



**Comune
di Sirmione**

Servizio Scolastico

Allegato "A"

AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI:

**RISTORAZIONE SCOLASTICA
periodo Gennaio 2021 – Giugno 2022
CIG 85521891A0 - gara 7979779**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

NORME GENERALI

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

F.to Rag. Luisella Ghidoni





CAPO I – INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 – Modalità della gara
- Art. 3 - Revisione prezzi
- Art. 4 – Numero dei pasti
- Art. 5 - Durata e valore d'appalto
- Art. 6 – Prenotazione dei pasti e verifica utenza effettiva giornaliera
- Art. 7 – Compiti della ditta appaltatrice
- Art. 8 - Corrispettivo del servizio
- Art. 9 – Fatture di spese e pagamenti
- Art. 10 – Qualità dei pasti
- Art. 11 – Prescrizioni
- Art. 12 – Preavviso in caso sciopero
- Art. 13 – Sede dei terminali di consumo
- Art. 14 – Giorni di erogazione del servizio
- Art. 15 – Oneri a carico della Ditta appaltatrice
- Art. 16 – Trasporto dei pasti
- Art. 17 – Servizio di distribuzione
- Art. 18 – Accertamento e controlli in merito alla qualità del servizio

CAPO II – ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'

- Art. 19 – Responsabilità
- Art. 20 – Assicurazione

CAPO III – PERSONALE

- Art. 21 – Personale
- Art. 22 – Organico
- Art. 23 – Rispetto delle normative
- Art. 24 – Applicazioni contrattuali
- Art. 25 – Vestiario
- Art. 26 – Idoneità sanitaria
- Art. 27 – Controlli sulla salute degli addetti
- Art. 28 – Infortuni e danni

CAPO IV – NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

- Art. 29 – Requisiti di legge
- Art. 30 – Tabelle dietetiche
- Art. 31 – Menù
- Art. 32 – Articolazione del menù
- Art. 33 – Modalità di trasporto
- Art. 34 – Standard
- Art. 35 – Cottura vivande
- Art. 36 – Tecnologie di manipolazione
- Art. 37 – Preparazione piatti freddi
- Art. 38 – Igiene di produzione



- Art. 39 – Riciclo
- Art. 40 – Conservazione campioni
- Art. 41 – Controllo qualità del servizio

CAPO V – PULIZIA

- Art. 42 – Sanificazione
- Art. 43 – Disinfestazione
- Art. 44 – Rifiuti solidi

CAPO VI – CONTROLLI E RILIEVI

- Art. 45 – Diritto al controllo dell'Amministrazione Comunale
- Art. 46 – Organismi preposti al controllo
- Art. 47 – Garanzie sanitarie dei componenti gli organi di controllo
- Art. 48 – Poteri della commissione mensa
- Art. 49 – Controllo delle derrate da parte della Commissione Mensa
- Art. 50 – Accertamento
- Art. 51 – Compiti dei tecnici incaricati dell'assistenza tecnica della qualità
- Art. 52 – Interventi di controllo e prelievi
- Art. 53 – Rilievi tecnici
- Art. 54 – Rilievi della gestione
- Art. 55 – Penalità
- Art. 56 – Subappalto
- Art. 57 - Pagamento
- Art. 58 – Cauzione e spese contrattuali
- Art. 59 – Richiamo alla legge e ad altre norme
- Art. 60 – Risoluzione del contratto
- Art. 61 – D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza)
- Art. 62 – Contenzioso
- Art. 63 – Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

CAPO I – INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica rivolta agli alunni, al personale docente della Scuola Primaria e Secondaria.

Il servizio comprende la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti.

Il Comune affida anche il servizio di scodellamento, pulizia e riordino dei refettori.

Ogni variazione di prestazione, sia in aumento che in diminuzione, dei servizi di cui al presente capitolato dovrà essere preventivamente autorizzata in forma scritta dal Responsabile del settore competente o da un suo delegato.

E' necessario che le ditte che chiedono di poter partecipare alla gara dispongano, o possano disporre per l'inizio dell'appalto, di un unico Centro di Cottura di proprietà o concessione documentabile per tutta la durata dell'appalto, avente una capacità residua sufficiente a far fronte al fabbisogno massimo giornaliero indicato all' art. 4 del presente capitolato. Tale centro dovrà essere ubicato in modo tale da assicurare, tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione, un tempo massimo di 45 minuti.

Il Centro Cottura dovrà essere stato regolarmente notificato o registrato ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Art. 2 – MODALITA' DELLA GARA

L'aggiudicazione dei servizi oggetto del presente capitolato avverrà mediante procedura aperta, mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica (Sintel), e criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 95, comma 3, lettera a del D.Lgs. 50/2016). Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base d'asta. Qualora al termine del procedimento, l'appalto non fosse aggiudicato, il Comune si riserva la facoltà di procedere anche mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. c) del D.lgs. n. 50/2016.

OFFERTE E PUNTEGGI:

1) **Offerta economica: punteggio max 30 punti**

Al fine dell'attribuzione del punteggio si terrà conto del ribasso sull'importo a base d'asta che è di € 4,75 di cui € 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (IVA 4% esclusa) per ogni pasto.

