all'utilizzo con relativo coperchio;
- n. 1 panino per utente;
- n. 1 frutto per utente.

Si segnala che **SOLO** nella Scuola Primaria "B. Mezzadra" – LOTTO N. 2 - sono già disponibili, in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto:

- piatti fondi
- piatti piani con divisorio per separare gli alimenti (contorno dal secondo piatto)
- bicchieri
- posate in acciaio inox.

Tutto il materiale a perdere e non, eventualmente mancante, dovrà essere fornito dall'I.A. unitamente a:

- olio extra vergine di oliva,
- aceto in bottiglia,
- sale iodato
- stuzzicadenti incartati,
- carta assorbente da cucina e quanto altro necessario per il completo allestimento dei tavoli.

Art. 16
Scodellamento e distribuzione.

Servizio di refezione scolastica

Lo scodellamento e la distribuzione, lo sbarazzo dei tavoli, lavaggio e pulizia dei refettori e dei locali dispensa delle Scuole Primarie, dovrà essere effettuato con il personale alle dipendenze dell'I.A.

Resta a carico dell'I.A. definire, in piena autonomia gestionale, l'organizzazione del personale sia in termini di numero di risorse umane, sia di orario al fine di rendere il servizio richiesto nel rispetto del presente capitolato e nel minor tempo possibile, tenendo conto di un rapporto n° pasti/operatore di 1 operatore ogni 40 pasti da distribuire.

Per le frazioni di pasti da distribuire superiore al 50% del numero fissato, l'I.A. è tenuta ad aggiungere, all'organico assegnato, 1 (una) unità lavorativa, che presti la sua attività in compresenza.

La distribuzione, lo sbarazzo, lavaggio e pulizia dei refettori e del locale dispensa sarà a carico del personale dell'I.A.

Art. 17
Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Servizi di refezione scolastica- LOTTO n. 1 e LOTTO n. 2

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- lavarsi accuratamente le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere anelli e monili in genere;
- indossare apposito camice che dovrà essere sempre pulito e decoroso, così come il copricapo indossato in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- esibire il cartellino di riconoscimento riportante il nome dell'I.A. e il nome e cognome del dipendente;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente, per ciascun commensale quanto indicato al precedente art. 16;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- procedere nella distribuzione del pasto solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a sedere e secondo le quantità delle portate indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino ad esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- condire le verdure cotte e crude con olio extra vergine di oliva, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- la distribuzione dovrà essere svolta con l'ausilio di carrelli termici e con carrelli/vassoi su cui andranno collocati soltanto i piatti;
- la distribuzione delle pietanze dovrà essere svolta con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;
- presso il refettorio dovrà essere disponibile un quantitativo di materiale di gestione (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, ecc.) tale da consentire una repentina sostituzione dei singoli pezzi in caso di rottura, danneggiamento, caduta, ecc. dei medesimi; detto materiale potrà essere conservato a cura dell'I.A. negli appositi locali dispensa;
- la frutta, che verrà preventivamente lavata e asciugata, dovrà essere riposta in un apposito contenitore per alimenti.

TITOLO II

LOTTO N. 2 - TIPOLOGIA B: SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LA SCUOLA D'INFANZIA

Il servizio dovrà essere svolto dall'I.A. con l'organizzazione propria di mezzi e persone ed in modo tale da garantire il regolare funzionamento del medesimo affidato.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti avverrà con personale a carico dell'I.A. e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

L'A. C. si riserva di far effettuare, da propri incaricati, sopralluoghi presso la cucina al fine di verificare i requisiti e la rispondenza a quanto dichiarato.

In particolare il servizio dovrà essere svolto secondo i dettagli di seguito riportati.

Art. 18

Fornitura derrate alimentari.

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari crude (materie prime) necessarie alla preparazione dei pasti, in conformità al menù, alle grammature ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative indicate negli allegati 1 – 2 e 3 al presente capitolato, quali parte integrante, predisposti dall'U.O.C Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.T.S. di Pavia e in conformità con le disposizioni del PANGPP (Piano d'azione Nazionale sul Green Public Procurement).

L'A. C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione di pasti freddi o cestini da viaggio in occasione di feste, rinfreschi, altre iniziative, gite scolastiche o per cause di forza maggiore.

Il costo/pasto per tale fornitura, intesa come sostitutiva del pasto previsto, sarà il medesimo di quello offerto in sede di gara e ovviamente la fornitura del pasto freddo o cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale ed economiche del pasto caldo.

La fornitura comprende altresì tutte le derrate alimentari eventualmente necessarie per la preparazione dei pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici e per motivi etici-religiosi.

Lo stoccaggio delle materie prime dovrà avvenire nell'assoluto rispetto delle norme indicate nelle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".

Per quanto riguarda le caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, si rimanda al CAPO IV "Prescrizioni comuni ad entrambi i servizi" TITOLO IV. , Art. 46 "Caratteristiche delle derrate alimentari" e articoli seguenti.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari e delle materie prime necessarie per il servizio mensa sarà effettuato dal Responsabile del Centro di Cottura (personale dipendente dell'I.A.) secondo le direttive ad esso impartite dall'Impresa stessa.

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire direttamente presso la cucina della Scuola d'Infanzia di Via Montessori n. 2 Frazione Mezzano - Travacò Siccomario, secondo l'organizzazione dell'I.A. e comunque in tempo utile per garantire la preparazione del pasto che dovrà necessariamente essere consumato alle ore 12.00=

E' necessaria una consegna giornaliera per i prodotti così detti "freschi" (pane, frutta, verdura, formaggi, affettati ecc)

Art. 19

Preparazione dei pasti. Tabelle merceologiche/Grammature/Metodi di cottura

Tutti i cibi dovranno essere **obbligatoriamente preparati nella cucina della Scuola d'Infanzia**, mediante il sistema della cucina convenzionale ed essere quindi immediatamente somministrati in refettorio attiguo al locale cucina, senza l'utilizzo di prodotti precotti, da personale munito di guanti monouso, cappello e grembiule (la cui dotazione è a carico dell'I.A.), attraverso l'utilizzo di attrezzature (vassoi, pinze, mestoli, palette, pentole, elettrodomestici ed altro) messo a disposizione direttamente dall'A. C. di cui il Centro Cottura è già attrezzato, quale prima dotazione, fatta salva ogni possibile integrazione da parte dell'I.A.

Il personale da utilizzare presso il centro di cottura locale dovrà essere così costituito:

- n. 1 cuoco
- n. 1 ASM (aiuto)

Resta a carico della Ditta appaltatrice, definire, in piena autonomia gestionale, il monte ore individuale da assegnare al suddetto personale, il quale dovrà essere in grado di rendere il servizio richiesto nel rispetto del presente capitolato.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, le grammature, nonché i metodi di cottura stabiliti dall'A.T.S. di Pavia, allegati n. 2-3 e 4 al presente Capitolato, quale parte integrante.

L' I.A. dovrà uniformarsi alle eventuali modifiche che l'A.T.S. di Pavia dovesse apportare agli allegati di cui sopra.

Il quantitativo dei pasti da preparare sarà rilevato direttamente dal personale dell'I.A. il quale provvederà altresì alla rilevazione delle presenze attraverso l'utilizzo di tablet o altre apparecchiature elettroniche già disponibili (o fornite all'impresa), configurate con il sistema School E-Suite attualmente in uso al Comune di Travacò Siccomario fornito dalla Ditta Progetti e Soluzioni s.p.a. di Cernusco sul Naviglio (MI).

Art. 20

Struttura di Produzione

L'A. C. concederà in uno gratuito all'I.A., per tutta la durata del contratto e alle condizioni di cui ai successivi articoli n. 40 (INVENTARIO), n. 41 (VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA), N. 42 (MANUTENZIONI) del Capo IV, Titolo III del presente Capitolato, e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i locali della cucina interessata, i rispettivi magazzini e tutte le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per la preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché i locali adibiti a refettorio unitamente agli arredi/attrezzature ivi presenti.

Tuttavia l'A.C. si riserva la facoltà di utilizzare detti locali nei mesi estivi per lo svolgimento dei centri ricreativi.

Allo scopo le Ditte che intendono partecipare alla Gara dovranno, previo appuntamento, prendere visione dei locali e delle attrezzature ivi esistenti, con le modalità previste al precedente art. 2 Capo I Titolo I. Le spese relative alla fornitura di gas, acqua ed energia elettrica e telefono sono a carico dell'A.C.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nella stessa quantità e stato (usura a parte) in cui sono stati consegnati. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. (art. 43 del presente Capitolato).

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata dell'appalto e assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

Eventuali riparazioni/sostituzioni, che si renderanno necessarie durante l'appalto, risulteranno a carico dell'I.A.

Di quanto sopra sarà redatto apposito inventario da stilare in contraddittorio così come specificato nel successivo art. 40 del presente Capitolato.

