

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L' APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI ACCESSORI

INDICE

SEZIONE I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

SEZIONE II - SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI LOCALITA' DI MONTEVEGLIO E SAVIGNO:

ART. 2 - OGGETTO DEL SERVIZIO

ART. 3 - LOCALI E IMPIANTI

ART. 4 - ATTREZZATURE E STOVIGLIERIA

ART. 5 - SPESE PER UTENZE

ART. 6 - PERSONALE

ART. 7 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO D.LGS. 81/2008 e ss.mm.ii. E VESTIARIO

ART. 8 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA E CERTIFICAZIONE PREVENZIONE INCENDI

SEZIONE III - FORNITURA DI PASTI VEICOLATI

ART. 9 OGGETTO DEL SERVIZIO

ART. 10 CARATTERISTICHE DEL PASTO

ART. 11 CUCINE OPERATIVE

SEZIONE IV - DISTRIBUZIONE PASTI E ATTIVITA' CONNESSE

ART. 12 OGGETTO DEL SERVIZIO

ART. 13 ATTREZZATURE, STOVIGLIE E MATERIALE DI CONSUMO

ART. 14 PERSONALE

ART. 15 MODALITA' DEL SERVIZIO

SEZIONE V - GESTIONE SISTEMA HACCP

ART. 16 SISTEMA HACCP

ART. 17 SISTEMA HACCP PRESSO LE CUCINE IN COMODATO

ART. 18 SISTEMA HACCP PRESSO I CENTRI DI DISTRIBUZIONE E CONSUMO

SEZIONE VI - DISPOSIZIONI COMUNI

ART. 19 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E DEL PASTO

ART. 20 MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA CONSEGNA DEL PASTO

ART. 21 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI - ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

ART. 22 CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

ART. 23 OBBLIGHI DELL'IMPRESA ED ONERI A CARICO

ART. 24 OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART. 25 PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE E CLAUSOLA SOCIALE
ART. 26 CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE
ART. 27 - ADEMPIMENTI INERENTI LA SICUREZZA
ART. 28 DURATA DEL CONTRATTO
ART. 29 FACOLTA' DI CESSIONE DEL CONTRATTO
ART. 30 IMPORTO COMPLESSIVO DELL' APPALTO
ART. 31 CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 32 EVENTUALI RIDUZIONI O AUMENTI DEL SERVIZIO
ART. 33 CORRISPETTIVO DELL'APPALTO
ART. 34 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 35 SUBAPPALTO
ART. 36 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO
ART. 37 FALLIMENTO O LIQUIDAZIONE DELL'IMPRESA
ART. 38 SISTEMA DI GESTIONE DELLE SEGNALAZIONI DI CONDOTTE ILLECITE (C.D. WHISTLEBLOWING) E CLAUSOLA DI INCOMPATIBILITÀ SUCCESSIVA (C.D. PANTOUFLAGE) PER APPALTI DI SERVIZI, FORNITURE E LAVORI
ART. 39 RAPPORTI CONTRATTUALI: DIRETTORE DELL'ESECUZIONE – RESPONSABILE DEL SERVIZIO PER CONTO DELL' IMPRESA
ART. 40 VERIFICA DI CONFORMITA'
ART. 41 CONTESTAZIONI
ART. 42 PENALITÀ'
ART. 43 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 44 DANNI, RESPONSABILITÀ' DELL'IMPRESA E ASSICURAZIONI
ART. 45 DOMICILIO
ART. 46 FORO COMPETENTE
ART. 47 NORME DI RINVIO

SEZIONE VII - DISPOSIZIONI PARTICOLARI

ART. 48 FORNITURA DI DERRATE E PREPARAZIONE DI VIVANDE NON PREVISTE NEL PRESENTE CONTRATTO
ART 49 FORNITURA DI PASTI VEICOLATI PER ANZIANI E UTENTI IN ASSISTENZA DOMICILIARE

Allegati al capitolato:

- A1) Criteri base per la realizzazione di un menu
- A2) Grammature per la ristorazione scolastica
- A3) Esempio menu primavera/estate
- A4) Esempio menu autunno/inverno
- A5) Pasto freddo e al sacco
- B) Caratteristiche qualitative degli alimenti
- C1) Elenco attrezzature della cucina di Monteveglia
- C2) Elenco attrezzature della cucina di Savigno
- D) Codice di comportamento dei dipendenti pubblici
- E) Patto di integrità
- F) Schema Verbale di Coordinamento Safety di cui all'art. 26 D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

SEZIONE I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina:

1 - il servizio di preparazione pasti per:

	MONTEVEGLIO c/o cucina di Viale Collodi 6	N.° pasti/colazioni/ merende - per anno scolastico
a) Asilo nido	SI solo primo piatto	7.006 (Solo primo piatto)
b) Scuola dell'infanzia	SI solo primo piatto	26.781 (Solo primo piatto)
c) Scuola primaria	NO	0
d) Scuola secondaria di 1° grado	NO	0
e) Centri estivi	SI	1.181 (Solo primo piatto)
f) Colazioni asilo nido- scuola materna - centri estivi	SI	5.350
g) Merende asilo nido- scuola materna - centri estivi	SI	29.430

	SAVIGNO c/o cucina di Via Marconi 47	N.° pasti/colazioni/ merende - per anno scolastico
a) Asilo nido	SI (*)	1.705
b) Scuola dell'infanzia	SI (*)	6.726
c) Scuola primaria	SI	12.943
d) Scuola secondaria di 1° grado	SI	3.398
e) Centri estivi	SI	637
f) Colazioni asilo nido- scuola materna - centri estivi	SI	792
g) Merende asilo nido- scuola materna - centri estivi	SI	16.790

(*) il servizio deve prevedere il successivo trasporto dei pasti dalla cucina alla sede di distribuzione, come meglio identificata nel prospetto al successivo punto 3

2- la fornitura di pasti veicolati per:

	Bazzano n.° pasti/ colaz./merende - per anno scolastico	Castello di Serravalle n.° pasti/ colaz./ merende - per anno scolastico	Crespellano n.° pasti/ colaz./merende - per anno scolastico	Calcara n.° pasti/ colaz./ merende - per anno scolastico	Monteveglia n.° pasti/ colaz./merende - per anno scolastico
a) Asilo nido	5.032	2.528	9.502	0	7.006 (Solo secondo piatto)
b) Scuola dell'infanzia	20.247	15.728	21.514	14.532	26.781 (Solo secondo piatto)
c) Scuola primaria	41.295	21.282	42.595	29.115	34.975
d) Scuola secondaria di 1° grado	52	0	0	3.147	0
e) Centri estivi	1.588	2.212	2.209	0	1.181 (Solo secondo piatto)
f) Colazioni asilo nido- scuola materna - centri estivi	8.243	12.879	2.990	1.308	0
g) Merende asilo nido- scuola materna - centri estivi	20.969	17.174	29.903	13.079	0

Tra gli utenti di cui alle precedenti lettere da a) ad e) e' compreso anche il personale educativo/docente e non docente e altro personale che occasionalmente usufruisce del pasto

3 – il servizio di distribuzione pasti e attività connesse presso le seguenti sedi scolastiche:

BAZZANO	apparecchiatura e distribuzione	lavaggio stoviglie
Asilo nido Via Togliatti 11	NO	SI per 2 sezioni – n. 35 bambini
Asilo nido Via Gordini	NO	NO
Scuola dell'infanzia Via Togliatti 11	SI per 1 sezione su 6	SI per 6 sezioni

Scuola primaria Via De Amicis 5-6 per scuola primaria e secondaria	SI per 16 classi primaria di cui 11 classi a tempo pieno e 5 classi a modulo con mensa 2 gg. a settimana SI per 1 classe secondaria per 1 giorno a settimana	SI per 16 classi primaria di cui 11 classi a tempo pieno e 5 classi a modulo con mensa 2 gg. a settimana SI per 1 classe secondaria per 1 giorno a settimana
---	---	---