Per tanto, il coefficiente 30 sarà attribuito alla ditta che produrrà l'offerta al prezzo più basso. Alle altre ditte si attribuiranno i punteggi secondo la seguente proporzione:

Prezzo offerto : Prezzo più basso = 30 : X

2) **Offerta tecnica: punteggio max 70 punti, articolata come segue:**

- relazione dettagliata, con autocertificazione di veridicità circa il numero dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per le tipologie richieste nel seguente appalto – **max 6 punti**;
- relazione dettagliata, con autocertificazione di veridicità il numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro Cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti ed il numero di pasti prodotti per giorno – **max 4 punti**;
- descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti ed indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura – **max 4 punti**;
- modalità di selezione e controllo dei propri fornitori – **max 6 punti**;
- procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro, nonché dello stovigliato utilizzato – **max 6 punti**;



- qualifica del personale e programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamenti per le varie funzioni – **max 7 punti**;
- descrizione esauriente dei cicli di lavorazione, seguita da un elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel Centro Cottura – **max 7 punti**;
- sistemi utilizzati per la verifica della qualità del processo produttivo e per il controllo delle non conformità rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato; descrizione del piano per il controllo della conformità di tutte le fasi del processo produttivo alle norme in materia d'igiene delle produzioni e somministrazione degli alimenti – **max 8 punti**;
- utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari e le categorie merceologiche – **max 6 punti**;
- valutazione e gestione di eccedenza e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti: valutazione dell'esistenza di eccedenze e/o avanzi, proposta di riutilizzo delle eccedenze, previsione di educazione ambientale e al consumo con solidarietà – **max 5 punti**;
- certificazioni di qualità oltre quelle richieste specificatamente, per il Centro Cottura destinato all'esecuzione del servizio in oggetto – **max 6 punti**;
- presenza in organico del dietista: presenza **5 punti** – assenza **0 punti**.

Art. 3 – REVISIONE PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati. I prezzi del pasto, a decorrere dal secondo anno di servizio, saranno, previa richiesta scritta, soggetti a revisione con riferimento all'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI – senza tabacchi) rilevato al 30 giugno di ogni anno.

Art. 4 – NUMERO DI PASTI

A titolo indicativo si prevede la fornitura di circa **79.157** pasti per il periodo gennaio 2021/giugno 2022, così indicativamente suddivisi:

a. **Pasti scolastici:**

- n. 5.654 pasti mensili;
- n. 79.157 pasti per anno scolastico.

Si precisa che la quantificazione dei pasti è puramente indicativa essendo il reale fabbisogno legato alle richieste provenienti, di volta in volta, dai singoli utenti, pertanto non prevedibile a priori.

Art. 5 – DURATA E VALORE DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà decorrenza **da gennaio 2021 fino a giugno 2022**. Il valore stimato dell'appalto per il periodo gennaio 2021/giugno 2022 è di **€ 361.538,46** (diconsi trecentosettantaseimila/00) oltre IVA, ovvero € 4,75, comprensivo di € 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'aste (prezzo per pasto) x 79.157 (numero totale pasti presunto).

Art. 6 – PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA UTENZA EFFETTIVA GIORNALIERA

Gli Uffici comunali competenti, in accordo con i referenti dei vari settori, i cui nominativi verranno preventivamente comunicati dal Comune, effettueranno la prenotazione dei pasti e la verifica della reale utenza giornaliera.

Le prenotazioni saranno comunicate giornalmente al Centro Cottura entro le ore 9,30 mediante procedura telematica da illustrare dettagliatamente all'interno dell'offerta tecnica, o, in subordine via posta elettronica e, solo in casi eccezionali dovuti a problemi di connessione, via fax. La procedura telematica dovrà prevedere un adeguato sistema di backup. In ogni caso nessun onere sarà addebitato alla stazione appaltante per l'allestimento delle procedure telematiche di comunicazione.



Art. 7 – COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio mensa si compone di:

1. fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari per la produzione dei pasti;
2. preparazione del pasto nel rispetto dei menù e delle quantità concordate e debitamente autorizzate dall'ATS;
3. trasporto dei pasti in contenitori multi-porzione a legame fresco-caldo, presso la scuola primaria "B.B. Porro" sita in via XXIV Maggio a Sirmione;
4. apparecchiatura tavoli, scodellamento dei pasti in vassoi monouso, preparazione, pulizia e riassetto giornaliero dei refettori (sparecchiatura e pulizia dei tavoli, pulizia degli spazi connessi e asserviti), delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, pulizia e riassetto giornaliero dei contenitori usati per trasportare i pasti;
5. fornitura e pulizia dopo ogni utilizzo di tutte le stoviglie: piatti in melanina (o ceramica), posate in acciaio inox, bicchieri e caraffe di materiale infrangibile per l'utilizzo dell'acqua da rubinetto, nonché per il servizio ai tavoli dei bambini. Non è ammesso l'utilizzo di stoviglie usa e getta, ad eccezione del periodo in cui permane l'emergenza sanitaria Covid-19, durante il quale invece si rende necessario l'utilizzo di vassoi monoporzione e posate biodegradabili;
6. la pulizia dei mezzi di trasporto dei pasti, con particolare richiamo alle norme contenute negli articoli seguenti, e secondo la normativa emanata in seguito all'emergenza sanitaria Covid-19;
7. informazione e formazione del proprio personale;
8. conservazione presso la sede produttiva di singoli campioni dei pasti serviti, per un totale di 200 gr di prodotti, con peso medio del campione di 50 gr per un minimo di 72 ore ad una temperatura da 0 a + 4 °C.

Art. 8 – CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il prezzo per ogni tipo di pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA, al lordo di ogni spesa diretta o accessoria. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si prevede l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP E IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Resta inteso che l'inserimento di tali prodotti – per qualità e per tipologia – sarà di volta in volta stabilito in sede di Commissione Mensa. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Nessun'altra somma potrà essere richiesta all'Ente appaltante, neppure a titolo di rimborso spese per qualsiasi natura e in modo particolare per il mancato servizio di distribuzione o per il non raggiungimento del numero dei pasti previsto.

Il prezzo-pasto dovrà essere lo stesso per tutte le tipologie di utenza e di servizio effettuato, compresi gli eventuali cestini di viaggio per pasto freddo completo (gite d'istruzione).

Il prezzo sarà stabilito dalla Ditta in sede di gara in base ai calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso e invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 3 del presente capitolato.

Art. 9 – FATTURE DI SPESA E PAGAMENTI

Con cadenza mensile, la Ditta aggiudicataria emetterà regolari fatture intestate a COMUNE DI SIRMIONE – con sede in SIRMIONE, P.zza Virgilio, 52 – (Cod. Fisc. 00568450175 / Partita I.V.A. 00570860981).