L'I.A. dovrà viceversa fornire:

- tutte le attrezzature/elettrodomestici, arredi, carrelli, tutti gli accessori e la stoviglieria eventualmente mancante e/o usurata nel corso dell'appalto, nel rispetto di quanto indicato al succ. art 43 del presente capitolato e quant'altro sarà ritenuto, dall'I.A. o dall'A.C. necessario per il servizio e che l'A. C. non ha disponibili nei locali sede dello stesso;
- le attrezzature ed i prodotti per il lavaggio delle stoviglie, delle pentole e delle attrezzature sia a mano che in lavastoviglie;
- le attrezzature ed i prodotti necessari per il riassetto, la pulizia e la sanificazione del locale refettorio.

Art. 21 **Menù**

I menù sono articolati in coerenza con lo schema "tipo" dietetico proposto dall'A.T.S. di Pavia, (Allegato 2) su base stagionale (menù estivo – invernale). Tuttavia è possibile la somministrazione di un menù proposto dall'I.A. purché approvato dalla Commissione mensa.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità (rapportata all'età dell'utenza) e qualità alle linee guida dell'A.T.S. di Pavia, in relazione al menù di massima quadrisettimanale. Durante l'appalto le tabelle relative ai menù potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o analisi di gradimento da parte dell'utenza, nonché a seguito di un programma specifico di educazione alimentare che l'A.C. intenda realizzare.

Le modifiche, concordate in sede delle rispettive Commissione Mensa o decise dall'A.C. saranno comunque tali da mantenere le caratteristiche qualitative del prodotto sostituito e l'I.A. sarà tenuta a mantenere il prezzo-pasto offerto in fase di Gara. Il menù è unico per tutta l'utenza scolastica – alunni ed adulti.

L'I.A. dovrà rispettare le normative vigenti in materia di allergeni.

L'A.C. richiede e promuove, in aderenza alla normativa vigente e al PANGPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement) l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici (DOP e IGP) e a Km. 0 e – quando possibile- prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù.

Il servizio dovrà prevedere, obbligatoriamente, la fornitura di prodotti biologici con riferimento almeno alla PASTA, RISO, PANE, CEREALI IN GENERE, LEGUMI, FRUTTA E VERDURA, ogni volta che gli stessi sono presenti in menù, fatta salva ogni offerta migliorativa che la Ditta presenterà in sede di Gara e che sarà oggetto di valutazione da parte della commissione di gara.

Gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità e dovranno provenire da coltivazioni biologiche.

La Ditta dovrà garantirne l'origine e la rispondenza di tali prodotti fornendo la certificazione sul prodotto (marchio dell'Ente riportante il numero di riconoscimento), così come meglio specificato nell'art. 46 del presente Capitolato. Periodicamente potranno essere richieste analisi del prodotto a supporto di quanto dichiarato.

Il menù tipo è così articolato:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino
- acqua minerale naturale da 50 cl fino all'introduzione dell'acqua in brocca

oppure:

- un piatto unico
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino
- acqua minerale naturale da 50 cl fino all'introduzione dell'acqua in brocca

Art. 22

Allestimento del refettorio.

L'allestimento dei tavoli del refettorio, dovrà avvenire per tempo mediante l'utilizzo, in parte, di vettovagliamento monouso a perdere specifico per alimenti, che dovrà essere fornito dall' I.A. e in parte utilizzando stoviglie soggette a lavaggio, già disponibili presso il locale cucina e messe a disposizione dall'A.C. e precisamente:

- tovaglietta/tovaglia monouso a perdere;
- piatti fondi in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto;
- piatti piani in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto,
- bicchieri in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto;
- posate in acciaio inox da lavare ad ogni pasto;
- n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale (bottiglie da 50 cl) per ciascun utente, munite di tappo sigillato o in alternativa n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale da lt. 1,5 ogni 3 utenti. Nel caso di somministrazione di acqua in brocca, dovranno essere posizionate sulla tavola un numero adeguato di brocche idonee all'utilizzo con coperchio;
- n. 1 panino per utente;
- n. 1 frutto per utente da distribuire dopo la consumazione della seconda portata.

Tutto il materiale a perdere e non, eventualmente mancante, dovrà essere fornito dall'I.A. unitamente a:

- olio extra vergine di oliva,
- aceto in bottiglia,
- sale iodato
- stuzzicadenti incartati,
- carta assorbente da cucina
- alluminio, pellicola, sacchetti per congelatore, contenitori a perdere e quant' altro necessitatesse in cucina per l'espletamento del servizio.

Art. 23

Scodellamento e distribuzione.

Lo scodellamento, la distribuzione, lo sbarazzo, lavaggio e pulizia del refettorio dovranno essere effettuati con il personale alle dipendenze dell'I.A.. Il rapporto n° pasti/operatore che dovrà essere garantito, stante la particolare tipologia di utenza, è il seguente: **1 operatore ogni 35.**

Per le frazioni di pasti da distribuire superiore al 50% del numero fissato, l'I.A. è tenuta ad aggiungere, all'organico assegnato, 1 (una) unità lavorativa, che presti la sua attività in compresenza.

L'I.A. dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

Resta a carico dell'I.A., definire, in piena autonomia gestionale, l'organizzazione del personale sia in termini di numero di risorse umane, sia di orario al fine di rendere il servizio richiesto nel rispetto del presente Capitolato.

Art. 24

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'I.A.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- lavarsi accuratamente le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere anelli e monili in genere;
- indossare apposito camice che dovrà essere sempre pulito e decoroso, così come il copricapo indossato in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- esibire il cartellino di riconoscimento riportante il nome dell'I.A. e il nome e cognome del dipendente;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente, per ciascun commensale quanto indicato al precedente art. 22. L'acqua dovrà essere versata nei bicchieri ***solo ed esclusivamente al momento del pasto e mai prima.***
- la distribuzione potrà avere inizio dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a sedere;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino ad esaurimento di quanto preparato;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio extra vergine di oliva, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- la distribuzione delle pietanze dovrà essere svolta con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che i commensali hanno terminato di consumare la prima portata;
- presso il refettorio dovrà essere disponibile un quantitativo di materiale di gestione (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, ecc.) tale da consentire una repentina sostituzione dei singoli pezzi in caso di rottura, danneggiamento, caduta, ecc. dei medesimi; detto materiale potrà essere conservato a cura dell'I.A. nell'apposito locale dispensa;
- la frutta, che verrà preventivamente lavata e asciugata dovrà essere risposta in un apposito contenitore per alimenti, e dovrà essere distribuita dopo la consumazione del secondo piatto. **Considerata la tipologia di utenza è richiesto la sbucciatura e il taglio della frutta.**

CAPO IV

PRESCRIZIONI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE DI SERVIZI DEL LOTTO N. 1 E LOTTO N. 2

TITOLO I

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 25

Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù del giorno.

Art.26

Variazione del menù

I menù sono formulati annualmente. Eventuali variazioni dovranno essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto delle A.C., sentita la rispettiva Commissione Mensa per la refezione scolastica e con l'Ufficio preposto dell'Istituzione per il servizio presso il CDI.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta delle A.C./Istituzione

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia, ecc.;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- In tal caso l'I.A. concorderà con le A.C./Istituzione una variazione al menù, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione scritta, o verbale.

Art. 27 ***Diete speciali***

L'I.A. dovrà, a richiesta delle A.C., che provvederanno alla trasmissione delle certificazioni mediche necessarie, elaborare con l'ausilio di personale qualificato e specificatamente formato, (dietista), le diete speciali eventualmente necessarie per i casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e stati patologici, esigenze tecniche ed etiche-religiose.

Tali diete saranno sottoposte alla valutazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda per i Servizi Sanitari e solamente dopo la loro approvazione si potrà procedere alla loro preparazione e somministrazione.

La richiesta delle diete speciali da parte della famiglia deve essere corredata da apposito certificato medico in caso di patologie o da autocertificazione in caso di motivi etici-religiosi unitamente alla modulistica predisposta dalla I.A.

Analogamente l'I.A. dovrà, a richiesta dell'Istituzione, elaborare con l'ausilio di personale qualificato (dietista) le diete speciali eventualmente necessarie per i casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e stati patologici in relazione agli ospiti del CDI.

I suddetti pasti, sia essi relativi al servizio di refezione scolastica Scuole Primarie, Scuola d'Infanzia sia al servizio presso il CDI, dovranno essere trasportati in monoporzione e a temperatura a norma di Legge, sull'involucro esterno dovranno essere indicate le generalità dell'utente destinatario.

L'I.A. assicura inoltre la preparazione/fornitura di pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni/anziani disabili.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 28 ***Diete in bianco o diete leggere***

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di: gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali, è prevista la somministrazione di diete leggere o in bianco, secondo le direttive impartite dall'A.T.S.

Le diete leggere o in bianco non necessitano di certificato medico se non eccedono i tre giorni di somministrazione. Le richieste possono essere effettuate direttamente dal genitore stesso alla scuola, con semplice richiesta sul diario (per le Scuole Primarie). Conseguentemente l'I.A. si impegna alla predisposizione di dette diete in bianco/leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, anche per gli utenti del CDI.