CASTELLO DI SERRAVALLE	apparecchiatura e distribuzione	lavaggio stoviglie
Asilo nido Via Vivaldi 157	NO	NO
Scuola dell'infanzia Via Verdi	SI per 3 sezioni	SI per 5 sezioni
Scuola primaria Via Rodari 16	SI per 10 classi a tempo pieno	SI per 10 classi a tempo pieno

CREPELLANO	apparecchiatura e distribuzione	lavaggio stoviglie
Asilo nido Via De Gasperi 58	NO	NO
Scuola dell'infanzia Via Gramsci 3	SI per 6 sezioni	SI per 6 sezioni
Scuola primaria Via Calamandrei 2	SI per 16 classi di cui 12 a tempo pieno e 4 a modulo con servizio mensa 2 gg. a settimana	SI per 16 classi di cui 12 a tempo pieno e 4 a modulo con servizio mensa 2 gg. a settimana

CALCARA	apparecchiatura e distribuzione	lavaggio stoviglie
Scuola dell'infanzia Largo U.Foscolo 1 - Calcara	SI per 4 sezioni	SI per 4 sezioni
Scuola primaria e secondaria di 1° grado Largo U.Foscolo 5-6 - Calcara	SI per scuola primaria 9 classi a tempo pieno SI per scuola secondaria 3 classi con mensa 2 gg. a settimana (con supporto di 1 bidello)	SI per scuola primaria 9 classi a tempo pieno SI per scuola secondaria 3 classi con mensa 2 gg. a settimana

MONTEVEGLIO	apparecchiatura e distribuzione	lavaggio stoviglie
Asilo nido Viale Collodi 6	NO	SI (presso cucina) per 3 sezioni – bambini 44 /50
Scuola dell’infanzia Via Abbazia 1	SI per 1 sezione su 6	SI (presso cucina) per 6 sezioni
Scuola primaria Via Dossetti 5	SI per 14 classi a tempo pieno	SI per 14 classi a tempo pieno

SAVIGNO	apparecchiatura e distribuzione	lavaggio stoviglie
Asilo nido Via del Carso 4 (*)	NO	NO
Scuola dell’infanzia Bortolani Via Vedegheto 181/A (*)	NO	SI per 2 sezioni
Scuola primaria e secondaria di 1° grado Via Marconi 47	SI per scuola primaria 5 classi a tempo pieno e per scuola secondaria 4 classi con mensa 3 gg. a settimana	SI per scuola primaria 5 classi a tempo pieno e per scuola secondaria 4 classi con mensa 3 gg. a settimana

4 - la gestione del sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici, denominato HACCP, relativamente ai servizi di ristorazione del Comune di Valsamoggia.

Negli articoli che seguono con il termine:

"Impresa" si intende l'Impresa aggiudicataria dell’ appalto;

"Comune" si intende il Comune di Valsamoggia;

"pasto " si intende l'elenco delle portate che compongono il pasto;

"tabelle dietetiche" si intendono gli alimenti con le relative grammature, che compongono la portata.

I servizi di cui al presente appalto sono realizzati con l'obiettivo di garantire agli utenti una sana e corretta alimentazione, nel rispetto dei principi nutrizionali, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale, con particolare attenzione ai Criteri Ambientali Minimi di cui alla L. 28.12.2015 n 221 e al DM Ambiente n. 65/2020.

SEZIONE II - SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI

LOCALITA' DI MONTEVEGLIO E SAVIGNO

ART. 2 OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio comprende:

- la fornitura delle derrate alimentari,
- la preparazione ed il confezionamento dei pasti per gli utenti indicati nella sezione I punto 1, come meglio precisato negli articoli che seguono,
- il programma di organizzazione e gestione del sistema HACCP.

ART. 3 LOCALI E IMPIANTI

I pasti dovranno essere prodotti e confezionati presso le cucine delle località di Montevoglio e Savigno. A tal fine vengono indicati negli allegati C1) (loc.Montevoglio) e C2) (loc.Savigno) al presente capitolato, le attrezzature ivi presenti.