Le fatture dovranno riportare obbligatoriamente i seguenti dati:

determinazione di aggiudicazione

CIG 85521891A0

codice univoco ufficio UFKTFZ

codice ipa - c_i633



Si precisa che i Commi 629 e seguenti della Legge n. 190 del 23.12.2014 (Legge di stabilità 2015), hanno introdotto a carico dei Comuni un nuovo adempimento che è stato denominato "Split-payment" che consiste nell'obbligo da parte dei Comuni di versare direttamente allo Stato l'IVA esposta dai fornitori in fattura.

In pratica al fornitore verrà pagato solo l'imponibile, mentre l'IVA verrà versata direttamente dal Comune all'Erario. L'importo delle fatture sarà riferito ai pasti forniti e distribuiti nel mese precedente. Sulle fatture sarà dettagliata la suddivisione dei pasti per quantità e utenza.

La liquidazione delle fatture sarà sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. In tal caso non sono dovuti gli interessi previsti per il ritardato pagamento.

Art. 10 – QUALITA' DEI PASTI

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista nel presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiama la normativa vigente in materia di ristorazione scolastica.

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda – indicativamente – delle seguenti fasce d'età:

- 06 - 11 anni (alunni scuola primaria di secondo grado);
- 11 – 13 anni (alunni scuola secondaria di primo grado.);
- adulti (insegnanti);

La composizione del pasto dovrà essere la seguente:

- 1° piatto;
- 2° piatto;
- 2 contorni;
- Frutta fresca di stagione di almeno 3 tipi alla settimana/dolce;
- Pane a basso contenuto di sale;
- acqua (1/2 litro da rubinetto, o in bottiglia di plastica in caso di utilizzo di cestini);
- sale iodato.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta a settimana. In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati O.G.M.;
- prodotti che non contengano O.G.M.;
- prodotti non transgenici.

In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica, l'impresa, a proprie spese, dovrà fornire il quantitativo giornaliero di acqua oligominerale naturale imbottigliata per bambini e adulti.

La proposizione dei menù tipo sarà sottoposta al parere della Commissione Mensa che potrà chiedere modifiche. I menù proposti saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.T.S. territorialmente competente.

La formulazione dei menù dovrà essere quadri-settimanale, differenziata in relazione al periodo estivo ed invernale. I pasti per gli adulti (insegnanti) verranno forniti secondo le rispettive modalità già previste per gli alunni di ciascun ordine e grado. La Ditta dovrà fornire, a richiesta eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, allergie in generale etc.); tali pasti saranno addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori od adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire, presso il plesso scolastico di riferimento, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto/aceto balsamico/limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane dovrà essere sigillato in monoporzioni; la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei. I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
2. essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati e veicolati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione, la veicolazione ed il consumo.

E' tassativamente escluso l'uso di pasti precotti. Non è mai ammesso l'uso di pasti o singole pietanze cotte al di fuori del centro di cottura indicato nell'offerta.

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, a richiesta del Comune, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti STG, DOP e IGP, di prodotti a filiera corta e a km zero, nonché prodotti del Commercio Equo e Solidale come definiti in sede d'offerta. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza e di equilibrio nutrizionale.

Per la preparazione dei pasti, di cui al presente capitolo, non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni a rischio BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

La Ditta aggiudicatrice potrà formulare periodiche variazioni di menù, presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti; tali variazioni saranno sottoposte al parere della Commissione Mensa e al visto dell'ATS territoriale.

Art. 11 – PRESCRIZIONI

I pasti forniti devono essere conformi alle tabelle dietetiche (menù), approvate dall'ATS di competenza.

Art. 12 – PREAVVISO IN CASO DI SCIOPERO

In caso di sospensione del servizio per sciopero o altri eventi, l'Amministrazione comunale, sempre che essa stessa ne sia stata opportunamente messa a conoscenza, informerà con tempestivo preavviso (entro il giorno precedente l'erogazione del servizio), e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta appaltatrice.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dalla Ditta appaltatrice mediante comunicazione e-mail e/o via fax nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale dell'art. 55 del presente capitolato. La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con gli Uffici comunali di riferimento.

Art. 13 – SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

La scuola dove dovranno essere consegnati e distribuiti i pasti è la Scuola Primaria "B.B. Porro" sita in Via XXIV Maggio a Sirmione.

Nel corso dell'appalto, previa comunicazione da parte dell'Amministrazione, potrà essere variata la sede terminale di consumo, senza alcuna variazione del corrispettivo.

Art. 14 – GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari decisi dall'Ente appaltante. I giorni di rientro pomeridiano saranno stabiliti, all'inizio di ciascun anno scolastico, dalle Autorità competenti e potranno



essere diversi per utenza. Il calendario scolastico verrà trasmesso alla Ditta appaltatrice non appena le Autorità scolastiche ne avranno deciso le date.

Si ribadisce che il numero totale dei pasti, di cui al precedente art. 4, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Stazione Appaltante. Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno senza che la Ditta possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio, o richiedere compensi ulteriori e/o praticare prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 15 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice, per svolgere il servizio in oggetto, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente (es.: D.Lgs. 193/07, etc.), nonché delle norme in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008). In tal senso, su semplice richiesta della Stazione Appaltante, l'aggiudicatario sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione e trasporto, presso la sede comunale, fermo restando ogni ulteriore obbligo in relazione al servizio di distribuzione pasti, seguendo inoltre la normativa vigente in materia di emergenza sanitaria Covid-19.

