



AMMINISTRAZIONI COMUNALI DI

San Martino Siccomario

Travacò Siccomario

PROVINCIA DI PAVIA

Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento dei servizi di mensa scolastica dei Comuni di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario e di fornitura pasti caldi, colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi" a ridotto impatto ambientale.

Periodo: Anni 7 (SETTE) Settembre 2018 – Agosto 2025

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, di diversi servizi di refezione scolastica per le Scuole del Comune di San Martino Siccomario e del Comune di Travacò Siccomario nonché per il CDI gestito dall'Istituzione “Il Novello Don Franco Comaschi”.

- Per il Comune di San Martino Siccomario prevede l'affidamento:
 - ⇒ della gestione del servizio di refezione scolastica per la Scuola Primaria “Mario Milanesi” di Via Lombardia n. 4 con allestimento del centro di cottura di Via Lombardia n. 4 San Martino Siccomario;
 - ⇒ della gestione del servizio di refezione scolastica per la Scuola d'Infanzia “G. Rodari” da realizzare presso la cucina interna al plesso medesimo di Via IV Novembre n. 5 – San Martino Siccomario;
 - ⇒ della gestione del servizio di refezione scolastica per l'Asilo Nido comunale “Carlo Collodi” da realizzare presso la cucina interna al plesso medesimo di Via Lombardia n. 2 – San Martino Siccomario;
- Per il Comune di Travacò Siccomario prevede l'affidamento:
 - ⇒ della gestione del servizio di refezione scolastica per la Scuola Primaria “Bruno Mezzadra” di Via Marconi n. 1 – pasti veicolati - da realizzare presso il centro di cottura di Via Lombardia n. 4 San Martino Siccomario;
 - ⇒ della gestione del servizio di refezione scolastica per la Scuola d'Infanzia da realizzare presso la cucina interna al plesso medesimo di Via Maria Montessori n. 2;
- Per l'Istituzione “Il Novello Don Franco Comaschi” prevede l'affidamento:
 - ⇒ del servizio di fornitura, preparazione, confezionamento di pasti caldi in multiporzione e in monoporzione – pasti veicolati – da realizzare presso il centro di cottura di Via Lombardia n. 4 – San Martino Siccomario;
 - ⇒ della fornitura di colazioni e merende.

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'allestimento del **nuovo Centro di Cottura sito in Via Lombardia n. 4 – San Martino Siccomario**, nel plesso che ospita la Scuola Primaria “M. Milanesi”, 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**.
- il mantenimento dei sistemi informatici in uso presso le A.C. facendosi carico degli oneri di gestione ad essi connessi nonché quelli relativi alla riscossione attraverso il Nodo dei Pagamenti (PagoPA), così come meglio descritti negli Allegati n. 7) e n. 8) al presente Capitolato.

1) TIPOLOGIA A (cucine interne ai plessi e distribuzione) applicabile alla Scuola Primaria del Comune di San Martino Siccomario, alla Scuola d'Infanzia del Comune di San Martino Siccomario, all'Asilo Nido comunale del Comune di San Martino Siccomario e alla Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario, 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 nel nuovo Centro di Cottura di proprietà dell'A.C. di San Martino Siccomario, che sarà allestito a cura dell'I.A. – con riferimento al servizio di refezione della Scuola Primaria – e preparazione dei pasti presso le cucine interne agli altri plessi – con riferimento al servizio di refezione per le Scuole d'Infanzia e Asilo Nido - e successiva loro distribuzione in refettorio attiguo.

Più precisamente il contratto comprende:

SCUOLA PRIMARIA M. MILANESI:

- 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, distribuzione dei pasti nel refettorio a cura del personale dell'I.A.;
- 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 al presente Capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette 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);
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, bicchieri e piatti riutilizzabili, materiale già disponibile presso il refettorio con obbligo dell'I.A. di sostituirlo o integrarlo adeguandolo alle necessità, posate in acciaio inox da fornire a cura della I.A.;
- f) lo scodellamento e distribuzione del pasto agli alunni e adulti aventi diritto, direttamente al tavolo di consumo del refettorio;
- g) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia e sanificazione dei tavoli, del Centro di Cottura e dei locali di esclusivo utilizzo del personale 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 lavastoviglie;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica color giallo trasparente, 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 dalla A.C. e già presenti presso il terminale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituirlo al termine del contratto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 42;
- 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 come da verbale di consegna per quelle esistenti, come meglio descritto al successivo Capo IV Titolo III art. 41. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico della A.C. così come specificato al successivo Capo IV Titolo III art. 41;
- 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;

SCUOLA D'INFANZIA DI SAN MARTINO SICCOMARIO E DI TRAVACO' SICCOMARIO:

- 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 n. 1 bottiglia da Lt. 1,5 ogni tre utenti), per il Comune di San Martino Siccomario;
- d) la manutenzione dei distributori di acqua già presenti presso il refettorio della Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario o, se ritenuto necessario, la loro sostituzione;
- e) la fornitura di fette biscottate in multiporzione, senza olio di palma e senza tracce di frutta a guscio da consegnare periodicamente;
- f) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie/tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, (che dovranno essere forniti dall'I.A.), bicchieri e piatti riutilizzabili, posate in acciaio inox, materiale già disponibile presso i refettori con obbligo dell'I.A. di sostituirlo o integrarlo, adeguandolo alle necessità;
- g) lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni e adulti, direttamente al tavolo di consumo;
- h) 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;
- i) 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;
- j) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, bicchieri -solo nel caso di somministrazione di eventuale spremuta-, carta assorbente, ecc), e quant'altro necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) e per il completo allestimento dei tavoli;
- k) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo trasparente, indifferenziata colore grigio trasparente e la loro asportazione dai locali secondo le normative comunali;
- l) la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detergenti che sanificanti, e delle attrezzature necessarie e la loro pulizia, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- m) 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 nelle strutture con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituirlo, al termine del contratto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 42;
- n) 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. 41. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 41;
- o) 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;
- p) la rilevazione giornaliera dell'effettiva presenza di alunni e adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto attraverso tablet o altra apparecchiatura informatica appositamente configurata con il sistema informatico di rilevazione presenze.