Tale dieta deve essere predisposta e composta nel modo seguente:

- *Primo Piatto*: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva e/o passato di pomodoro fresco. Eventualmente poco parmigiano reggiano.
- *Secondo Piatto*: Carne o pesci magri cotti al vapore o ai ferri o lessati
- *Contorno*: verdura lessata o stufata, condita con olio crudo extra vergine di oliva ed eventualmente limone.
- *Pane e Frutta*

Art. 29 ***Preparazione piatti freddi***

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire in conformità alle disposizioni di legge in materia.

Art. 30
Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, preventivamente concordate in sede di Commissione Mensa/Istituzione, l'I.A. dovrà presentare alle A.C./Istituzione le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nell'Allegato 3 (Grammature).

Art. 31
Tabella pesi a cotto – Quantità delle vivande

L'I.A. dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù tenendo conto della diversa tipologia di utenti: adulti e bambini.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento, sia dipendenti dell'I.A. o non, sia dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Le vivande devono essere somministrate nella quantità prevista dalle Tabelle di cui all'Allegato 3. In esso sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, al netto degli scarti di lavorazione e dai cali di peso dovuti allo scongelamento, necessari per ogni porzione. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

Art. 32
Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori, al momento del consumo, con olio extra vergine d'oliva al momento del consumo.

Le paste asciutte e il riso destinati al trasporto, dovranno preferibilmente essere conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente condizionati in contenitori termici.

Il formaggio grattugiato, che dovrà essere preparato in giornata, andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per la elaborazione dei piatti non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo a base di glutammato monosodico).

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. In ogni refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto e sale iodato.

TITOLO II

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE
(Articoli applicabili solo ai servizi di refezione scolastica LOTTO N. 1 e LOTTO N. 2)

Art. 33
Trattamenti di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e consumo

I trattamenti di sanificazione degli ambienti (centro cottura interno ed esterno, refettori ed annessi) e delle attrezzature e automezzi e la loro periodicità, devono essere regolati dal piano di sanificazione predisposto dall'I.A.. Tutti i suddetti interventi devono essere oggetto di una specifica procedura predisposta dall'I.A. all'interno del manuale HACCP, che dovrà essere consegnato alle A.C./Istituzione in caso di aggiudicazione del servizio. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alle A.C. prima della sua introduzione.

In caso di aggiudicazione l'I.A. sarà tenuta a trasmettere alle A.C., a corredo della procedura suddetta, tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche dei prodotti utilizzati, schede di sicurezza, ecc) le quali andranno altresì conservate presso il Centro di ristorazione.

Tutti i detersivi devono 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.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave e dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto. **Ove sono disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature dei centri di cottura, sia interno che esterno, dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione e indicati nel piano di sanificazione.

Art. 34

Pulizie ordinarie e straordinarie

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria da eseguire presso il centro cottura interno, esterno e nei terminali di distribuzione sono regolamentati dal piano delle pulizie di cui all'articolo precedente.

In ogni caso è a carico dell'I.A. tutto il materiale e le attrezzature necessarie a tale servizio. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno rispondere a standard qualitativi in grado di garantire la massima sicurezza igienica. Il personale che effettua le operazioni di pulizia e/o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.

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

- occasione della chiusura dell'anno scolastico prima delle vacanze estive;
- occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze estive.

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

- occasione della chiusura dell'anno scolastico, per quanto riguarda la pulizia accurata della cucina a gas, del forno e della cappa d'aspirazione;
- in occasione della riapertura del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive.

Art. 35

Servizi igienici e spogliatoi

La pulizia dei servizi igienici e del locale spogliatoio, annessi ai locali adibiti a ristorazione nelle Scuole Primarie e annessi alla cucina del centro di produzione pasti della Scuola d'Infanzia, unicamente utilizzati dal personale dell'I.A., è a carico della stessa. Tali locali e servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti così pure gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli armadietti appositi.

Art. 36

Rimozione dei rifiuti solidi e speciali - Disinfestazione

L' I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dalle A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Tutta l'organizzazione ed il trattamento dei rifiuti deve prevedere la differenziazione tra umido e secco, e per quest'ultimo tra carta, vetro, plastica, lattine ed ingombranti. I rifiuti devono essere raccolti in sacchetti idonei, di colore differenziato a seconda del tipo di rifiuto da raccogliere la cui fornitura è a carico dell'I.A. Saranno messi a disposizione da parte delle A.C. contenitori intermedi all'esterno degli edifici scolastici per convogliare i rifiuti.

Lo scarto di tutte le preparazioni deve essere eliminato prima di procedere alle operazioni di cottura.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali del centro di ristorazione e del centro di produzione, nell'ambito del cortile di pertinenza.

Per lo smaltimento dei rifiuti speciali (tipo sostanze grasse) l'I.A. provvederà ad incaricare, **a sue spese**, una ditta specializzata, verificando il rispetto della normativa in vigore. Tutti i materiali a ciò necessari sono a carico dell'I.A.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti non considerati "speciali" sono a carico delle A.C. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.)

L'I.A. s'impegna a far disinfestare, con una certa periodicità, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, nonché i refettori ed il locale dispensa, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate.

TITOLO III

ATTREZZATURE ED ARREDI (Articoli applicabili solo ai servizi di refezione scolastica)

Art. 37

Consegna all'impresa dei locali, impianti ed arredi

Le A.C. consegnano i locali, gli impianti e gli arredi all'I.A. la quale si impegna a conservarli in buono stato. Si precisa che nella Scuola d'Infanzia è presente una cucina a gas metano la quale risulta conforme alle norme di sicurezza ed inoltre tutte le attrezzature presenti sono state sottoposte a manutenzione e revisione periodica a cura della Ditta per tutta la durata dell'appalto.

Art. 38

Inventario

Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo in ognuna delle mense scolastiche oggetto del presente appalto a cui parteciperanno un Responsabile incaricato dalla I.A. ed un Responsabile incaricato dalle Amministrazioni Comunali.

Durante lo svolgimento del predetto sopralluogo, sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense scolastiche e delle attrezzature e beni ivi contenuti.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante verrà scartato. Tutto il materiale avuto in consegna dalle A.C. si intende funzionante e in buono stato.

Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti relativi al presente appalto.

Analogamente, alla fine del rapporto contrattuale, verrà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense scolastiche e delle attrezzature, ai fini di quanto previsto al successivo art. 41 del presente Capitolato.

Dovrà altresì essere redatto apposito verbale di consegna, in contraddittorio, ogni qualvolta l'I.A. fornirà materiale necessario per il regolare funzionamento del servizio, indicando espressamente se trattasi di miglioria offerta in sede di gara, ai sensi di quanto espressamente indicato all'art. 43 del presente Capitolato.

Art. 39

Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta delle A.C. ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dalla A.C.

Eventuali sostituzioni o reintegro di tutto il materiale avuto in consegna e che si rendano necessarie a causa di rottura, perdita o non funzionamento, sono a totale carico dell' I.A. che deve provvedere, entro 10 giorni dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., le A.C. provvederanno alle sostituzioni ed ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandone le spese.

Eventuali migliorie che l'I.A. durante la durata del rapporto contrattuale, apporterà alle attrezzature, macchinari ed arredi, avuti in consegna dalle A.C., al termine del rapporto contrattuale resteranno di proprietà delle A.C..

Art. 40

Manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione delle A.C. .

Manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'I.A.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, macchinari, impianti ed arredi forniti dall'A.C. e di tutto ciò che è integrato dall'I.A., è a carico di quest'ultima.

L'I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria e di verifica delle attrezzature, con la frequenza indicata dal costruttore, utilizzando soltanto ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore, e comunque almeno una volta all'anno, indipendentemente dal verificarsi di guasti. La manutenzione straordinaria (interventi di riparazione in caso di guasti) dovrà essere effettuata ogni qualvolta se ne verifichi la necessità, entro il giorno successivo al verificarsi del guasto.

Per la cucina a gas della Scuola d'Infanzia, dette manutenzioni dovranno essere eseguite almeno una volta al mese per garantirne la sicurezza.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro cottura e delle attrezzature necessarie al suo funzionamento, sia presso la Scuola d'Infanzia sia presso le Scuole Primarie.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento anche temporaneo, dell'efficienza e sicurezza delle attrezzature.

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

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 30/04/1962 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 dell'I.A. le seguenti:

- a) sostituzione delle guarnizioni, delle manopole della cucina a gas/forno, delle rubinetterie per acqua calda e fredda;
- b) pulizia dei sifoni, pilette di scarico e loro disotturazione, purché le stesse non richiedano l'impiego di canal jet o interventi strutturali nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina;
- c) pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- 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, ecc;
- f) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g) interventi su lavastoviglie;
- h) interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie se esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/04/1955;
- i) riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti ove non più riparabili;
- j) riparazione delle attrezzature ove le stesse non presentino guasti irreparabili (in tal caso l'I.A. deve procedere alla sostituzione);
- k) interventi periodici di disinfestazione dei locali da insetti e similari e interventi di derattizzazione.

Qualora l'I.A. non esegua gli interventi necessari, vi provvederanno le A.C. ponendo il relativo costo a carico della I.A. inadempiente, applicando altresì le sanzioni previsti nel presente Capitolato.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio l'I.A. 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.