1. Il servizio oggetto del presente capitolato che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:
 - a. 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;
 - b. la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti che dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù concordati, utilizzando a richiesta del Comune derrate biologiche, a lotta integrata, tipiche e tradizionali, a filiera corta e a km zero e ogni altra derrata che potrà essere individuata nel corso dell'appalto, nonché derrate appartenenti al Circuito del Commercio Equo e Solidale;
 - c. il confezionamento dei pasti a legume fresco-caldo in contenitori multiporzioni, il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alla mensa scolastica terminale dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica nei tempi previsti;
 - d. la preparazione dei refettori e il riordino e la pulizia degli stessi; la distribuzione dei pasti e il loro scodellamento; la fornitura e la pulizia, dopo ogni utilizzo, di tutte le stoviglie (quando sarà possibile utilizzarle), nonché la sanificazione dei locali secondo la normativa vigente relativa all'emergenza sanitaria Covid-19 e successive modifiche;
 - e. adozione ed applicazione di un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura e dei refettori pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80, dal Regolamento CE/852/2004, e dalla normativa vigente, e successive modifiche, relativa all'emergenza Covid-19;
 - f. la raccolta quotidiana dei rifiuti, la separazione corretta dei rifiuti riciclabili ed il conferimento degli stessi nei cassonetti predisposti per la raccolta differenziata;
 - g. l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, piatti, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
 - h. la fornitura dell'adeguato abbigliamento e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale (compresi guanti mono uso e mascherine protettive tipo FFP2), ex D.Lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni;
 - i. 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;
 - j. la realizzazione di tutte le attività previste dalla vigente normativa in materia di sicurezza e igiene dei prodotti alimentari con particolare riferimento agli adempimenti posti a carico dell'operatore del "sistema alimentare" previsti dal Regolamento CE/178/2002, dal Regolamento CE/852/2004 e dal Regolamento CE/2073/2005;



- k. lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e dell'attività stessa. Al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa riguardante anche l'emergenza sanitaria Covid-19. Alla Ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra;
 - l. l'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
 - m. la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
 - n. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto, nel pieno rispetto del presente capitolato e relativi allegati nonché all'offerta presentata;
2. Nell'esecuzione del servizio la Ditta aggiudicataria si impegnerà altresì:
 - a. all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;
 - b. al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto, e distribuzione di alimenti;
 - c. al rispetto, in generale di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.
 3. La Ditta appaltatrice del servizio dovrà inoltre garantire quanto segue:
 - a. la messa a disposizione dell'automezzo o degli automezzi e la loro sanificazione (anche ai sensi della normativa anti Covid-19), nonché idonee strutture per il trasporto dei cibi nella mensa e il lavaggio e ripristino delle attrezzature necessarie;
 - b. l'acquisto dei prodotti di pulizia nel rispetto del D.M. Ambiente del 24 maggio 2012 scelti tra quelli ecocompatibili a marchio Ecolabel europeo o equivalenti di basso impatto ambientale e conformi alla norma UNI EN ISO 14024 o prodotti a marchio di idoneità GPP che rispettano i Criteri Ambientali Minimi (CAM) ed idonei per la pulizia, disinfezione disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro cottura anche ai sensi della normativa riguardante l'emergenza sanitaria COVID-19;
 - c. l'utilizzo di materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, etc...) in materiale biodegradabile;
 - d. l'allestimento del centro di cottura, che dovrà essere operativo fin dall'inizio dell'appalto ed assunzione di tutti gli oneri relativi, compreso l'eventuale affitto dei locali, le utenze, l'acquisto e le manutenzioni degli immobili e delle attrezzature;
 - e. la conservazione dei campioni di cui all'art. 40 del presente Capitolato;
 - f. la predisposizione a richiesta di cestini per il pranzo relativo al servizio CREC.
 4. Sono inoltre a carico della Ditta aggiudicataria:
 - a. l'adempimento di tutti gli obblighi gravanti sull'"operatore del settore alimentare" come definito dal "Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea della Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare", con particolare riferimento agli obblighi di cui agli artt. 17, 18,19 del Regolamento (CE) n. 178/2002;
 - b. l'adempimento di tutti gli obblighi gravanti sull'"operatore del settore alimentare" come previsto dal "Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari";
 - c. l'attuazione, il mantenimento e la gestione completa di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P., con l'osservanza dei principi di cui al "Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari".

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo. L'Appaltatore è tenuto, pertanto, al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dell'offerta e del relativo contratto.



Il servizio oggetto dell'appalto sarà eseguito sotto la diretta responsabilità della Ditta appaltatrice e sarà periodicamente controllato da personale incaricato dall'Ente appaltante.

L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di appalto – la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti da fornire, ai menù nonché quella di procedere alla variazione della sede terminale di consumo da rifornire, in conseguenza di possibili modifiche dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di causa di forza maggiore.

Art. 16 – TRASPORTO DEI PASTI

I trasporti verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi della stessa e nel rispetto della normativa vigente.

Il trasporto e la consegna dei pasti nel punto di distribuzione dovranno essere effettuati secondo il piano prodotto dalla ditta in sede di gara d'appalto, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, fatto salvo il limite temporale massimo di 45 minuti intercorrenti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione, come previsto dalle Linee Guida Regionali della Lombardia.

Il quantitativo dei pasti forniti dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicati la data, l'ora di partenza dalla cucina, l'ora di consegna e la tipologia dei pasti confezionati.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovranno essere effettuati da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge, sotto il profilo sanitario. La Ditta assume l'obbligo di trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti all'avvio del servizio e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 43) e dal Regolamento (CE) n. 852/2004, e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana, salvo diverse disposizioni previste dalla normativa riguardante l'emergenza sanitaria Covid-19, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. E' vietata qualunque forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso la scuola designata in relazione all'orario scolastico per essa stabilito.

I prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

Art. 17 – SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti sarà effettuata nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie e con l'uso di stoviglie in melamina e/o ceramica, e posate in acciaio inox, messe a disposizione dalla Ditta, come previsto al precedente art. 7, nonché, durante tutto il periodo di emergenza sanitaria Covid-19, di vassoi e posate usa e getta biodegradabili.

Tali stoviglie dovranno essere conformi a quanto previsto dalla norma vigente in materia di ristorazione e rispettare le indicazioni dell'ATS territoriali anche in materia di emergenza sanitaria Covid-19.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per un buon funzionamento del servizio. Le istruzioni e l'addestramento rimangono a completo carico della Ditta aggiudicataria. Ogni persona è, inoltre, obbligata ad essere in regola rispetto alle norme igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente.