ASILO NIDO COMUNALE C. COLLODI:

- a) ricevimento delle derrate, separazione e collocamento in dispensa o nei frigoriferi;
- b) preparazione in loco dei pasti e della merenda secondo il menù predisposto dalla I.A. e sottoposto al parere dell'ATS di Pavia;
- c) apparecchiatura tavoli per pasto, porzionatura, distribuzione e sparcchiamento;
- d) lavaggio stoviglie e pentole, a mano e in lavastoviglie, asciugatura e ritiro negli scaffali;
- e) pulizia giornaliera accurata di lavelli, cucina, tavoli e in genere di ogni ripiano e comunque di tutto ciò che viene utilizzato nella cucina e nella dispensa dell'asilo nido;
- f) pulizia giornaliera del pavimento della cucina e della dispensa;
- g) pulizia settimanale delle superfici verticali;
- h) pulizia mensile di vetri e davanzali;

- i) attuazione delle direttive CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e delle procedure relative a quanto disposto dal D. Lgs. 155/97 e s.m.e i.;
- j) pulizia straordinaria della cucina da effettuarsi due volte all'anno: prima dell'apertura delle attività educative e, indicativamente, nel mese di Marzo;
- k) manutenzione secondo le specifiche modalità fissate nel presente Capitolato e i suoi allegati.

2) TIPOLOGIA B (veicolato con distribuzione) applicabile alla Scuola Primaria del Comune di Travacò Siccomario, consistente nella preparazione dei pasti, prodotti in multiporzione sulla base del menù "tipo" allegato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" e prodotti in giornata presso il nuovo Centro di Cottura di Via Lombardia n. 4 San Martino Siccomario, il loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" presso il refettorio della Scuola Primaria di Travacò Siccomario, 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 nel refettorio della Scuola Primaria "B. Mezzadra" 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/tovagliette 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 manutenzione dei distributori di acqua già presenti presso il refettorio della Scuola Primaria del Comune di Travacò Siccomario o, se ritenuto necessario, la loro sostituzione;
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, (che dovranno essere forniti dall'I.A.) bicchieri e piatti riutilizzabili, posate in acciaio inox, materiale già disponibile presso il refettorio con obbligo dell'I.A. di sostituirlo o integrarlo adeguandolo alle necessità;
- 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", del refettorio, 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 trasparente, 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. 42;
- 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. 41. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 41;
- 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 caricamento giornaliero delle effettive presenze di alunni e adulti aventi diritto al pasto attraverso tablet o altra apparecchiatura informatica appositamente configurata con il sistema informatico di rilevazione presenze.

3) **TIPOLOGIA C (veicolato senza distribuzione)** applicabile al **Centro Diurno Integrato per anziani** e consistente nella fornitura di pasti caldi prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (C.D.I) e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a:

- frequenze di ospiti presso il C.D.I. 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 C.D.I.

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 il Centro di Cottura di Via Lombardia n. 4, di proprietà del Comune di San Martino Siccomario, e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo", presso il C.D.I. "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 C.D.I;
- 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 (totale da fornire per ospite 75 cl);
- e) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo trasparente, indifferenziata colore grigio trasparente secondo la normativa comunale;
- f) 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 e di Travacò Siccomario più precisamente:

- Scuola Primaria "Mario Milanese" Via Lombardia n. 4 San Martino Siccomario (Tipologia A);
- Scuola d'Infanzia "G. Rodari" Via IV Novembre n. 5 San Martino Siccomario (Tipologia A);
- Asilo Nido "C. Collodi" Via Lombardia n. 2 San Martino Siccomario (Tipologia A);
- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travacò Siccomario, (Tipologia B);
- Scuola d'Infanzia Via Maria Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travacò Siccomario (Tipologia A);
- Centro Diurno Integrato per anziani Via Santuario del Novello n. 16 – Travacò Siccomario (Tipologia C).

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 dei due Comuni ed effettuato non oltre 5 (cinque) giorni antecedenti il termine previsto per la presentazione delle offerte.

Detto sopralluogo dovrà essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete e, se costituita in RTI, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete non ancora costituita in RTI, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente. In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

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 **7 (SETTE) Settembre 2018 – Agosto 2025**

- con riferimento agli anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 e 2024/2025 – da calendario scolastico, per i servizi di refezione scolastica;
- dal 01/09/2018 al 31/08/2025 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.

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, delle Scuole d'Infanzia dei due Comuni, dai bambini e personale socio educativo dell'Asilo Nido di San Martino Siccomario, nonché da quanti specificatamente autorizzati dalle Amministrazioni, tramite i competenti Servizi comunali (eventuale somministrazione di pasti per alcuni alunni della SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO “MARIE CURIE” ed eventuale personale scolastico avente diritto).

L'utenza del servizio di fornitura pasti presso il Centro Diurno Integrato è composta dagli anziani che frequentano il C.D.I. 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 o gite. In tal caso, trattandosi 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 e dovrà essere di pari valore nutrizionale.

Qualora trattasi invece di servizio aggiuntivo, il costo/pasto sarà concordato di volta in volta tra le parti.

Art. 6

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

AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI SAN MARTINO SICCOMARIO

SCUOLA PRIMARIA “MARIO MILANESI” - 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 28.307 pasti annui**, (161 circa 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 **€ 141.535,00=** oltre all'IVA e oltre agli oneri della sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 5,00/PASTO**) per un importo complessivo rapportato alla durata dell'appalto (7 anni) pari ad **€ 990.745,00=** (**novecentonovantamilaasettecentoquarantacinqueeuro/zerozero**) oltre all'IVA e oltre ad oneri per la sicurezza pari ad **€ 4.900,00=** (**quattromilanovecentoeuro/zerozero**) oltre IVA.

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDÌ al VENERDÌ secondo il seguente presunto quadro delle domande giornaliere:

- lunedì, martedì, giovedì e venerdì : n° pasti presunti mediamente 176 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 2017:

	Genn. 2017	Febb. 2017	Mar. 2017	Apr. 2017	Mag. 2017	Giu. 2017	Set. 2017	Ott. 2017	Nov. 2017	Dic. 2017
pasti alunni/adulti	3035	3020	3943	2224	3514	192	1840	4076	3766	2697
giorni	17	18	23	14	22	1	10	22	21	15
media giornaliera su base mensile	178	168	171	159	160	192	184	185	179	180

totale pasti fatturati n. 28.307

SCUOLA D'INFANZIA “G. RODARI” - 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 20.917 pasti annui**, (111 circa pasti medi presunti/giorno x 189 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 **€ 94.126,50=** oltre all'IVA e oltre agli oneri della sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 4,50/PASTO**), per un importo complessivo rapportato alla durata dell'appalto (7 anni) pari ad **€ 658.885,50=** (**seicentocinquantottomilaottocentoottantacinqueeuro/cinquanta**) oltre all'IVA e oltre ad oneri per la sicurezza pari ad **€ 4.900,00=** (**quattromilanovecentoeuro/zerozero**) oltre IVA.