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

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

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

Manutenzione ordinaria e straordinaria a carico delle A.C.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, così come i lavori o le modifiche alle strutture che si rendessero necessarie a seguito di intervenute modifiche delle normative in vigore in materia di sicurezza o di prevenzione, restano a carico delle A.C. che vi provvederanno direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi. Sono inoltre, a carico delle A.C., gli interventi di manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici che comportano interventi sulla struttura.

L'I.A. ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività alle A.C., ogni fatto o deterioramento rientrante nell'ordinaria o la straordinaria manutenzione di competenza delle A.C. e che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio.

Restano esclusi dagli oneri delle A.C. e quindi posti a carico dell'I.A., tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, in corso d'appalto, e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio delle attrezzature/arredi/elettrodomestici/impianti da parte del personale dipendente dell'I.A. .

In questo caso le A.C. provvederanno ad effettuare le opere di intervento resesi necessarie, ma addebiteranno le spese sui conti da liquidare all'I.A.

Art. 41

Riconsegna dei locali, impianti e attrezzature

Le attrezzature, gli elettrodomestici e la stoviglieria presenti nei refettori/cucina e rilevata al momento della consegna del servizio, alla scadenza del contratto dovranno essere restituite nel numero pari alle quantità consegnate ed in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora, in fase di verifica della riconsegna dei locali, impianti e attrezzature da effettuarsi a conclusione del rapporto contrattuale, si ravvisassero danni arrecati ai locali, agli impianti ed alle attrezzature, dovute ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati all'I.A. mediante incameramento della cauzione definitiva prestata, fino alla concorrenza dell'importo del danno.

Gli arredi, attrezzature, elettrodomestici, macchinari e utensileria che l'I.A. fornirà, durante la durata dell'appalto, in quanto necessari per il regolare funzionamento del servizio:

- se in aggiunta a quanto ricevuto dalle A.C all'inizio del servizio, e identificati come migliorie proposte in sede di gara, resteranno di diritto di proprietà delle A.C.;
- se in aggiunta a quanto ricevuto dalle A.C. all'inizio del servizio, e NON identificati come migliorie proposte in sede di gara, resteranno nella disponibilità dell'I.A. (che potrà pertanto riprenderseli);
- se sostitutivo di quanto ricevuto dalle A.C. resterà di diritto di proprietà delle A.C. .

Art. 42

Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale delle A.C. o di altre imprese da esse autorizzate, ogni qual volta si renda necessario. Le A.C. non assumeranno alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra, in quanto la sorveglianza e la custodia, in particolare del locale dispensa presso la scuola d'Infanzia, fanno capo all'I.A.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi momento per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi e per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto.

Fra gli organismi preposti al controllo in genere, rientra anche la Commissione Mensa, designata dalle A.C..

Art. 43

Disposizioni in materia di sicurezza – Piano di evacuazione- DUVRI- Dispositivi di protezione individuale (DPI)

Articolo applicato sia ai servizi di refezione scolastica sia al servizio di fornitura pasti presso il CDI per quanto di pertinenza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'I.A. , nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di Legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'I.A. dovrà fornire alle A.C. ai sensi del Decreto Legislativo n. 81/2008, così come modificato dal D. Lgs. n. 106/2009 i seguenti documenti:

- a) Piano valutazione rischio chimico
- b) Piano valutazione generale
- c) Programma di formazione impartita
- d) Valutazione maternità, paternità
- e) Valutazione vibrazioni

L'I.A. deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dalle A.C., in particolare ai DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti) di cui all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 che, **allegati al presente Capitolato** indicano le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenza. Tale documento potrà essere aggiornato dalle A.C., anche su proposta dell'appaltatore da formularsi entro 60 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione delle A.C.. L'appaltatore è obbligato a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire alle A.C. di aggiornare il DUVRI.

Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetta l'I.A. nell'eseguire il servizio, lo stesso entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. Deve inoltre presentare un piano di cooperazione e di coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art. 7, comma II del D. Lgs. N. 626/94, *s.m.e i.*, tra il proprio piano di sicurezza e quello messo in atto dall'Istituto Comprensivo, per la Scuola d'Infanzia e per le Scuole Primarie, ove presta servizio il personale ATA o incaricato. I suddetti documenti devono essere trasmessi alle A.C. le quali si riservano di dare proprie indicazioni alle quali l'I.A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

L'I.A. si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, i Comuni di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario in merito alla sorveglianza delle attività;
- è obbligata a garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto in materia di norme generali per l'igiene del lavoro;
- provvedere all'applicazione delle Leggi in materia di controllo della salute degli addetti (L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per Legge, lascerà diritto alle A.C. di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi);

- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati; L'impiego di energia elettrica e gas, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio;
- deve fornire a tutto il personale dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare, previsti a seguito della valutazione rischi, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Deve inoltre disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione delle A.C.;
- deve 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 ;
- deve mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e RSPP.

Piano di evacuazione.

L'I.A. dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'I.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere trasmessa alle A.C..

TITOLO IV

CARATTERISTICHE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI (articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

Art. 44

Caratteristiche delle derrate alimentari – Garanzie di qualità

Le derrate alimentari e le bevande fornite al centro di cottura locale, nonché quelle utilizzate dal centro cottura esterno, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche allegate al presente capitolato e ai Limiti di Contaminazione Microbica fissati dalla legge.

Tutte le materie prime impiegate nella preparazione dei pasti, sia trasportati che cucinati in loco, devono avere il marchio CEE.

L'I.A. provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. L'I.A. si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di fiducia, che i mezzi di trasporto utilizzati dai fornitori siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Le A.C. richiedono e promuovono, in aderenza alla normativa vigente e al PANGPP (Piano d'azione Nazionale sul Green Public Procurement) l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali (DOP e IGP) e a Km.0 e – quando possibile- prodotti del Mercato Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Tutti i prodotti *biologici* dovranno essere forniti in confezione sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta:

- il marchio che identifica il prodotto;
- nome dell'Ente certificatore con relativo numero di riconoscimento.

Ove si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), dovrà preventivamente essere fornita idonea documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia, e dovrà essere prodotta copia dell'etichetta originale. La disposizione di cui sopra si intende estesa anche al pane fresco biologico consegnato quotidianamente.

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o della Comunità Europea.

Le A.C./Istituzione **NON INTENDONO** utilizzare nei servizi oggetto del presente appalto, prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

E' pertanto assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici".

Non è ammessa la fornitura di derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane ed i prodotti ortofrutticoli), di derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

l'I.A deve acquisire dai fornitori idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, presentarle alle A.C. prima dell'inizio del servizio.

Il trasporto delle derrate dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al servizio di ristorazione. Non è consentita la conservazione di prodotti alimentari non correlati al servizio di ristorazione scolastica.

I prodotti alimentari non conformi, rilevati nelle cucine e nei refettori delle scuole, devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, quindi segregati in area apposita e smaltiti secondo la normativa vigente.

Art. 45

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle Leggi vigenti in materia.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Gli alimenti riconfezionati dall'I.A. devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni in alternativa possono essere inserite nel documento di trasporto.

Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante le caratteristiche previste nella legislazione vigente.

Le prescrizioni sopra indicate, possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte dell'I.A. .

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE

(articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

Art. 46

Organizzazione del lavoro per la produzione e sistema di autocontrollo igienico (HACCP)

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'I.A. deve predisporre (ex art 3 del D. Lgs. n.155/97) un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi/attività previste dal servizio. (H.A.C.C.P.:Hazard Analysis and Critical Control Point ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

La parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione della cucina locale della Scuola d'Infanzia (LOTTO N. 2) deve essere depositata in copia presso la cucina stessa.

Il piano di autocontrollo di cui al comma precedente, dovrà essere redatto nel rispetto delle norme contenute nel D. Lgs. N. 155/07, e alle Linee Guida della Regione Lombardia, approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1/8/2002 n. 14833, e certificato da un tecnologo alimentare iscritto all'albo ed, **in caso di aggiudicazione dell'appalto**, dovrà essere presentato alle A.C..

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico, specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato, posto in essere dall'I.A. non fosse ritenuto adeguato, l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con le A.C., adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 47

Controllo di qualità da parte dell'I.A.

Nel caso in cui l'I.A. abbia dichiarato in fase di Gara, di eseguire per proprio conto il servizio di qualità, dovrà specificare il numero e la frequenza dei controlli, nonché il numero e il tipo di analisi che verranno eseguite sia presso il Centro di Cottura esterno e interno, nonché presso i terminali di servizio.

I risultati di detti controlli dovranno essere trasmessi agli uffici preposti alla verifica sul servizio delle A.C..

Art. 48

Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi della etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

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

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

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

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

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

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

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 49

Manipolazione e cottura – Preparazione e operazioni preliminari

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere elevati standard di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, conformemente a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

L'I.A. si impegna a preparare ogni giorno i pasti con prodotti di ottima qualità, con l'esclusione di alimenti precotti.