L'abbigliamento da lavoro, è di colore chiaro ed è mantenuto debitamente pulito ed utilizzato solo nel luogo di lavoro, ed è costituito da camicia, cappellino, e scarpe, guanti mono uso e mascherine protettive tipo FFP2.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, qualsiasi sia l'autorità emanante, la distribuzione dei pasti

dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione, deve essere mantenuta su valori pari o superiori a 65° C al cuore. La temperatura dei prodotti freddi, durante la fase di movimentazione, deve essere mantenuta a temperatura pari o inferiore a 7° C al cuore.

Art. 18 – ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITA' DEL SERVIZIO

La qualità della merce potrà essere accertata in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi anche nel centro di cottura, sia dal Responsabile del Servizio Scolastico, o da altro incaricato del Comune, in presenza di un rappresentante della Ditta. Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte, di qualità o quantità inferiori, o di condizioni diverse da quelle stabilite, o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, la Ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi in oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il Comune, con proprio personale o altri esperti, si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, ai locali, ai magazzini ed a quant'altro faccia parte dell'organizzazione del servizio. Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente capitolato ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa o quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per tutte le fasi/attività previste dal servizio, procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P..

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Ditta non fosse ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative. In conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che lo richiedano le informazioni relative. In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Ditta medesima – la qualifica e le responsabilità proprie dell' "operatore del sistema alimentare" come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 per l'intero servizio oggetto di appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

CAPO II – ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'

Art. 19 – RESPONSABILITA'

La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

La Ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune e a terzi, cose o persone, s'intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.

Art. 20 – ASSICURAZIONI

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose o persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali della mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 1.500.000,00 (unmilionequicentomila/00).

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio di responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato. L'esecuzione della fornitura in oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dell'aggiudicazione.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà quindi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

CAPO III – PERSONALE

Art. 21 – PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti confezionati nel centro cottura, ed ogni altro onere indicato negli articoli precedenti sarà svolto da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.

Tutto il personale deve essere **professionalmente qualificato e costantemente aggiornato** sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del

Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

La Ditta deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D.Lgs. 81/08, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE), e tutte le disposizioni legislative e regolamentari in vigore ed a quelle che dovessero essere successivamente emanate, che attengano in qualsiasi modo al tipo di attività svolta.

Art. 22 – ORGANICO

La consistenza numerica e nominativa del personale e la sua qualifica, nonché tutte le sue variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate, per l'approvazione, all'Amministrazione Comunale a mezzo lettera raccomandata e dovranno rispettare i parametri numerici offerti in sede di gara.

Tale consistenza numerica dovrà comunque garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori. Inoltre tutta l'attività del Centro cottura dovrà essere coordinata da un operatore della Ditta, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore. Quest'ultimo assumerà anche il ruolo di referente della Ditta per il Comune. Il nominativo andrà ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

In mancanza di approvazione scritta dell'Amministrazione Comunale non si potrà procedere ad alcuna variazione in diminuzione della consistenza numerica del personale e delle qualifiche dello stesso.

Art. 23 – RISPETTO DELLE NORMATIVE

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro. La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

La Ditta si impegna, infine, ad osservare tutte le norme vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze dell'impresa attuale appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica, SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA in ATI con la ditta capofila EURORISTORAZIONE srl, che con sollecitudine provvederà a comunicare le generalità ed i termini contrattuali del personale in questione.

Art. 24 – APPLICAZIONE DEL CONTRATTO DI LAVORO

La Ditta appaltatrice si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, della struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune di Sirmione da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, contestata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento automatico della cauzione.

La restituzione della cauzione non sarà effettuata fino a quando l'Ispektorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo ad indennizzi, risarcimenti ed interessi.

Art. 25 – VESTIARIO

La Ditta appaltatrice dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti la denominazione della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e/o anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso.

In particolare, durante il periodo di emergenza sanitaria Covid-19, si rende necessario il costante uso di mascherine tipo FFP2, visiere protettive e guanti mono uso.

Art. 26 – IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa in materia di igiene e sanità pubblica.

Art. 27 – CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici ed al tampone rino-faringeo SARS-COV2. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che si rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

L'Amministrazione Comunale utilizza i preposti servizi dell'AST competente per territorio per i controlli sanitari del personale. Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

Art. 28 – INFORTUNI E DANNI

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto, l'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

CAPO IV – NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

Art. 29 – REQUISITI DI LEGGE

La Ditta appaltatrice è tenuta a controllare che i requisiti degli alimenti corrispondano a quelli richiesti dalle vigenti leggi e disposizioni in materia, a quanto stabilito dall'ATS territoriale, e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Art. 30 – TABELLE DIETETICHE

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle grammature corrispondenti alle diverse età formulate al crudo e al netto degli scarti.

Art. 31 – MENU'

Mensa scolastica:

I pasti saranno composti da un primo, un secondo con contorno di verdura cruda o cotta, frutta fresca, pane a basso contenuto di sodio, acqua da rubinetto. I prodotti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli concordati con l'Amministrazione Comunale. Tali menù sono visti dall'Autorità Sanitaria competente.

Durante l'appalto i menù indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di esigenze o opportunità stagionali, e/o per esigenze particolari dell'utenza. Eventuali modifiche saranno comunque contenute e tali da non produrre eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la Ditta dovrà mantenere il prezzo-pasto invariato. Il Comune di Sirmione si riserva inoltre, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la possibilità di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono nei casi particolari di direttive fornite dall'Azienda Sanitaria Locale territoriale, in relazione a cambiamenti ritenuti dalla stessa Azienda particolarmente significativi per il benessere dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento, ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, la relativa differenza sarà soggetta a libero accordo tra le parti.

I menù non potranno essere modificati da parte della Ditta se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale.

E' consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

Art. 32 – ARTICOLAZIONE DEL MENU'

I menù possono subire variazioni secondo le indicazioni del Comune, e/o della Commissione Mensa, previo parere dell'ATS, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose, allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Il Comune comunica alla Ditta appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione, dall'Ufficio scolastico della Regione Lombardia e dai dirigenti scolastici. Tale comunicazione viene effettuata alla Ditta appaltatrice almeno una settimana prima delle previste festività.

Annullamenti del servizio, ovvero riduzione del numero di pasti superiore al 50% della frequenza giornaliera, devono essere comunicati alla Ditta appaltatrice almeno 48 ore prima delle 10,00 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Art. 33 – MODALITA' DI TRASPORTO

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna e distribuzione dei pasti



dal centro di cottura alla mensa terminale. I pasti verranno confezionati in contenitori multi porzioni a legame fresco-caldo. Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, senza utilizzo di punti metallici per la chiusura ed etichettato a norma di legge; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti di plastica per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. I contenitori per il trasporto devono essere di materiale conforme al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti, devono essere muniti di coperchio a tenuta ermetica, di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare fenomeni di impaccamento, devono, inoltre, essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori termici non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Tutti i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere chiusi e sigillati in modo da assicurare durante il trasporto fino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie, ivi compresi quelli batterici e virali; al momento della consegna i sigilli non dovranno presentare alcuna manomissione.

I contenitori termici utilizzati per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65°C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore ai + 10°C, il tutto in ottemperanza alla normativa vigente.

La Ditta dovrà mettere a disposizione un apposito misuratore della temperatura dei cibi trasportati, in modo da consentire il costante controllo delle temperature richieste.

Art. 34 – STANDARD

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione del Comune di Sirmione un piano di preparazione e cottura delle portate previste dal menù contenente:

- il ricettario;
- le modalità di preparazione;
- le tecniche di cottura con indicazione di tempi e delle temperature impiegate.

L'Appaltatore dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- a. la temperatura del pasto servito all'ultimo commensale non dovrà essere inferiore a 65° C per le pietanze da consumarsi calde e non superiore ai 15° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura cruda;
- b. il condimento dei contorni dovrà avvenire presso il refettorio, vale a dire che è vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro cottura;
- c. la veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'ausilio di un numero idoneo di automezzi di adeguate dimensioni di carico e rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria.

Tracciabilità-Rintracciabilità

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal reg. (CE) 17/07/2000 n° 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

A tale scopo, la Ditta appaltatrice, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune di Sirmione, inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno del servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà

identificare, al minimo, le seguenti voci: data di compilazione – n° della settimana corrispondente al menù in produzione – Cliente destinatario ES. Comune di Sirmione refezione scolastica) – pietanza prodotta – nome dell'azienda fornitrice del prodotto – prodotto utilizzato – quantità impiegata – data di scadenza – lotto di produzione – rif. Documento di consegna prodotto – numero pasti prodotti – luogo di destinazione pasti (es. scuola Primaria). La compilazione dei Documenti di Registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna dei prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservati presso il Centro cottura della Ditta appaltatrice, per il periodo di 3 anni, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli organi di controllo di cui ai successivi articoli del presente Capitolato d'Appalto.

Art. 35 – COTTURA VIVANDE

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi. Per quanto riguarda i preparati cotti è necessario evitare inoltre contaminazione ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tre i quali la buona cottura di tutte le parti dell'alimento ad una temperatura minimi 70° C.

Art. 36 – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature/impianti dovranno essere a norma di legge e realizzate rispettando tutti i parametri igienico sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Non devono essere effettuate frittture di alcun tipo. Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

La temperatura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione. Una volta completata la cottura delle carni, le stesse dovranno essere immediatamente consumate, salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura consumo.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- a. la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- b. i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali la Ditta dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse; il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- c. le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- d. i legumi secchi dovranno essere a mollo per 24 (ventiquattro) ore con almeno due ricambi d'acqua;
- e. tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura tra 0° e 4° C;
- f. tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stesso stato fisico in cui si trovano.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al centro di cottura.



Art. 37 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; di dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e del Regolamento CE/852/2004. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.

Inoltre, per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- grado di freschezza della materia prima;
- rapido utilizzo della materia prima;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti;
- conservazione del prodotto in luogo diverso da quello degli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

Art. 38 – IGIENE DI PRODUZIONE

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti.

Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi, le principali dovranno riguardare:

- la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature;
- la lotta contro gli animali infestanti;
- l'igiene personale;
- la formazione del personale;
- le caratteristiche delle attrezzature;
- le caratteristiche dei locali;
- rifornimento idrico;
- modalità arrivo merci;
- qualifica dei fornitori;
- modalità di lavoro;
- modalità conservazioni alimenti;
- modalità trasporto alimenti.

Art. 39 – RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo degli alimenti, in qualsiasi modo fosse effettuata.

Art. 40 – CONSERVAZIONE A CAMPIONE

Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la Ditta aggiudicataria dovrà prelevare 200 grammi di prodotti somministrati giornalmente e conservare gli stessi, riposti in sacchetti sterili in frigo per un minimo di 72 ore successive ad una temperatura da 0 a 4° C (no surgelazione o congelamento).

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare (2020,2021,2022) un'analisi sugli alimenti di seguito elencati:

vegetali freschi:	per la ricerca di pesticidi;
pasta e riso:	per la ricerca di parassiti;
farina di mais:	per la ricerca di ogm;
prodotti ittici surgelati:	per la ricerca di mercurio, piombo, cromo.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza

dei seguenti elementi: pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, ogm per farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negatività del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal Capitolato, salvo il diritto di risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

Art. 41 – CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare un piano di controllo qualità e/o indicare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente Capitolato e di tutte le norme vigenti in materia.

CAPO V – PULIZIA

Art. 42 – SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione (anche straordinarie su richiesta del Servizio Scolastico) dei singoli locali adibiti a mensa, dei locali del centro di cottura e delle relative attrezzature pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80, anche e soprattutto in relazione a quanto prescritto dalla normativa vigente, e successive modifiche, relativa all'emergenza sanitaria Covid-19.