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDÌ al VENERDÌ secondo il seguente presunto quadro delle domande giornaliere:

- lunedì, martedì, giovedì e venerdì : n° pasti presunti mediamente 111 utenti/giorno su base settimanale

Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti all'anno 2017:

	Genn. 2017	Febb. 2017	Mar. 2017	Apr. 2017	Mag. 2017	Giu. 2017	Set. 2017	Ott. 2017	Nov. 2017	Dic. 2017
pasti alunni/adulti	1831	1998	2554	1591	2526	2079	1444	2656	2497	1741
giorni	17	18	23	14	22	21	15	22	21	15
media giornaliera su base mensile	108	111	111	114	115	99	97	121	119	117

totale pasti fatturati n. 20.917

ASILO NIDO “C. COLLODI” - 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 7.828 pasti annui**, (35 pasti medi presunti/giorno x 222 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 a:

- € 17.065,04= oltre all'IVA e oltre agli oneri della sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 2,18/PASTO**);

- € 29.748,00 = oltre all'IVA e oltre agli oneri della sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 134,00** costo fisso giornaliero), per un costo stimato pari ad € 46.813,04= oltre all'IVA e oltre agli oneri della sicurezza, per ogni anno scolastico per un importo complessivo rapportato alla durata dell'appalto (7 anni) pari ad **€ 327.691,28= (trecentoventisettemilaseicentonovantunoeuro/ventotto) oltre all'IVA e oltre ad oneri per la sicurezza pari ad € 4.900,00= (quattromilanovecentoeuro/zerozero) oltre IVA.**

Il servizio dovrà essere fornito indicativamente dalla seconda settimana di Settembre al 31 Luglio di ciascun anno educativo, per n. 5 gg. settimanali, per n. 6,30 ore giornaliere, dal Lunedì al Venerdì, secondo il calendario scolastico, approvato annualmente dall'Amministrazione Comunale (indicativamente 47 settimane - anche brevi - per il periodo sopra indicato).

Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti all'anno 2017:

	Genn. 2017	Febb. 2017	Mar. 2017	Apr. 2017	Mag. 2017	Giu. 2017	Lug. 2017	Set. 2017	Ott. 2017	Nov. 2017	Dic. 2017
pasti alunni/adulti	720	729	904	647	934	817	492	474	774	779	558
giorni	21	20	23	18	22	21	21	18	22	21	15
media giornaliera su base mensile	34	37	39	36	43	39	24	26	35	37	37

totale pasti fatturati n. 7.828

AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI TRAVACO' SICCOMARIO

SCUOLA PRIMARIA “BRUNO MEZZADRA” - 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 14.175 pasti annui**, (81 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 € 70.875,00= oltre all'IVA e oltre agli oneri della sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 5,00/PASTO**), per un importo complessivo rapportato alla durata dell'appalto (7 anni) pari ad **€ 496.125,00= (quattrocentonovantaseimilacentovecinqueeuro/zerozero) oltre all'IVA e oltre ad oneri per la sicurezza pari ad € 4.200,00= (quattromiladuecentoeuro/zerozero) oltre IVA.**

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDÌ al VENERDÌ 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 15 utenti/giorno su base mensile

Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti all'anno 2017:

	Genn. 2017	Febb. 2017	Mar. 2017	Apr. 2017	Mag. 2017	Giu. 2017	Sett. 2017	Otto. 2017	Nov. 2017	Dic. 2017
pasti alunni	1302	1332	1787	974	1510	75	844	1619	1688	1117
pasti docenti	73	74	94	54	82	5	42	84	89	60
totale	1375	1406	1881	1028	1592	80	886	1703	1777	1177
giorni	17	18	23	14	22	1	10	20	21	15

media giornaliera su base mensile	81	78	82	73	73	80	88	85	85	79
-----------------------------------	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

totale pasti fatturati n. 12.905

SCUOLA D'INFANZIA 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 13.041 pasti**, (69 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 € **58.684,50=** oltre all'IVA e oltre agli oneri per la sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 4,50/PASTO**), per un importo complessivo rapportato alla durata dell'appalto (7 anni) pari ad **€ 410.791,50= (quattrocentodiecimilasettecentonovantunoeuro/cinquanta)** oltre all'IVA e oltre ad oneri per la sicurezza pari ad € **4.900,00= (quattromilanovecentoeuro/zerozero)** oltre IVA.

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

- lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì: n° pasti presunti mediamente 69 utenti/giorno su base settimanale.

Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti all'anno 2017:

	Genn. 2017	Febb. 2017	Mar. 2017	Apr. 2017	Mag. 2017	Giu. 2017	Sett. 2017	Otto. 2017	Nov. 2017	Dic. 2017
pasti alunni	1050	1080	1472	903	1331	1116	769	1492	1427	1034
pasti docenti	102	108	138	84	128	120	90	130	126	90
totale	1152	1188	1610	987	1459	1236	859	1622	1553	1124
giorni	17	18	23	14	22	21	15	22	21	15
media giornaliera su base mensile	68	66	70	71	66	60	57	74	74	75

totale pasti fatturati n. 12.790

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 (7 anni) pari ad **€ 419.568,24=** oltre all'IVA (oneri per la sicurezza pari a 0 zero).

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDI' al SABATO per l'intero anno solare.

Il numero dei pasti annui, colazioni e merende, relativamente alle scuole e al C.D.I. di cui sopra 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 valore stimato complessivo del presente appalto, rapportato alla sua durata e comprensivo della revisione prezzi periodica colloca il presente appalto nel regime di "appalto di servizi di rilevanza comunitaria".