Gli alimenti cotti devono essere mantenuti a temperature non inferiori a +65°C fino al momento della distribuzione.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Le derrate non dovranno essere scongelate all'aria o sotto l'acqua corrente. Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura dovrà avvenire in cella frigorifera tra 0° e +4°C il giorno precedente il consumo. I prodotti, una volta scongelati, dovranno essere utilizzati entro le 24 ore successive.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura. I prodotti impanati non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forno, sono da privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature.

TITOLO VI

CAPO V

GESTIONE DEL PERSONALE

(articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

Art. 50

Personale – Organico addetti – Reintegro del personale mancante

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A. Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione e la distribuzione dei pasti, il funzionamento dei centri cottura e dei terminali, (Scuole Primarie e Scuola d'Infanzia) scodellamento, distribuzione e rigoverno dei refettori scolastici e del locale dispensa, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. Per i servizi in loco previsti presso la Scuola d'Infanzia e presso le Scuole Primarie, l'I.A. dovrà, per quanto possibile, utilizzare **manodopera locale (tenendo conto del personale già in servizio nella precedente gestione), fatta salva l'assoluta e comprovata impossibilità ad operare secondo quanto richiesto.**

L'I.A. ha l'obbligo di assumere il personale attualmente addetto ai refettori delle Scuole interessate, mantenendo come minimo i livelli contrattuali applicati, salvo diversi accordi che devono essere accettati da entrambe le parti.

Al personale assunto ex novo e/o già presente nella gestione precedente dovrà essere garantita la formazione rispetto alle modalità igieniche, operative e di sicurezza.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione sugli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori scolastici deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica, delle A.C. e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello **dichiarato in fase di offerta dall'I.A.**, come numero, mansioni, livello e monte-ore, **da esplicitare chiaramente nel progetto gestionale.**

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Alla distribuzione dei pasti presso il CDI provvede direttamente altro personale appartenente alla Ditta che gestisce il CDI.

Tale consistenza deve essere comunicata alle A.C. tramite elenco nominativo, da trasmettere con lettera, anche a mezzo fax o PEC, all'inizio del servizio e ogni qual volta si verificano variazioni durature.

Le A.C. si riservano inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

In caso di assenza del personale, l'I.A. deve provvedere, entro 24 ore dalla mancata presenza in servizio, al reintegro del personale mancante sia esso addetto alla cucina, sia alla distribuzione presso i refettori.

Art. 51

Coordinatore Responsabile del servizio

La Direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività del servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con le A.C. saranno affidati dall'I.A. ad un "Responsabile di Servizio", in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate. L'I.A. deve comunicare in **sede di offerta, nell'ambito del progetto gestionale**, il nominativo del Responsabile e suo recapito telefonico, nonché trasmettere il relativo curriculum vitae.

Il Responsabile del Servizio deve essere prontamente reperibile dall'A.C. durante la fascia oraria 8,00 –14,30 dal Lunedì al Venerdì (nell'ambito della quale si colloca l'orario di svolgimento delle attività di ristorazione scolastica e dell'Istituzione) ivi compreso il Sabato dalle ore 8,00 alle ore 12,30 (nell'ambito della quale si colloca l'orario di svolgimento del servizio presso il CDI Novello) e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con le A.C./Istituzione.

In caso di assenza o impedimento del Coordinatore/Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Coordinatore/Responsabile avente i requisiti professionali richiesti.

Art. 52

Formazione, addestramento e informazione del personale circa le norme contrattuali

L'I.A. deve garantire lo svolgimento dei corsi di formazione/addestramento secondo un proprio piano di formazione che dovrà essere portato a conoscenza dell'A.C. **in fase di presentazione dell'offerta mediante la relazione tecnica.**

L'I.A. deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Art. 53

Applicazioni contrattuali

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Le A.C. si riservano la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dalle A.C. o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Le richieste di revisione prezzo determinate da eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (non ancora decisi al momento della formulazione dell'offerta relativa al presente appalto) saranno valutate di volta in volta dalle A.C..

CAPO VI

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

(articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

TITOLO I

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Art. 54

Attività ed oneri in genere

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'I.A. è tenuta a svolgere comprende riepilogativamente:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto (le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti destinati al servizio di cui al presente capitolato dovranno corrispondere alle caratteristiche riportate nell'allegato 1 – Tabelle merceologiche);
- la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti che dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù e delle grammature di cui agli allegati al presente Capitolato (Allegati 2-3) utilizzando per la preparazione di ogni portata prevista dal menù le derrate biologiche previste in appalto ed eventualmente offerte come miglioria;
- il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense terminali dove è attivato il servizio di ristorazione nei tempi previsti;
- la cessione a titolo gratuito alle A.C., per tutta la durata dell'appalto, di qualsiasi apparecchiatura/attrezzatura/utensileria, necessaria allo svolgimento del servizio e non presente nell'inventario redatto prima dell'inizio del servizio, e relativa installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria, senza che ciò comporti modifiche del prezzo a pasto;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria, per tutta la durata del contratto, di macchine, elettrodomestici ed attrezzature di proprietà comunale presenti nelle mense, risultanti dall'inventario redatto in ossequio all'art. 40 del presente Capitolato e concesse in uso gratuito all'I.A.;
- la porzionatura e la distribuzione dei pasti nei refettori delle mense scolastiche terminali per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro pomeridiano, ovvero del doposcuola;
- la gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti nel presente capitolato;
- il lavaggio e lo stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie, ecc, laddove non si utilizzi materiale per alimenti a perdere, per entrambe le mense scolastiche, in ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro scolastico pomeridiano o doposcuola;
- la fornitura di tutto il materiale a perdere e di quant'altro necessario in cucina e strettamente correlato alla produzione, conservazione e distribuzione dei pasti (esempio: carta assorbente, pellicola per alimenti, alluminio in rotoli, carta da forno, spago per arrosti, bicarbonato, contenitori di alluminio, sacchetti per congelatore ecc. ecc);
- la fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione delle colazioni, la fornitura di pasti e merende nonché del materiale a perdere del tipo piatti, posate e bicchieri ecc. per il servizio di refezione presso il CDI.;
- il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi comunque in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, per tutte le mense scolastiche in ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato;
- la raccolta quotidiana differenziata dei rifiuti in sacchi appositi ed il conferimento degli stessi nei contenitori intermedi messi a disposizione delle A.C.;
- l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli ecc.);
- la rilevazione giornaliera delle presenze attraverso apparecchiature elettroniche direttamente collegate al gestionale già in uso presso l'A.C., per il servizio ristorazione Scuola d'Infanzia con riferimento al solo LOTTO n. 2.
Per il servizio refezione presso le Scuole Primarie (LOTTO N. 1 e LOTTO N. 2) tali operazioni saranno svolte dal personale scolastico in virtù della convenzione per le funzioni miste sottoscritta tra le A.C. e l'Istituto Comprensivo;
- sostenere **tutti i costi relativi al mantenimento/funzionamento dei sistemi informatici di rilevazione presenze** del servizio mensa, già in uso presso le singole A.C. così come meglio descritti **nell'allegato n. 7** al presente Capitolato;
- la custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato all'I.A.;

- operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche e nei centri cottura, qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica;
- la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale D.L. n. 81/2008 al personale operante nelle cucine e nelle mense scolastiche e addetti al trasporto;
- la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso, come meglio precisato nel successivo art. 59 del presente Capitolato;
- la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente Capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla Legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 155/97 per tutte le fasi del servizio e da parte di tutti i soggetti impegnati nell'esecuzione dello stesso;
- la realizzazione di tutti gli eventuali servizi aggiuntivi **contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta** le cui modalità e tempi di realizzazione devono essere preventivamente concordate con le A.C.;
- lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente Capitolato a carico della I.A. mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse; al servizio deve essere assegnato personale adeguato in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra;
- l'effettuazione delle analisi obbligatorie previste per Legge;
- la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.

Si precisa che l'I.A. dovrà osservare tutte le disposizioni previste dalla vigente normativa per lo svolgimento dell'attività di pulizia.

Art. 55

Informatizzazione del servizio mensa – LOTTO N. 1 e LOTTO N. 2

Si rimanda agli **allegati 7** del presente Capitolato la descrizione dei sistemi informatici in uso alle A.C., nonché dei costi di cui l'I.A. dovrà farsi carico.

Art. 56

Responsabilità

La gestione delle attività del presente appalto è effettuata dall'I.A. in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di esecutore delle attività stesse a tutti gli effetti di legge.

L'I.A. si assume, senza riserve od eccezioni alcuna, ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante ai sensi di legge, per infortunio o danni che, in relazione all'espletamento dei servizi affidati o a cause ad esso connesse, derivassero alle A.C. o a terzi, a cose o a persone.

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dall'I.A.

L'I.A. è responsabile inoltre dei danni alla struttura e alle cose di proprietà delle A.C. e/o di terzi, dati in consegna e custodia a qualsiasi titolo o destinazione, compresi i danni conseguenti ad incendio e furto.

L'I.A. risponde interamente per ogni difetto dei mezzi e delle attrezzature impiegate, anche se di proprietà dell'A.C., nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possono derivare.