Art. 43 – DISINFESTAZIONE

In particolare, la Ditta appaltatrice si impegna a far disinfestare, almeno quattro volte ogni anno, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate. A tale scopo il responsabile designato concorderà tempi e modi di intervento con il servizio di igiene dell'ATS competente per territorio. Ad intervento ultimato la Ditta comunicherà al Comune la data in cui è avvenuta la disinfestazione.

Art. 44 – RIFIUTI SOLIDI

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti in appositi contenitori. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta e alla separazione corretta dei rifiuti riciclabili che verranno conferiti nei cassonetti predisposti per la raccolta differenziata posti all'esterno dei refettori. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). Per lo smaltimento dei rifiuti speciali la Ditta appaltatrice provvederà ad incaricare una Ditta specializzata verificando il rispetto della normativa in vigore. Le eccedenze di cibo non distribuito o non porzionato, provenienti dai refettori devono essere utilizzati a fini solidaristici in favore di organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del Decreto Legislativo 4 dicembre 1977, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in applicazione della legge n. 155 del 16/07/2003 (legge c.d. del "buon Samaritano").

E' fatto obbligo alla ditta di prevedere un piano di trasporto e distribuzione di tali eccedenze agli organismi aventi

diritto da individuare in accordo con il Comune. Il trasporto deve essere garantito con mezzi idonei.

I cibi sporzionati e non consumati, catalogabili come rifiuti compostabili, possono essere gestiti anche attraverso la distribuzione a centri per la protezione e la difesa di animali.

La ditta, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale e la produzione di rifiuti.

CAPO VI – CONTROLLI E RILIEVI

Art. 45 – DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Sirmione, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare, si prevedono tre tipi di controllo:

- ✓ **controllo tecnico-ispettivo** svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, nel rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa;
- ✓ **controllo igienico-sanitario** svolto dalla competente Azienda Sanitaria Locale relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture dei mezzi utilizzati dalla Ditta;
- ✓ **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti la Commissione Mensa presso la struttura scolastica servita; i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperatura, gusto, servizio, etc..., sul rispetto del Capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare n. 1 campionatura sul prodotto fornito e n. 1 tampone sulle attrezzature.

Sarà inoltre lasciata ai responsabili dei servizi comunali preposti la facoltà di procedere a verifiche, controllo, sondaggi, anche mediante questionari o rendiconti giornalieri relativi finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

Art. 46 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale, tramite propri emissari di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti rilevassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, la Ditta appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate, senza pregiudizio

di ogni altra sanzione conseguente procurato dalla mancata corrispondenza con il presente Capitolato. Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) uffici del Comune;
- b) tecnici autorizzati dal Comune e da questo segnalati alla Ditta appaltatrice e/o eventuale Ditta incaricata dell'autocontrollo ai sensi del D.L.vo n. 155/1997;
- c) gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- d) gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e) Commissione Mensa, con compiti stabiliti al successivo art. 48.

La Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso, per l'accesso al centro di cottura.

La Ditta assegnataria, ove richiesto, ha l'obbligo di intervenire alle riunioni della Commissione Mensa per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio.

Art. 47 – GARANZIE SANITARIE DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale dovrà garantire che tutti i componenti gli organi di controllo indossino, all'atto dell'ispezione presso il refettorio ed il centro cottura, indumenti opportuni, messi a disposizione dalla Ditta assegnataria (camici, cuffie, ecc.).

Art. 48 – POTERI DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa può procedere a rilevare:

- × mancato rispetto del menù;
- × temperatura di stoccaggio delle derrate;
- × difetto di grammature da farsi almeno su dieci campioni;
- × modalità di stoccaggio delle derrate;
- × date di scadenza dei prodotti;
- × controllo a vista delle derrate;
- × pulizia degli ambienti.

La Commissione Mensa potrà proporre ai competenti organi comunali modifiche al servizio mensa e ai menù, che saranno concordate con l'Appaltatore solo dopo che l'ATS avrà dato il proprio benestare. Ciascun componente la Commissione Mensa, potrà effettuare sopralluoghi nel centro di refezione, dove sarà possibile effettuare dei controlli relativi ai punti indicati al comma 1 del presente articolo. Nelle ispezioni i componenti della Commissione Mensa potranno anche effettuare degli assaggi di piccole porzioni del pasto. Di ogni ispezione dovrà essere comunicato all'Ufficio di riferimento un breve riscontro, anche mediante appositi rendiconti predisposti dall'Ufficio stesso.

E' fatto comunque divieto ai membri della Commissione Mensa interferire in qualsiasi modo con le attività della scuola o relative al servizio mensa.

I sopralluoghi presso il centro di cottura della Ditta dovranno essere concordati con la Ditta stessa e con l'Amministrazione Comunale.

Art. 49 – CONTROLLO DELLE DERRATE DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

Nel caso in cui i componenti della Commissione Mensa, al momento della consegna o nei termini previsti, riscontrino alimenti crudi, semilavorati, cotti, che a loro giudizio non presentino, all'esame a vista le condizioni contrattuali previste, informeranno, anche in via informale (ma con successivo obbligo di relazione dettagliata per iscritto e controfirmata), il responsabile dell'Amministrazione. Gli alimenti in questione verranno messi in cella frigorifero (se deperibili) o in un magazzino con l'applicazione di un cartellino con scritta "in attesa di accertamento".

Art. 50 – ACCERTAMENTO

L'Amministrazione Comunale provvederà immediatamente a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento (entro 2 giorni), e darne tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice; qualora i responsi diano esito

positivo, alla Ditta appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi fermo restando le eventuali applicazioni di penali previste.

Art. 51 – COMPITI DEI TECNICI INCARICATI DELL'ASSISTENZA TECNICA ALLA QUALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio avvenga secondo le norme previste in questo capitolato e nella legislazione vigente.