Il valore complessivo stimato determinato come importo a base d'asta, derivante dalla somma di tutti i servizi oggetto del presente affidamento e delle tre tipologie del servizio A,B,C, in relazione alle rispettive durate, è di:

€ 3.327.606,52= (tremilionitrecentoventisettemilaseicentoseieuro/cinquantadue) oltre all'IVA di cui € 23.800,00= (ventitremilaottocentoeuro/zerozero) + IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (calcolati a corpo), così scomposto:

• **AMMINISTRAZIONE DI SAN MARTINO SICCOMARIO**

Tipologia A (Scuola Primaria) € 141.535,00=+ IVA x 7 anni scolastici = € 990.745,00= + IVA oltre ad € 4.900,00= +IVA per oneri non soggetti a ribasso;

Tipologia A (Scuola d'Infanzia) € 94.126,50= + IVA x 7 anni scolastici = € 658.885,50= + IVA oltre ad € 4.900,00= + IVA per oneri non soggetti a ribasso;

Tipologia A (Asilo Nido) € 46.813,04 + IVA x 7 anni scolastici = € 327.691,28 + IVA oltre ad € 4.900,00= + IVA per oneri non soggetti a ribasso;

• **AMMINISTRAZIONE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

Tipologia B (Scuola Primaria) € 70.875,00 + IVA x 7 anni scolastici = € 496.125,00 + IVA oltre ad € 4.200,00= +IVA per oneri non soggetti a ribasso;

Tipologia A (Scuola d'Infanzia) € 58.684,50+ IVA x 7 anni scolastici = € 410.791,50 + IVA oltre ad € 4.900,00= + IVA per oneri non soggetti a ribasso;

• **ISTITUZIONE "IL NOVELLO DON FRANCO COMASCHI"**

Tipologia C (Centro Diurno Integrato) € 59.938,32 + IVA x 7 anni solari = € 419.568,24 + 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:

Tipologia A e B Scuole Primarie: € 5,00/pasto IVA e oneri della sicurezza esclusi

Tipologia A Scuole d'Infanzia: € 4,50/pasto IVA e oneri della sicurezza esclusi

Tipologia A Asilo Nido: € 2,18/ pasto IVA e oneri della sicurezza esclusi

€ 134,00/giorno 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 e asilo nido

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 e dal Comune di San Martino Siccomario per l'Asilo Nido.

Il numero di pasti da preparare per il servizio di refezione della Scuola Primaria, della Scuola d'Infanzia e dell'Asilo Nido del Comune di San Martino Siccomario è rilevato direttamente dal personale scolastico in servizio nei plessi, ogni giorno sulla base delle effettive presenze e comunicato al personale preposto della

I.A. in ciascuna cucina, entro l'arco temporale compreso tra le ore 10.00 e le ore 10.30. Il personale scolastico procederà altresì al caricamento delle presenze attraverso il sistema informativo in uso.

Il numero di pasti da preparare per il servizio di refezione della Scuola Primaria di Travacò Siccomario, è rilevato direttamente dal personale scolastico in servizio nei plessi, ogni giorno sulla base delle effettive presenze e comunicato al Centro di Cottura di San Martino Siccomario, entro l'arco temporale compreso tra le ore 10.00 e le ore 10.30. Il personale della I.A. dovrà procedere al caricamento delle presenze attraverso il sistema informativo in uso.

Il numero di pasti da preparare per il servizio di refezione della Scuola d'Infanzia di Travacò Siccomario è rilevato direttamente dal personale dell'I.A. presente nella cucina del plesso, il quale provvederà altresì al caricamento delle presenze sul sistema informativo in uso.

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

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

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.

Il numero di pasti da preparare è rilevato direttamente dal personale ASA/OSS presente presso il C.D.I., ogni giorno sulla base delle effettive presenze e comunicato al Centro di Cottura di San Martino Siccomario, entro l'arco temporale compreso tra le ore 10.00 e le ore 10.30

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

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| - Scuole Primarie: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì | - Pranzo ore 12,30 |
| - Scuola d'Infanzia : lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì | - Pranzo ore 12,00* |
| *salvi anticipi per eventuali doppi turni solo per San Martino Sicc. | |
| - Asilo Nido: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì | - Pranzo ore 11,30 |
| mentre la merenda dovrà essere preparata e mantenuta in appositi contenitori termici fino alle ore 15.30 | |
| - 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 C.D.I. 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), ferma 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

**TIPOLOGIA A e B: SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI SAN MARTINO SICCOMARIO E DEL COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO –
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, confezionamento e trasporto (terminali di Travacò Siccomario) 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 in allestimento 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 *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 1-2-3 e 4 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*).

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. 45 "Caratteristiche delle derrate alimentari – Garanzie di qualità" 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 il Centro di Cottura di Via Lombardia n. 4 – San Martino Siccomario da allestire a cura dell'I.A., secondo l'organizzazione dell'I.A. e comunque in tempo utile per garantire la preparazione del pasto che dovrà necessariamente essere servito entro gli orari indicati all'art. 7.

Art. 10 *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 e 6 al presente Capitolato, quali parti integranti.

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.11

Allestimento nuovo CENTRO DI COTTURA in San Martino Siccomario – Via Lombardia 4 – Personale addetto

La seguente specifica, parte del Capitolato, ha come oggetto l'allestimento del Centro di produzione pasti di Via Lombardia n. 4.

L'intervento dovrà prevedere l'allestimento di tutti gli arredi, le attrezzature, gli impianti con i relativi collegamenti (Luce/GAS/Acqua) e le opere di allacciamento alle pubbliche utenze.

La proposta deve rispettare la conformità al **lay out** e relativa planimetria allegata.

L'I.A. avrà l'obbligo di provvedere alla volturazione dei contatori.

Condizione necessaria per la formulazione della proposta è il rispetto di tutte le normative vigenti.

Saranno valutate le migliori rispetto al **lay out** di Capitolato.

L'obiettivo generale nell'individuazione delle specifiche di progetto del Centro Produzione pasti di Via Lombardia n. 4 – deve essere il raggiungimento della massima qualità del prodotto con particolare salvaguardia delle norme igienico/alimentari e delle catene produttive del freddo e del caldo.