I locali di cui sopra verranno concessi in comodato d'uso gratuito all'Impresa per tutta la durata dell'appalto. L'Impresa potrà usarli solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

L' Impresa dovrà provvedere alla cottura e al confezionamento dei pasti esclusivamente in detti locali.

In caso di impossibilità di funzionamento delle cucine in comodato, per cause non dipendenti da scioperi del personale, l' Impresa dovrà assicurare il servizio fornendo i pasti dagli altri centri di cottura a sua disposizione, alle medesime condizioni economiche.

E' fatto assoluto divieto all' Impresa di preparare e confezionare pasti nella cucina in comodato per servizi diversi da quelli previsti nel presente capitolato e più precisamente nell'art. 1 punto 1).

Al termine dell'appalto l'Impresa dovrà restituire i locali al Comune nello stato in cui li ebbe, salvo il normale deperimento d'uso.

La consistenza e lo stato dei locali concessi in comodato risulterà da apposito verbale di consegna firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto e a conclusione dello stesso.

La pulizia, disinfestazione, disinfezione o derattizzazione, anche a carattere straordinario dei locali e' a carico dell'Impresa.

La fornitura dei prodotti di pulizia e relativi accessori e' a carico dell'Impresa.

Riguardo all'acquisto e utilizzo dei prodotti di pulizia, si richiama il rispetto delle condizioni descritte all'art. 4 del seguente capitolato.

La manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti ceduti in comodato all'Impresa è a carico del Comune.

La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti è a carico dell' Impresa.

ART. 4 ATTREZZATURE E STOVIGLIERIA

Le attrezzature presenti nelle cucine di cui al precedente articolo saranno consegnate all' Impresa la quale potrà utilizzarle solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

Al termine dell'appalto l'Impresa dovrà restituire le attrezzature al Comune nello stato in cui le ebbe, salvo il normale deperimento d'uso.

Le attrezzature consegnate dal Comune all'inizio dell'appalto sono quelle indicate negli allegati C1) (loc.Monteveglio) e C2) (loc.Savigno) al presente capitolato.

La consistenza e lo stato delle attrezzature consegnate risulterà da apposito verbale di consegna firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto e a conclusione dello stesso.

L'Impresa dovrà provvedere alla conservazione e normale manutenzione delle attrezzature; tra la normale manutenzione si intende ricompresa anche la sostituzione di pezzi di ricambio.

La sostituzione completa dell'attrezzatura in quanto non riparabile o perché non risulta economicamente conveniente, e' a carico dell'Impresa la quale manterrà la proprietà e la disponibilità delle nuove attrezzature.

Qualora lo ritenga necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'Impresa potrà, previo nulla osta del Comune, integrare in qualsiasi momento le attrezzature delle cucine con altre attrezzature che resteranno di sua proprietà.

Per tali integrazioni l' Impresa non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche del contratto.

L'impresa dovrà orientare i propri **acquisti di attrezzature**, in sostituzione ad attrezzature già presenti o ad integrazione delle stesse, a prodotti che rispettino i Criteri Ambientali Minimi previsti dal D.M. n.65/2020, e sue eventuali modifiche.

La stoviglieria (coltelli, posate, mestoli, ecc.) presente nelle cucine all'inizio dell'appalto verrà consegnata all'Impresa.

L'eventuale integrazione e la sostituzione della stoviglieria medesima e' a carico dell'Impresa.

L'impresa dovrà attenersi, relativamente all'**acquisto di stoviglie** ad integrazione e in sostituzione della dotazione consegnataLe, al rispetto dei Criteri Ambientali Minimi previsti dal D.M. n.65/2020, e sue eventuali modifiche. Nel dettaglio i CAM prevedono l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura.

L'Impresa e' tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformita' alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

La pulizia, disinfezione, anche a carattere straordinario delle attrezzature e della stoviglieria, è a carico dell' Impresa.

La fornitura dei prodotti di pulizia, relativi accessori e materiale di consumo e' a carico dell' Impresa.