Art. 52 – INTERVENTI DI CONTROLLO E PRELIEVI

L'intervento può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso e riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione in relazione alle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti, alle regole che la Ditta si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e alle regole fissate dal Capitolato d'appalto. I tecnici effettueranno i prelievi nel modo che riterranno più opportuno. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Art. 53 – RILIEVI TECNICI

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio.

Il personale non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 54 – RILIEVI DELLA GESTIONE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 2 giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o negligenza degli addetti della Ditta stessa, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme e le penali previste dal presente Capitolato Speciale e/o dal contratto.

Art. 55 – PENALITA'

Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del Responsabile del competente Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali cui qui di seguito si riportano gli importi massimi, nei seguenti casi:

- a. accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti in caso di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta spontaneamente o dal Comune (che si riserva sin d'ora questa facoltà): € 1.000,00;
- b. mancato rispetto della somministrazione delle diete speciali: € 500,00;
- c. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti: € 250,00;
- d. fornitura pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente Capitolato o difforni dal menù vigente: € 500,00;
- e. fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: € 200,00;
- f. preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 500,00;
- g. inosservanza di disposizioni di cui al presente Capitolato e/o impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto, e conservazione e distribuzione a temperatura dei pasti/derrate; alle condizioni igienico sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature e dei locali: € 500,00;
- h. mancata osservanza degli obblighi previsti dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004: € 1.000,00.

Inoltre, saranno applicate le seguenti penali:

1. penale di € 100,00 per la somministrazione per più di due volte alla settimana della stessa frutta o



verdura;

2. penale € 1.000,00, oltre al non pagamento dei pasti ordinati, per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti, comunque, per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio agli utenti;
3. penale di € 500,00 applicabili per ogni singola infrazione, imputabile al non rispetto delle norme contenute nel capo III del presente Capitolato;
4. penale di € 1.000,00 per l'inadempienza rispetto a quanto previsto dagli articoli 31-32-33-34-35-36-37.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto, con raccomandata o tramite fax, alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Valutate le controdeduzioni della Ditta, il Responsabile del servizio interessato applicherà le penalità. Egli potrà 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 l'Amministrazione Comunale, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni). Dopo tre infrazioni accertate, della stessa natura, e non sufficientemente giustificate, l'Ente appaltante provvederà alla risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta appaltatrice per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. La Ditta appaltatrice prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'Appaltatore sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione Comunale per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 60.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione dei servizi di ristorazione, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente Capitolato, addebitando alla Ditta appaltatrice i relativi costi sostenuti.

Art. 56 – SUBAPPALTO

Sono espressamente vietati la cessione totale o parziale del contratto. E' fatto, altresì, divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione dei pasti. Sono subappaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti della Stazione Appaltante di quanto subappaltato. Il concorrente, all'atto dell'offerta, ha l'obbligo di indicare le attività che intende subappaltare.

Art. 57 – PAGAMENTO

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base a singole fatture a scadenza mensile, che saranno emesse dalla Ditta per il numero dei pasti giornalieri ordinati e quindi consegnati a destinazione. Tali fatture dovranno riportare il visto di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono da parte del Responsabile dell'Area Amministrativo – Finanziaria del Comune di Sirmione, previo controllo degli uffici relativi alle varie categorie.

Il pagamento di quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto, che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal Capitolato e comunque connesso all'esecuzione del servizio, sarà disposto a mezzo mandato da riscuotere presso la Tesoreria Comunale, previo visto per regolarità, entro 60 giorni dal ricevimento della fattura al Protocollo Generale del Comune di Sirmione.

Viene espressamente stabilito che il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta fornitrice, o il rimborso spesa a pagamento di penalità.



Al termine dell'appalto si procederà da parte del Servizio Segreteria del Comune di Sirmione all'emissione del certificato di regolare esecuzione, che dovrà essere sottoposto ad apposito atto dell'Amministrazione Comunale che disporrà quindi il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione. Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria. Ai sensi di quanto disposto dall'art. 34, comma 35 del D.Lgs 179/2012 (legge 221/2012), entro il termine di 60 gg. dall'aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria dovrà rimborsare alla Stazione Appaltante le spese per la pubblicazione per estratto sui quotidiani, previste dalle norme del codice dei contratti.

Art. 58 – CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 D.Lgs 50/2016, l'appaltatore dovrà costituire e presentare, prima della sottoscrizione del contratto, una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, IVA esclusa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'appalto.

Art. 59 – RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti Vigenti.

Art. 60 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono, oltre a quanto previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
2. perdita dei requisiti richiesti nel bando per l'ammissione alla gara;
3. cessazione dell'attività da parte della Ditta;
4. abbandono del servizio;
5. interruzione, in tutto o in parte, del servizio per più di 3 (tre volte consecutive);
6. inosservanza del divieto di subappalto o di cessione del contratto a terzi, salvo quanto previsto all' art. 56 del presente Capitolato;
7. inosservanza delle norme di legge relative il personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
8. inosservanza di quanto stabilito nel titolo III "Personale";
9. grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro cottura della Ditta e nell'esecuzione della fornitura;
10. reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
11. ripetuto utilizzo di derrate non previste dal contratto;
12. verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dalla Ditta;
13. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
14. 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;
15. ripetuti inadempimenti contrattuali soggetti ad applicazione di penali.

Nei casi sopra elencati la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

Art. 61 – D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)

Farà parte della documentazione del presente appalto il D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA), allegato A), per la gestione dei rischi dovuti alla presenza di interferenze nei refettori e negli spazi connessi e asserviti. Oltre all'elaborazione del Documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per



eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze, che sarà allegato al contratto d'appalto, l'Amministrazione promuoverà la cooperazione e il coordinamento tra le varie componenti dell'appalto, così come indicato dall'art. 26, comma 2, del D.Lgs 81/2008.

Art. 62 – CONTENZIOSO

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, per la quale non si riesce ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti, è competente il foro di Brescia.

Art. 63 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.