L'I.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che alla 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'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta delle A.C. dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione

del contratto. L'I.A. si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevate ed indenni le A. C. da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti o a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale e dagli utenti affidati, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

L'I.A., oltre alle norme del presente Capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a Leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari delle A.C., per quanto funzionali allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dalle A.C. in contraddittorio con i rappresentanti dell'I.A. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti delle A.C. medesime, senza che l'I.A. possa sollevare eccezione alcuna.

L'I.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel C.C.N.L. 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.

Art. 57

Coperture assicurative

E' obbligo dell'I.A. stipulare presso una primaria Compagnia, specifiche polizze assicurative per ciascuna A.C., per responsabilità civile (RC), comprensiva della Responsabilità Civile Verso Terzi (RCT) nelle quali deve essere esplicitamente precisato che l'A.C. (Comune di San Martino Siccomario – Comune di Travacò Siccomario) debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, per l'intera durata del contratto e a copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento di tutte le attività di cui al presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro e per anno assicurativo non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni/00).

Le A.C. sono esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale per sinistro e per anno assicurativo non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00).

In alternativa alla stipula delle polizze di cui al comma precedente, l'I.A. potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC/RCT/RCO, già attivata, avente le medesime caratteristiche o caratteristiche superiori rispetto a quelle specifiche. In tal caso, deve produrre **un'appendice alla stessa**, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto delle A.C. (Comune di San Martino Siccomario – Comune di Travacò Siccomario).

Copia delle polizze specifiche, o dell'appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata a ciascuna A.C. entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, e comunque prima dell'inizio del servizio, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio, a pena di revoca dell'aggiudicazione. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata dell'appalto.

Art. 58

Garanzie inerenti la corretta esecuzione del contratto – Cauzione definitiva

L'I.A., quale esecutore del contratto, è obbligata a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, **due garanzie** fideiussorie pari al 10 % (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale con riferimento ad ogni singola A.C.. L'importo della cauzione è ridotto al 50% ove ricorrano le ipotesi di cui all'art. 75, comma 7, del D. Lgs. N. 163/2006, *s.m. e i.*

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, le garanzie fideiussorie sono aumentate di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento); ove il ribasso sia superiore al 20% (venti per cento), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% (venti per cento).

Le garanzie fideiussorie di cui al comma 1, previste con le modalità di cui all'articolo 75 comma 3, del D. Lgs. n. 163/2006, *s.m. e i.*, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione

del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta delle A.C.

La mancata costituzione delle garanzie determinano la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del Codice dei Contratti pubblici da parte delle A.C., in rapporto al singolo importo contrattuale, che aggiudicano l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La polizza fideiussoria bancaria o assicurativa dovrà avere una durata pari a quella contrattuale.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che l'A.C. abbia patito in corso di esecuzione del contratto.

Pertanto la garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienza da parte dell'I.A. pena la risoluzione del contratto.

Le cauzioni definitive, che non dovranno prevedere clausole di estinzione automatica delle garanzie, rimarranno vincolate per tutta la durata contrattuale e saranno svincolate e restituite al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale da parte di ogni singola A.C., previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte dei Responsabili del servizio/Direttori dell'esecuzione. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento entro novanta giorni dalla scadenza del contratto.

Gli importi delle garanzie di esecuzione saranno precisati nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto, da parte di ogni singola A.C. .

Art. 59

Subappalto – Cessione del contratto

E' fatto divieto di subappaltare in tutto o in parte il servizio oggetto del presente appalto, pena la risoluzione anticipata del contratto.

È vietata all'I.A. la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni previste per Legge.

Art. 60

Vicende soggettive inerenti l'appaltatore incidenti sul rapporto contrattuale – Fallimento dell'appaltatore

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'appaltatore non hanno singolarmente effetto nei confronti delle A.C. fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di esse alle comunicazioni previste dall'art. 1 del D.P.C.M. 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D. Lgs. n. 163/2006, *s.m. e i.*

Nei 60 (sessanta) giorni successivi le A.C. possono opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al precedente comma, non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della Legge 31 maggio 1965, n. 575 e successive modificazioni.

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui anzi detto, senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al primo comma producono, nei confronti delle A.C., tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della Legge 31/1/1992, n. 59, *s.m. e i.*, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci operatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'art. 6 della Legge 23/7/1991 n. 223.

Il fallimento dell'appaltatore comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2 del R.D. 16 marzo 1942 n. 267, lo scioglimento in forza di legge del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora l'appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà delle A.C. proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora l'appaltatore sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'Impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione o fallimento del titolare, le A.C.

hanno la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione o fallimento del titolare, l'Impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio/fornitura direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati alle forniture ancora da eseguire.

TITOLO II

ONERI A CARICO DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI

Art. 61

Obblighi dell'Amministrazione Comunale e interazioni organizzative correlate all'esecuzione dell'appalto

Le A.C. mantengono le funzioni di indirizzo e coordinamento in relazione al presente appalto per assicurare unitarietà e qualità degli interventi e in particolare provvede con proprie risorse umane ed organizzative:

- a) all'analisi della domanda generale riferita al servizio;
- b) alla programmazione dello stesso su base temporale prolungata;
- c) alla determinazione dei criteri e delle modalità di rapporto con l'utenza,
- d) alla verifica degli interventi, anche in termini di corretta esecuzione;
- e) ai rapporti con altre Amministrazioni Pubbliche in relazione a profili programmatori e di garanzia per l'utenza (fatti salvi i profili operativi del servizio, comunque rientranti nelle competenze dell'I.A.);
- f) alle determinazioni in ordine alle prestazioni con riferimento agli utenti/fruitori (eventuali cassazione, modifiche ecc.).

Le A.C. svolgono le attività di propria competenza, anche in sinergia e collaborazione con gli operatori dell'I.A. e con il referente della stessa, con il quale si impegnano a mantenere una continua collaborazione al fine di un ottimale svolgimento del servizio e di un proficuo rapporto con i fruitori dello stesso.

Sono a carico delle rispettive A.C. i costi relativi:

- ⇒ ai consumi di energia elettrica, gas, ed acqua occorrenti per il funzionamento del centro di cottura locale (Scuola d'Infanzia LOTTO N. 2) e dei refettori (Scuole Primarie LOTTO N. 1 e LOTTO N. 2) e per il riscaldamento dei locali, nonché per l'uso dei telefoni presso i terminali (fax);
- ⇒ alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnologici così come già descritto al precedente art. 42 con esclusione degli interventi resisi necessari derivanti da negligenza ovvero ad uso improprio degli impianti /arredi.

Art. 62

Direzione dell'esecuzione del contratto

Le A.C. procedono alla verifica di conformità dei servizi acquisiti nell'ambito dell'appalto oggetto del presente Capitolato attraverso la figura del "Direttore dell'esecuzione" in base a quanto previsto dall'art. 119 del D. Lgs. n. 163/2006, *s.m. e i.*, dal contratto d'appalto.

Le attività di verifica di conformità dei servizi sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore.

Ciascuna A.C. provvederà a nominare il proprio Direttore dell'esecuzione secondo le disposizioni in materia. Ciascun Direttore dell'esecuzione:

- procede alla redazione di un verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, in contraddittorio con l'I.A.;
- procede alla verifica di conformità in corso di esecuzione (corrispondenza fra prestazioni rese e condizioni/termini contrattuali);
- procede alla verifica di conformità, entro 30 giorni dall'ultimazione delle prestazioni e rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni.

TITOLO III VIGILANZA E CONTROLLO

Art. 63

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.T.S. di Pavia;
- il Servizio 3° - Affari Sociali e Relazioni Pubbliche del Comune di San Martino Siccomario con riferimento al LOTTO N. 1;
- l'Ufficio Servizi alla Persona rappresentato dal Responsabile dell'Area Amministrativa o da suo facente funzione con riferimento al LOTTO N. 2;
- la Direzione dell'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi";
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dalle singole A.C. ;
- i Direttori dell'esecuzione appositamente individuati da ogni singola A.C.;
- la Commissione Mensa istituita da ogni singola A.C..

Art. 64

Verifiche in ordine all'esecuzione del contratto – Tipologia dei controlli

Le A.C. effettuano controlli specifici articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, sui servizi appaltati, per verificarne la rispondenza operativa e la coerenza funzionale rispetto al disciplinare prestazionale definito nel presente capitolato d'appalto.

A tale scopo è facoltà delle A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterranno opportune, controlli presso i centri di cottura, i mezzi di trasporto e i refettori.

Le A.C. potranno effettuare anche verifiche sulla soddisfazione degli utenti dei servizi appaltati.

I tecnici incaricati dalle A.C. ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A. Viceversa, il personale dell' I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.T.S. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dalle A.C.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti e con le modalità disposte dalla vigente normativa.

.Nulla può essere richiesto alle A.C. per la quantità di campioni prelevati.

Art. 65

Diritto di controllo della Commissione Mensa

Le Commissioni Mensa nominate da ciascuna A.C. svolgono le funzioni sotto elencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con le A.C.:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'A.C. facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, con verifica del rispetto del menù e della pulizia degli ambienti. L'I.A. mette a disposizione in ogni refettorio le stoviglie a perdere, necessarie per l'assaggio del cibo;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A. .