L'organizzazione del Centro dovrà essere riservata all'ottimizzazione dei consumi energetici e alla riduzione dell'inquinamento atmosferico, anche attraverso l'utilizzo di sistemi costruttivi ed attrezzature ed impianti innovativi quali i sistemi di climatizzazione passiva, i recuperatori del calore, le cappe che consentono sia la mandata che la ripresa dell'aria ecc. e di materiali riciclabili e di basso impatto ambientale.

A tal fine, si invitano i concorrenti, oltre che allo studio del **lay out** ottimale, all'adozione delle attrezzature e degli accorgimenti impiantistici con più alto *standard* qualitativo al fine di garantire maggiore durata ed ammortamento nel tempo.

L'I.A. dovrà prevedere l'impiego di idoneo e qualificato personale, atto a garantire il corretto funzionamento del Centro di Cottura.

Resta a carico della I.A., definire, in piena autonomia gestionale, il monte ore individuale da assegnare al suddetto personale.

Qualora l'I.A. non riesca ad allestire il Centro di Cottura così come indicato, è obbligato, pena la risoluzione anticipata del contratto, al completamento del Centro di Cottura entro e non oltre il 31 Ottobre 2018.

In tal caso, l'I.A. deve assicurare alle Scuole Primarie ed al Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi" alla predetta data la fornitura veicolata dei pasti conformi al presente Capitolato.

Art.12

Capacità del Centro di Cottura. Corrispettivo

L'I.A., fatta salva la fornitura dei pasti destinati alle strutture civiche comunali, oggetto del presente appalto, potrà utilizzare la capacità residua del Centro di Cottura di Via Lombardia n. 4 per la preparazione e la fornitura ad altra utenza.

Al Comune di San Martino Siccomario sarà riconosciuto un corrispettivo di € 0,30 a pasto.

Il corrispettivo sarà calcolato sulla base del numero dei pasti effettivamente preparati e forniti e sarà aggiornato annualmente, con decorrenza a partire dal 1/9/2020, applicando l'indice ISTAT-FOI per l'incremento dei prezzi al consumo relativo all'anno precedente.

La liquidazione del corrispettivo a favore del Comune di San Martino Siccomario avverrà con cadenza mensile sulla scorta dei documenti contabili emessi nei confronti degli utilizzatori.

Art. 13

Consegna del Centro di Cottura e dei locali refettorio - Attrezzature ed arredi Scuole Primarie

L'A.C. di San Martino Siccomario concederà in uso gratuito all'I.A., per tutta la durata del contratto, i nuovi locali adibiti a Centro di Cottura di Via Lombardia n. 4, con relative attrezzature/arredi come da offerta della I.A. ed approvata dall'Amministrazione Comunale, nonché i locali adibiti a refettorio, unitamente alle attrezzature/utensilerie, tavoli, sedie, carrelli porta vivande ecc. ecc., apparecchiature e quant'altro attualmente disponibile presso la Scuola Primaria "M. Milanese".

L'A.C. di Travacò Siccomario concederà in uso gratuito all'I.A. per tutta la durata del contratto, i locali adibiti a refettorio, dispensa, servizi igienici/spogliatoio del personale della I.A., unitamente alle attrezzature/utensilerie, tavoli, sedie, carrelli porta vivande ecc. ecc., apparecchiature e quant'altro attualmente disponibile presso la Scuola Primaria "B. Mezzadra".

Tuttavia le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di utilizzare i refettori e locali annessi, nei mesi estivi per lo svolgimento dei centri ricreativi e per le feste del periodo natalizio e di fine anno scolastico, nonché per le attività di pre/post-scuola.

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. 42 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. 39 del presente Capitolato.

L'I.A. dovrà viceversa fornire:

- contenitori termicamente ed igienicamente idonei al trasporto pasti per la Scuola Primaria di Travacò Siccomario e per il C.D.I. Il Novello;
- automezzi igienicamente idonei al trasporto di sostanze alimentari per la Scuola Primaria di Travacò Siccomario e per il C.D.I. Il Novello;
- attrezzature, elettrodomestici, carrelli porta vivande, accessori e la stoviglieria 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 cucina, refettorio, dispensa e annessi.

Art.14

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 n. 2) su base stagionale (menù estivo – autunnale – invernale – primaverile). Tuttavia è possibile la somministrazione di un menù proposto dall'I.A., purché condiviso 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. 45 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 o cioccolato
- acqua minerale naturale da 50 cl per la Scuola Primaria di San Martino Siccomario, mentre per la Scuola Primaria di Travacò Siccomario è già in uso la somministrazione di acqua in brocca.

oppure:

- un piatto unico
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino o cioccolato
- acqua minerale come sopra descritto

Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il C.D.I.:

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;
- fornitura di 1Kg di pane, al giorno, ben cotto ma morbido
- fornitura di 75 cl di acqua minerale naturale/frizzante per ospite fornita in bottigliette da ½ litro.

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/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 C.D.I. 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 C.D.I..

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. 15

Norme per la veicolazione dei pasti applicabile ai servizi di refezione Scuola Primaria per il Comune di Travacò Siccomario e per il Centro Diurno Integrato Il Novello

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. dovrà 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 gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

Su ogni gastronomo 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 per alimenti, appositamente etichettati; 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 pasti in legame caldo.

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

Art. 16

Consegna dei pasti e delle derrate per le merende e le prime colazioni del C.D.I.

Servizi di refezione scolastica per la Scuola Primaria di Travacò Siccomario

La consegna dei pasti deve essere effettuata dall' I.A., direttamente al terminale della Scuola Primaria "B. Mezzadra" di Travacò Siccomario 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 C.D.I. dell'Istituzione

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 C.D.I. 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. 17

Allestimento del refettorio.

Servizio di refezione scolastica per il Comune di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario (Scuole Primarie)

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;
- il posizionamento di brocche idonee all'utilizzo con relativo coperchio contenenti acqua sfusa prelevata dall'apposito distributore per il Comune di Travacò Siccomario;
- n. 1 panino per utente;
- n. 1 frutto per utente.

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. 18

Scodellamento e distribuzione.

Servizio di refezione scolastica del Comune di San Martino Siccomario e del Comune di Travacò Siccomario (Scuole Primarie)

Lo scodellamento e la distribuzione, lo sbarazzo dei tavoli, lavaggio e pulizia dei refettori e dei locali dispensa delle Scuole Primarie del Comune di San Martino e di Travacò Siccomario, 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.

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

Il personale attualmente impiegato presso il refettorio della Scuola Primaria del Comune di San Martino Siccomario è così costituito:

- n. 6 unità

Il personale attualmente impiegato presso il refettorio della Scuola Primaria del Comune di Travacò Siccomario è così costituito:

- n. 4 unità

Art. 19

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Servizi di refezione scolastica del Comune di San Martino Siccomario e del Comune di Travacò Siccomario (Scuole Primarie)

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. 18;
- 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

TIPOLOGIA A: SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LE SCUOLE D'INFANZIA DEI COMUNI DI SAN MARTINO SICCOMARIO E DI TRAVACÒ SICCOMARIO E ASILO NIDO DI SAN MARTINO SICCOMARIO

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.

Le A.C. si riservano di far effettuare, da propri incaricati, sopralluoghi presso la cucina interna già esistente 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. 20
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 n. 1-2-3 e 4 al presente Capitolato, 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*).

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 a tutte le tipologie di servizio dei Comuni di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario", TITOLO IV, Art. 45 "Caratteristiche delle derrate alimentari – Garanzie di qualità" e articoli seguenti.

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

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire direttamente presso le cucine delle rispettive Scuole d'Infanzia e Asilo Nido secondo l'organizzazione dell'I.A. e comunque in tempo utile per garantire la preparazione del pasto che dovrà necessariamente essere servito entro gli orari indicati all'art. 7.

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

Art. 21
Preparazione dei pasti. Tabelle merceologiche/Grammature/Metodi di cottura

Tutti i cibi dovranno essere ***obbligatoriamente preparati nelle locali cucine delle Scuole d'Infanzia e del Nido*** mediante il sistema della cucina convenzionale, senza l'utilizzo dei prodotti precotti, 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 dalle A.C. di cui le cucine sono già attrezzate, quale prima dotazione, fatta salva ogni possibile integrazione da parte dell'I.A.

L'I.A. dovrà prevedere l'impiego di idoneo e qualificato personale.

Resta a carico della I.A. 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.

Il personale attualmente impiegato presso la cucina della Scuola d'Infanzia del Comune di San Martino Siccomario è così costituito:

- n. 1 cuoco

Il personale attualmente impiegato presso la cucina dell'Asilo Nido del Comune di San Martino Siccomario è così costituito:

- n. 1 cuoco

Il personale attualmente impiegato presso la cucina della Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario è così costituito:

- n. 1 cuoco
- n. 1 aiuto cuoco

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. 2-3-4 e 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.

Art. 22 **Struttura di Produzione**

Le A.C. concederanno in uno gratuito all'I.A., per tutta la durata del contratto e alle condizioni di cui ai successivi articoli n. 39 (INVENTARIO), n. 40 (VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA), N. 41 (MANUTENZIONI DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE) 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 le A.C. si riservano la facoltà di utilizzare detti locali nei mesi estivi per lo svolgimento dei centri ricreativi.

Le spese relative alla fornitura di gas, acqua ed energia elettrica e telefono sono a carico delle rispettive 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. 42 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 di arredi, attrezzature, utensileria ecc. ecc., 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. 39 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 42 del presente capitolato e quant'altro sarà ritenuto, dall'I.A. o dalle A.C. necessario per il servizio e che le A. C. non hanno 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 dei locali refettorio.

Art. 23 **Menù**

I menù sono articolati in coerenza con lo schema "tipo" dietetico proposto dall'A.T.S. di Pavia (Allegati n. 2 e 3), 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 le A.C. intendano realizzare.

Le modifiche, concordate in sede delle rispettive Commissione Mensa 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.

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

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. 45 del presente Capitolato. Periodicamente potranno essere richieste analisi del prodotto a supporto di quanto dichiarato.

Il menù tipo per le Scuole d'Infanzia è così articolato:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta, o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato
- acqua minerale naturale da 50 cl per la Scuola d'Infanzia di San Martino Siccomario, mentre per la Scuola d'Infanzia di Travacò Siccomario è già in uso la somministrazione di acqua in brocca.

oppure:

- un piatto unico
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta, o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato
- acqua minerale come sopra descritto

Il menù tipo per l'Asilo Nido è così articolato:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta, o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato
- acqua minerale naturale in bottiglia PET
- merenda al pomeriggio

per i bambini semidivezzi e divezzi (1 – 3 anni).

La dieta per i bambini lattanti (al di sotto dell'anno) è quella indicata dal pediatra di famiglia.

Art. 24

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 i locali cucina e messe a disposizione dalle 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;
- 1 bottiglia di acqua minerale naturale da 50 cl (in alternativa è possibile la consegna di n. 1 bottiglia da Lt. 1,5 ogni 3 utenti) per la scuola d'Infanzia e per il Nido del Comune di San Martino Siccomario;
- il posizionamento di brocche idonee all'utilizzo con relativo coperchio contenenti acqua sfusa prelevata dall'apposito distributore per il Comune di Travacò Siccomario;
- 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. 25

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 è di **n. 1 operatore ogni 40 pasti.**

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.

Il personale attualmente impiegato presso il refettorio della Scuola d'Infanzia del Comune di San Martino Siccomario è così costituito:

- n. 3 unità a supporto e in compresenza con il personale già adibito alla preparazione dei pasti (cuoco così come indicate nel precedente art. 21) al fine di garantire una rapida esecuzione del servizio;

Il personale attualmente impiegato presso il refettorio della Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario è così costituito:

- n. 1 unità a supporto e in compresenza con il personale già adibito alla preparazione dei pasti (cuoco e aiuto cuoco così come indicate nel precedente art. 21) al fine di garantire una rapida esecuzione del servizio.

Presso il refettorio dell'Asilo Nido comunale non è previsto personale addetto alla distribuzione in quanto tale servizio è svolto da personale socio-educativo già presente in struttura.

Art. 26

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. 24. 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 DEI COMUNI DI SAN MARTINO SICCOMARIO E DI TRAVACO' SICCOMARIO

TITOLO I MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 27

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.28

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. 29

Diete speciali

A richiesta delle A.C., che provvederanno alla trasmissione delle certificazioni mediche necessarie, l'I.A. dovrà 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 C.D.I..