Art. 66

Conservazione dei campioni

Al fine di garantire adeguati controlli ed analisi, anche al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. ha l'obbligo di prelevare giornalmente due campioni di gr. 150 ciascuno di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4°C e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del prelievo e denominazione del prodotto .

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in luogo di consumo o, altrimenti, nel Centro Cottura. Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico. Nel caso in cui si verifica la necessità di effettuare l'analisi di laboratorio, e non sia possibile procedere a tale analisi per mancanza dei campioni suddetti, le A.C. possono applicare una sanzione fino ad € 2.000,00= (duemila/00).

L'I.A. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e **dovrà darne comunicazione alle A.C., prima dell'inizio del servizio**, unitamente alla documentazione relativa all'accreditamento.

I referti delle analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte dell'ATS e delle A.C..

Art. 67

Rilievi alla Ditta di gestione

Le A.C. faranno pervenire all'I.A., per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'I.A. è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, trasmessa anche via fax- PEC o mail, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il suddetto termine l'I.A. non fornirà nessuna giustificazione o se le giustificazioni prodotte non sono adeguate, le A.C. applicheranno le norme previste dal contratto.

Art. 68

Penalità

Ove si verificano inadempienze da parte dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dalle singole A.C., con atto assunto dai rispettivi Responsabili del servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, in relazione alla gravità delle inadempienze le seguenti sanzioni:

<u>Standard merceologici</u>	
€ 500,00	mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche
€ 500,00	confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
€ 500,00	etichettatura non conforme alla vigente normativa

<u>Quantità</u>	
€ 250,00	non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati o della quantità di materie prime rispetto a quanto ordinato
€ 1.000,00	totale mancata consegna dei pasti ordinati, o delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti
€ 500,00	totale mancata consegna di una portata/materia prima, presso ogni singolo refettorio
€ 200,00	mancata consegna di pasti/materie prime destinati alle diete speciali personalizzate
€ 200,00	mancata consegna di materiale a perdere
€ 500,00	mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 porzioni scelte a caso con tolleranza del 10% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo

<u>Rispetto del menù</u>	
€ 250,00	per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
€ 250,00	mancato rispetto fornitura prodotti biologici certificati - IGP-DOP- tipici e

	tradizionali – Km 0, Commercio Equo Solidale, in base al Capitolato integrato con il Progetto gestionale
--	--

Igienico-sanitari

€ 500,00	rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti/materie prime e dei parassiti
€ 1.000,00	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 500,00	mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i centri di produzione dei pasti e/o presso i centri di ristorazione (refettori) e inadeguato igiene delle attrezzature/utensili/elettrodomestici
€ 500,00	inadeguata igiene degli automezzi
€ 2.500,00	fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana; mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica. In caso di recidiva la penale sarà elevata a € 3.600,00=
€ 500,00	mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 porzioni scelte a caso con tolleranza del 10% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo
da € 500,00 a € 2.000,00	in caso di impossibilità all'esecuzione di controlli di laboratorio per mancanza dei campioni di cui all'art.68 del presente capitolato
€ 200,00	mancata consegna del materiale detergente/sanificazione
€ 500,00	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente
€ 500,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione dei pasti, addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali refettori nonché al trasporto dei pasti

Tempistica

€ 250,00	mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo superiore ai 10 minuti rispetto all'orario previsto in Capitolato e/o ritardo superiore ai 10 minuti dall'orario previsto in Capitolato
€ 250,00	mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente

Personale

€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme sul personale in materia contrattuale e salute sui luoghi di lavoro
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto dell'organico, inteso come quantità numerica e monte ore e norme sul personale in materia contrattuale e salute dei lavoratori previsto dal piano di gestione presentato in fase d'offerta. La penale si applicherà ad ogni singola infrazione del piano gestionale

Varie

€ 250,00	ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati delle A.C. ad eseguire i controlli di conformità
€ 300,00	per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente Capitolato

In caso di evento non esplicitato nella casistica sopramenzionata, ove possibile, le A.C. si riservano la facoltà di applicare la sanzione seguendo il principio dell'assimilazione.

La rilevazione degli adempimenti può aversi, da parte delle A.C.;

- a) nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto;
- b) a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto;
- c) a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto all'I.A. e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della nota di contestazione, trasmessa con fax/PEC/mail.

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

I Responsabili non applicheranno alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Essi potranno altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per le A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

Le A.C. potranno compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'I.A. per l'esecuzione della fornitura/servizio, ovvero, in difetto, avvalersi del deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato. L'I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto delle A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, le A.C. hanno facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura/servizio addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti ed i danni eventualmente derivati alle A.C.. Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, l'I.A. sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dalle A.C. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte delle A.C..

Il totale delle penali annue non potrà superare il 15% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I.A.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

TITOLO IV

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 69

Prezzo del pasto

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante e omnicomprensivo, dovrà tenere pertanto conto di tutti gli oneri previsti dal presente capitolato, degli oneri relativi alla sicurezza, degli oneri derivanti dalla corretta applicazione del contratto di lavoro, nonché delle proposte formulate nell'offerta tecnica.

Nel prezzo unitario di un pasto, così come esposto in offerta, si intendono interamente compensati dalle A.C. all'I.A. tutti i servizi prestati nell'esecuzione del presente Capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, attrezzature/utensili vari, materiale a perdere, prodotti per la pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali dei centri di cottura e dei terminali di distribuzione, trasporto, consegna, personale ed in ogni voce riguardante l'attività, oneri o incombenze che il Capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico delle A.C..

Art. 70

Pagamenti - Fatture

Il corrispettivo che le A.C. dovranno corrispondere all'I.A., sarà calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto di cui all'articolo precedente, moltiplicato per il numero **effettivo** dei pasti forniti e preparati.

Ai fini della liquidazione sarà effettuato dalle singole A.C. un controllo incrociato tra: ordinazione dei pasti, bolle di consegna dei pasti, presenze caricate sui gestionali.

Al pagamento delle prestazioni vi provvederanno in maniera distinta:

- l'Amministrazione Comunale di San Martino Siccomario per il servizio di refezione presso la Scuola Primaria "M. Milanese – LOTTO N. 1;
- l'Amministrazione Comunale di Travacò Siccomario per il servizio di refezione presso la Scuola Primaria "B. Mezzadra" e Scuola d'Infanzia - LOTTO N. 2;
- l'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi" per il servizio di fornitura pasti presso il CDI per anziani – LOTTO N. 2.

Il pagamento delle fatture sarà disposto, con atto dei Responsabili del Servizio e del Direttore dell'Istituzione, entro 60 giorni dal ricevimento, al Protocollo Generale dei rispettivi Comuni, di regolari fatture elettroniche distinte per ogni tipologia di servizio (Scuola Primaria e Scuola d'infanzia) e al Protocollo dell'Istituzione distinte per colazioni/pranzi/merende, ed è subordinato alla regolarità del DURC (Documento Unico di regolarità contributiva) che le A.C./Istituzione provvederanno ad acquisire d'ufficio mediante richiesta all'INPS/INAIL. In caso di irregolarità del DURC, le liquidazioni saranno sospese fino a regolarizzazione dello stesso, pertanto il termine sopra previsto per il relativo pagamento, decorrerà dall'acquisizione del DURC regolare.

Le fatture elettroniche dovranno essere emesse sulla base del numero effettivo dei pasti rispettivamente forniti e preparati, nel singolo mese di riferimento. La determinazione del termine per il pagamento è superiore a quanto previsto dall'art. 4, comma 2 del D. Lgs. n. 231/2002 in ragione di esigenze operative delle A.C.

La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'I.A. addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

In caso di presentazione di fatture irregolari da parte dell'I.A., il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte delle A.C.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'I.A. non potrà opporre eccezione alle A.C. né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), le A.C. procederanno al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovrà indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

Art. 71

Tracciabilità dei flussi finanziari

L'I.A. è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

In relazione a quanto previsto dal precedente comma, l'I.A. è tenuta, in particolare:

- a) a comunicare alle A.C. e all'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi" i dati relativi al conto corrente dedicato sul quale saranno effettuati i versamenti dei corrispettivi dell'appalto;
- b) ad effettuare ogni transazione relativa all'appalto avvalendosi di banche o Poste Italiane S.p.a., esclusivamente con gli strumenti di pagamento consentiti dall'art. 3 della legge n. 136/2010;
- c) a riportare su ogni documento contabile il CIG (Codice Identificativo di Gara) atto a identificare i relativi lotti.
- d) a riportare l'esatto codice univoco per la fatturazione elettronica.

L'Amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 72

Revisione del prezzo

Il prezzo offerto in sede di Gara è da intendersi bloccato per l'intera durata del contratto, fatto salvo quanto sotto descritto.