I suddetti pasti, siano essi relativi al servizio di refezione scolastica Scuola Primaria e C.D.I. Travacò Siccomario, dovranno essere trasportati in monoporzione e a temperatura a norma di Legge, sull'involucro esterno dovranno essere indicate le generalità dell'utente destinatario.

Per il Comune di San Martino Siccomario, ove sussistono cucine interne ai 3 plessi, l'I.A. dovrà adottare tutte le precauzioni per evitare erronee somministrazioni ad utenti con diete speciali.

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. 30

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 C.D.I..

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*: Carni 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. 31

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. 32

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 4 (Grammature).

Art. 33

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 4. 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. 34

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 e Asilo Nido dei Comuni di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario)

Art. 35

Trattamenti di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e consumo

I trattamenti di sanificazione degli ambienti (Centro Cottura nuovo allestimento, cucine interne ai plessi, 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. 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 ciascun centro di cottura interno.

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. 36

Pulizie ordinarie e straordinarie

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

Tutti i locali, compresi i servizi igienici per il personale della I.A., devono essere tenuti costantemente puliti.

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 dei locali del Centro di cottura di Via Lombardia, delle cucine dei plessi scuola d'Infanzia e Asilo Nido, dei locali dispensa, dei servizi igienici ad uso del personale dell'I.A. e di tutte le attrezzature per la distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione, dovranno avvenire almeno in:

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

Delle operazioni di cui sopra dovrà essere rilasciata evidenza da consegnare con la suddetta periodicità ai Comuni interessati.

Art. 37

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. 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 cottura e delle cucine dei rispettivi plessi, 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 e Asilo Nido)

Art. 38

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. Tutte le attrezzature presenti sono state sottoposte a manutenzione e revisione periodica a cura della Ditta appaltatrice per tutta la durata dell'appalto.

Art. 39

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 contratto d'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. 40 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. 42 del presente Capitolato.

Art. 40
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 dalle 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. 41
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.

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 le Scuole d'Infanzia, sia presso l'Asilo Nido, 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 e sue modifiche e integrazioni:

- 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/forno, dei frigoriferi, delle rubinetterie per acqua calda e fredda ecc. ecc.;
- 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 e s.m.e i;
- 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 simili 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 previste 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. 42

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 riprendersele);
- se sostitutivo di quanto ricevuto dalle A.C. resterà di diritto di proprietà delle A.C. .

Art. 43

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 dei locali dispensa/magazzino, 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. 44

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

Articolo applicato sia ai servizi di refezione scolastica e Asilo Nido sia al servizio di fornitura pasti presso il C.D.I. 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 e s.m.e .i. 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 resesi 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, la stessa 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 dalla normativa vigente in materia, tra il proprio piano di sicurezza e quello messo in atto dall'Istituto Comprensivo, per le Scuole 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 e l'Istituzione Il Novello 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'I.A. 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 da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene;
- 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 verificare le vie 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. 45

Caratteristiche delle derrate alimentari – Garanzie di qualità

Le derrate alimentari e le bevande fornite al centro di cottura di nuovo allestimento nonché quelle utilizzate dalle cucine interne ai plessi, 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 congelamento, 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. 46

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. 47

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); detto piano dovrà essere redatto altresì secondo le 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..

Le parti del piano attinenti le fasi operative presenti nella gestione delle cucine locali delle Scuole d'Infanzia, dell'Asilo Nido nonché del nuovo Centro di cottura di Via Lombardia n. 4 devono essere depositate in copia presso le rispettive cucine/centro di cottura.

Art. 48

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/cucine, 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. 49

Conservazione delle derrate

Tutte le derrate fresche, secche o surgelate dovranno essere trattate e conservate secondo la normativa vigente.

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.

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. 50

Manipolazione e cottura

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.

CAPO V

GESTIONE DEL PERSONALE
(articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

TITOLO I GESTIONE DEL PERSONALE

Art. 51

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 del Centro Cottura, delle cucine e dei terminali, (Scuole Primarie, Scuola d'Infanzia e Asilo Nido) scodellamento, distribuzione e rigoverno dei refettori scolastici e degli eventuali locali dispensa, verrà svolta da personale alle dipendenze dell'I.A. Per i servizi oggetti del presente Capitolato, previsti presso le Scuole Primarie, d'Infanzia e presso l'Asilo Nido comunale, **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 detto personale attualmente in servizio addetto alle cucine, nonché 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 l'adeguata formazione; il medesimo 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 C.D.I. provvede direttamente altro personale appartenente alla Ditta che gestisce il C.D.I., così come per l'Asilo Nido comunale.

All'inizio del Servizio, ed ogni qual volta si verificano variazioni durature, l'I.A. dovrà trasmettere alle A.C., tramite PEC, l'elenco nominativo del personale impiegato.

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 al Centro di cottura ed alle cucine dei plessi, sia alla distribuzione presso i refettori.

Art. 52

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. 53

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.**

Art. 54

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) dovranno essere presentate alle rispettive A.C./Istituzione per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

CAPO VI

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

(articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

TITOLO I

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Art. 55

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 – Qualità delle materie prime);
- 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 e 4) 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. 39 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;
- 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 tutte le mense scolastiche, in ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato;

- la fornitura del materiale a perdere e di quant'altro necessario in cucina e nei refettori;
- 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 C.D.I.;
- il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi comunque in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, per tutte le mense scolastiche;
- la raccolta quotidiana differenziata dei rifiuti in sacchi appositi ed il conferimento degli stessi nei contenitori intermedi messi a disposizione dalle 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;
- la rilevazione giornaliera delle presenze attraverso apparecchiature elettroniche direttamente collegate al gestionale già in uso presso le A.C., per il servizio ristorazione presso le Scuole Primarie e d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario; per il servizio refezione presso la Scuola Primaria e d'Infanzia del Comune di San Martino Siccomario tali operazioni saranno svolte dal personale scolastico in virtù della convenzione per le funzioni miste sottoscritta tra l'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 **negli allegati n. 7 e n. 8** al presente Capitolato, nonché quelli derivanti da nuove implementazioni se offerte come migliorie in sede di Gara;
- la custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso;
- le 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 delle divise 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. 58 del presente Capitolato;
- 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.;
- 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.

Art. 56

Informatizzazione del servizio mensa

Si rimanda agli **allegati n. 7 e n. 8** 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. 57

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. 58

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 le A.C. (Comune di San Martino Siccomario – Comune di Travacò Siccomario) e Istituzione "Il Novello" debbano essere considerate "terze" 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. e l'Istituzione 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) e dell'Istituzione.

Copia delle polizze specifiche, o dell'appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata a ciascuna A.C. e Istituzione 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. 59

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. 93, comma 7, del D. Lgs. N. 50/2016 e s.m.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 93 comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016, 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. 93 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 le A.C. abbiano 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 secondo le disposizioni normative vigenti.

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. 60

Cessione del contratto e subappalto del servizio

Possono essere subappaltati unicamente i servizi di:

- manutenzione,
- pest management,
- prenotazione informatizzata,
- trasporto dei pasti, esclusivamente consentito nei casi previsti dal presente Capitolato d'Appalto,
- attività di pulizia/sanificazione, a carattere straordinario, di locali ed attrezzature del Centro di Cottura, delle cucine degli asili nido e dei centri refezionali;
- formazione del personale.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, deve necessariamente essere autorizzato dalla Stazione Appaltante a pena di nullità. Il C.A.A. dovrà, in sede di domanda di autorizzazione al subappalto, indicare uno degli operatori economici presenti nella terna di subappaltatori indicata dallo stesso C.A.A. in sede di partecipazione alla procedura di gara.

Si applica quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 61

Vicende soggettive inerenti l'appaltatore incidenti sul rapporto contrattuale

Per la fattispecie del presente articolo si rimanda all'art. 110 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

TITOLO II

ONERI A CARICO DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI

Art. 62

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 provvedono 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 delle cucine interne ai plessi e dei relativi refettori e per il riscaldamento dei locali, nonché per l'uso dei telefoni presso i terminali (fax), ad eccezione di quanto previsto all'art. 11.
- ⇒ alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnologici così come già descritto al precedente art. 41 con esclusione degli interventi resisi necessari derivanti da negligenza ovvero ad uso improprio degli impianti /arredi.

Art. 63

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. 111 del D. Lgs. n. 50/2016 *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. 64

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;
- l'Ufficio Servizi alla Persona rappresentato dal Responsabile dell'Area Amministrava o da suo facente funzione del Comune di Travacò Siccomario;
- 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. 65

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, sia 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. 66

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. 67

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= (duemilaeuro/zerozero).

L'I.A. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e **do**vrà **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. 68

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. 69

Penalità

Ove si verifichino 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

<u>Igienico-sanitari</u>	
€ 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 inidonei all'alimentazione umana; mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica. In caso di recidiva la penale sarà elevata a € 3.600,00=
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.67 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

<u>Tempistica</u>	
€ 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

<u>Personale</u>	
€ 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

<u>Varie</u>	
€ 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 sussista. 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..

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

TITOLO IV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 70

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.

Art. 71

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", Scuola d'Infanzia "G. Rodari" e Asilo Nido comunale "C. Collodi";
- l'Amministrazione Comunale di Travacò Siccomario per il servizio di refezione presso la Scuola Primaria "B. Mezzadra" e Scuola d'Infanzia;
- l'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi" per il servizio di fornitura pasti presso il C.D.I. per anziani.

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 - Scuola d'infanzia - Asilo Nido) 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.

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. 72

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 contratti;

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. 73

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, in conformità alla normativa vigente.

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. 74

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 pertanto gli incassi dei vari servizi scolastici transitano nel sistema PagoPA servizio già attivato per l'Amministrazione Comunale di Travacò Siccomario e da attivare per il Comune di San Martino Siccomario.

TITOLO V

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 75

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. 58 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. 59 del presente Capitolato;
- l'utilizzo di modalità di pagamento difformi da quelle previste all'art. 72 del presente Capitolato.

Art. 76

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. 77
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. 68 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 vigente 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. 78
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 A.C., 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. 79

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., mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del Codice civile.

Art. 80

Devoluzione delle controversie non risolubili in via transattiva

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

TITOLO VII NORME FINALI E TRANSITORIE

Art. 81

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, 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.

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. 32 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

La stazione appaltante si riserva, in caso di necessità, di chiedere l'avvio dell'esecuzione dei servizi nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D. Lgs. N. 50/2016 e s.m. e i.

I servizi potranno iniziare, sotto riserva di legge e in pendenza della stipula del contratto, dopo l'efficacia del provvedimento di aggiudicazione, previa costituzione della cauzione definitiva, della polizza assicurativa e della comunicazione relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'esecuzione d'urgenza durante il termine dilatorio, di cui al punto precedente, è consentita se la mancata esecuzione immediata della prestazione determinasse 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 dalla normativa vigente.

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 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. 82

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.

Sono altresì a carico dell'I.A. le spese di pubblicità pre e post Gara

Art. 83

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. 84

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 e s.m.i., 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 e s.m.i. 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 s.m.i. 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. 85

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:

- 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

- 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

- Allegato 1 Qualità delle materie prime
- Allegato 2 Schema dietetico Scuole Infanzia – Primarie - Medie
- Allegato 3 Schema dietetico Asilo Nido
- Allegato 4 Prospetto grammature
- Allegato 5 Metodi di cottura
- Allegato 6 Norme generali per l'applicazione dei menù
- Allegato 7 Sistema informatico rilevazione presenze del Comune di San Martino Siccomario
- Allegato 8 Sistema informatico rilevazione presenze del Comune di Travacò Siccomario
- Allegato 9 DUVRI COMUNE DI SAN MARTINO SICCOMARIO – Scuola Primaria
- Allegato 9 Planimetrie e sistemazioni esterne della Scuola Primaria San Martino Siccomario
- Allegato 10 DUVRI COMUNE DI SAN MARTINO SICCOMARIO – Scuola d'Infanzia
- Allegato 10 Planimetria Scuola Infanzia San Martino Siccomario
- Allegato 11 DUVRI COMUNE DI SAN MARTINO SICCOMARIO – Asilo Nido comunale
- Allegato 11 Planimetria Asilo Nido comunale San Martino Siccomario
- Allegato 12 DUVRI COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO – Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia
- Allegato 12 Planimetria Scuola Primaria Travacò Siccomario
- Allegato 12 Planimetria Scuola Infanzia Travacò Siccomario
- Allegato 13 *Lay out* del Centro di Cottura da allestire