Trascorso 1 (UNO) anno dalla data di aggiudicazione e ad istanza della parte interessata, i prezzi oggetto del presente contratto sono assoggettati a revisione periodica su base annuale, secondo quanto previsto dall'art. 115 del D. Lgs. n. 163/2006 Codice dei Contratti pubblici, *s.m. e i.*

La richiesta di revisione dei prezzi è sottoposta a specifica istruttoria, condotta dai Responsabili di Servizio di ogni singola A.C. e dal Direttore dell'Istituzione responsabili del processo di acquisto dei servizi/beni oggetto del presente appalto, assumendo a riferimento come indicatore generale l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT e comunicato dalla CCIAA di Pavia.

Entro il 30° giorno successivo al ricevimento della richiesta, le A.C. comunicheranno alla controparte l'esito di tale esame e l'adeguamento sarà riconosciuto con decorrenza dalla data di arrivo dell'istanza al protocollo Generale delle A.C./Istituzione.

In ogni caso deve escludersi qualunque possibilità di revisione prezzi con decorrenza retroattiva rispetto alla data della richiesta.

Art. 73

Gestione pagamenti utenti

La gestione dei rapporti tariffari e degli incassi relativi agli utenti del servizio sarà a totale carico degli uffici competenti delle rispettive Amministrazioni Comunali di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario e dell'Istituzione Il Novello "Don Franco Comaschi".

Tutta la Pubblica Amministrazione è obbligata ad aderire a PAGOPA come dettato dalle Linee guida di AgID e anche gli incassi dei vari servizi a domanda individuale dovranno transitare tramite PAGO PA.

Pertanto è volontà delle A.C., valutare l'attivazione del servizio di riscossione mensa, gestito attraverso i diversi sistemi informatici in uso (vedi allegato n. 7), sul Nodo dei Pagamenti.

TITOLO V

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 74

Decadenza dall'aggiudicazione

L'I.A. incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

Costituisce altresì causa automatica di decadenza dall'aggiudicazione la mancata stipula della polizza assicurativa come meglio precisato nell'art. 59 del presente Capitolato.

Determina la revoca dell'aggiudicazione:

- la mancata consegna della polizza e relativa quietanza di cui al comma precedente;
- la mancata costituzione della garanzia definitiva di cui al comma 1 dell'art. 60 del presente Capitolato;
- l'utilizzo di modalità di pagamento difformi da quelle previste all'art. 73 del presente Capitolato.

Art. 75

Rinuncia dell'aggiudicazione

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria presentata in sede di gara e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dalle A.C..

Art. 76

Cause di risoluzione del contratto

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 70 del presente Capitolato "*Penalità*", le seguenti ipotesi:

- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- impiego di personale non dipendente dall'I.A.;

- grave e reiterata inosservanza delle norme regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione della penale, che si verificano più di 3 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- gravi e reiterata violazione e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione della penale, che si verificano più di 3 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verificano per di 3 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dall'I.A.;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- mancato rispetto delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- immotivata o ingiustificata interruzione del servizio;
- cessione anche parziale del contratto, o subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- inosservanza, da parte dell'I.A. degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impiegati nell'appalto;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta e accettato dal Committente;
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- mancato reintegro della cauzione definitiva qualora la stessa, in fase di esecuzione del contratto sia escussa parzialmente e totalmente;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal Capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Le A.C potranno altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice Civile e dal nuovo Codice dei Contratti D. Lgs. n. 163/2006, s.m. e i. sebbene qui non menzionati.

Nelle ipotesi di cui al presente articolo, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione delle A.C. in forma di lettera raccomandata/fax/PEC/mail, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Art. 77

Recesso unilaterale dell'Amministrazione Sospensione dell'esecuzione dell'appalto Recesso dell'appaltatore

Le A.C. si riservano la facoltà di recedere dal contratto, in qualunque tempo e fino al termine del servizio, per motivi di pubblico interesse o per giusta causa.

Per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili alle Amministrazioni, le stesse potranno altresì sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto per tutta la durata della causa ostativa.

Decorso un periodo di 6 (SEI) mesi è facoltà dell'appaltatore recedere dal contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese.

TITOLO VI

CONTROVERSIE

Art. 78

Risoluzione in via transattiva di controversie inerenti l'esecuzione del contratto

La risoluzione delle controversie relative a diritti soggettivi ed inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto può essere definita dalle A.C. e dall'I.A., avvalendosi di quanto stabilito dall'art. 239 del Codice dei Contratti pubblici, mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del Codice civile.

La proposta di transazione può essere formulata:

- dall'appaltatore, per essere presentata all'esame del Responsabile del servizio delle A.C.;
- dal Responsabile del servizio delle A.C., per essere rivolta all'I.A., previa audizione della medesima.

La transazione deve avere forma scritta, a pena di nullità.

Art. 79

Devoluzione delle controversie non risolvibili in via transattiva

La risoluzione delle controversie inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto non rimediabili mediante transazione o accordo similare in base al precedente articolo, e deferita alla competenza del Foro di Pavia.

E' comunque fatta salva la devoluzione esclusiva al giudice amministrativo di tutte le controversie riferibili alle fattispecie ed ai casi individuati dall'art. 244 del Codice dei Contratti pubblici.

TITOLO VII

NORME FINALI E TRANSITORIE

Art. 80

Stipulazione del contratto di appalto

Le A.C. procederanno **distintamente** alla stipula di due contratti entro 60 (sessanta) giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà da parte delle A.C. di concordare con l'I.A. diverso termine in differimento.

Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, ovvero il controllo di cui all'art. 12, comma 3 del D. Lgs. n. 163/2006, *s.m.e i.*, non avviene nel termine ivi previsto, l'aggiudicatario può mediante atto notificato alle A.C. sciogliersi da ogni vincolo o recedere dal contratto. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali documentate se versate.

Nel caso si sia dato avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, l'aggiudicatario ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate su ordine del direttore dell'esecuzione.

I contratti relativi al presente appalto non possono comunque essere stipulati prima di 35 (trentacinque) giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art. 79 del Codice dei Contratti.

L'esecuzione d'urgenza durante il termine dilatorio, di cui al punto precedente, è consentita se la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico. In tal caso l'esecuzione del contratto può avere inizio anche nelle more della stipula del contratto, qualora le A.C. lo richiedano, in relazione a casi di straordinaria necessità e urgenza e nei modi e condizioni previste nel Regolamento di attuazione del Codice dei contratti.

I contratti relativi al presente appalto sono stipulati mediante forma pubblica amministrativa a cura degli ufficiali roganti dei Comuni di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario tra i seguenti soggetti:

- per il Comune di San Martino: rappresentante dell'Amministrazione Comunale e rappresentante Legale della Ditta aggiudicataria;
- per il Comune di Travacò Siccomario: rappresentante dell'Amministrazione Comunale, rappresentante dell'Istituzione e rappresentante Legale della Ditta aggiudicataria.

Art. 81

Spese, imposte e tasse

Tutte le spese inerenti la stipulazione dei contratti relativi al presente appalto sono a carico dell'I.A., con riferimento particolare:

- a) all'assolvimento dell'imposta di bollo;
- b) all'assolvimento dell'imposta di registro, per quanto stabilito dal successivo comma;

c) alla eventuale riproduzione del contratto e dei suoi allegati.

Il contratto relativo al presente appalto è soggetto a registrazione ad imposta fissa, ai sensi di quanto disposto dagli articoli 10 e 11, nonché dalla Tariffa parte I, art. 11 del D.P.R. n. 131/1986.

Art. 82 ***Clausola di rinvio***

Per tutto quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente Capitolato ai fini della regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, le A.C. e l'I.A. fanno riferimento alle disposizioni del Codice Civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

Art. 83 ***Trattamento di dati personali nell'esecuzione del contratto***

Nella procedura di Gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D.L. N° 196 del 30/06/2003, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti e alle informazioni.

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

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

Le A.C./Istituzione e l'I.A. prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

Art. 84 ***Accettazione espressa di clausole contrattuali***

Ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del Codice Civile l'I.A. approva tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

Responsabili del Procedimento:

- **LOTTO N. 1 COMUNE DI SAN MARTINO SICCOMARIO**

Dott.ssa Cira VITIELLO Tel. 0382/496190 - Fax 0382/498507

e mail: servizi.sociali@comune.sanmartino.pv.it

PEC: protocollo@pec.comune.sanmartino.pv.it

- **LOTTO N. 2 COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

Rag. Bailo Giovanna Tel. 0382/482003 - 482230- Fax 0382/482303

e_mail: giovanna.bailo@comune.travacosiccomario.pv.it

PEC: giovanna.bailo@pec.comune.travacosiccomario.pv.it

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale di Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti tecnici predisposti dall'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione – Dip. Prevenzione Medico – ATS di Pavia:

- Allegato 1 Qualità delle materie prime
- Allegato 2 Schema dietetico tipo scolastico
- Allegato 3 Prospetto grammature
- Allegato 4 Metodi di cottura
- Allegato 5 Norme generali per l'applicazione del menù
- Allegato 6 DUVRI LOTTO 1
- Allegato 6 DUVRI LOTTO 2
- Allegato 7 LOTTO 1 Sistema informativo Comunale
- Allegato 7 LOTTO 2 Sistema informativo Comunale