L'Impresa inoltre dovrà fornire tutto il materiale a perdere monouso (piatti, bicchieri, tovagliette e tovaglioli, eventuali posate, ecc...) che si rendesse necessario per situazioni di emergenza.

Relativamente alla pulizie dei locali, delle stoviglie e all'acquisto e utilizzo dei prodotti di pulizia, l'impresa é tenuta al rispetto dei Criteri Ambientali Minimi previsti dal D.M. n.65/2020 e sue eventuali modificazioni.

Si richiamano, a titolo esemplificativo, le seguenti prescrizioni vincolanti:

. per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti, etichette

ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti;

. prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Il rispetto di queste norme é sottoposto a verifica.

Il Comune attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sara' richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

ART. 5 SPESE PER UTENZE

Sono a carico del Comune le spese per:

- forniture energetiche (gas, energia elettrica);
- forniture idriche (acqua calda e fredda);
- canone relativo ai rifiuti solidi urbani.

Le spese per eventuali volture o nuove attivazioni sono a carico dell' Impresa.

ART. 6 PERSONALE

Per il servizio di preparazione e confezionamento pasti l'Impresa impiegherà proprio personale qualificato. Nelle cucine concesse in comodato non opera personale comunale.

L'impresa impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

. per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'eta' o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa,cio' anche per prevenire gli sprechi alimentari;

. per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualita' nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Il rispetto di queste norme è sottoposto a verifica. Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'impresa deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Nei riguardi del personale dell'Impresa impiegato nel servizio il Comune si riserva di segnalare, per i provvedimenti che l'Impresa vorrà adottare, il personale non gradito e per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di inidoneità al servizio.

ART. 7 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO (D.LGS. 81/2008 e ss.mm.ii) E VESTIARIO

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, l'Impresa è tenuta al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza ed igiene del lavoro, in conformità a quanto

stabilito dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii.

L'Impresa dovrà, in particolare, dimostrare di avere assolto a tutti gli obblighi in materia di sicurezza ed in particolare di aver effettuato:

- la nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- la nomina del Medico Competente con conseguente attuazione del programma di sorveglianza sanitaria (se prevista);
- la redazione del documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 81/08;
- l'individuazione e fornitura dei dispositivi di protezione individuale ai lavoratori per mansione;
- l'informazione e la formazione dei lavoratori prevista dal D.Lgs. 81/08; a tal fine dovrà comunicare tutti i corsi di formazione effettuati dai dipendenti (generale, specifica, aggiornamento successivo, formazione antincendio e primo soccorso);
- l'attivazione delle coperture assicurative e previdenziali per ciascun lavoratore.

L'impresa dovrà inoltre dimostrare che i lavoratori impiegati per lo svolgimento dell'attività fanno parte (alla data di avvio dell'attività) dell'elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola ed hanno relativa idoneità sanitaria allo svolgimento della mansione prevista dal D.Lgs. 81/08.

Il Comune si impegna.

- nei termini e modi prescritti dall'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, a predisporre laddove necessario il DUVRI che dovrà essere condiviso da tutti i soggetti (Comune, Impresa eventuali altri soggetti coinvolti);

- in base a quanto contenuto nel DUVRI a coordinare con l' Impresa gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi informando al riguardo la stessa, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze.

- a prevedere un incontro di coordinamento per redigere il Verbale di Coordinamento Safety di cui all'art. 26 D.Lgs 81/2008 e s.m.i., secondo lo schema allegato F) al presente Capitolato.

L' Impresa si impegna a fornire a tutto il personale impiegato nel servizio la massa vestiario e i Dispositivi di Protezione Individuale, in funzione di quanto indicato nel Documento di Valutazione dei Rischi.

ART. 8 AUTORIZZAZIONE SANITARIA E CERTIFICAZIONE PREVENZIONE INCENDI

Il Comune si impegna a mettere a disposizione dell'Impresa l'autorizzazione sanitaria rilasciata per la preparazione dei pasti nella cucina concessa in comodato.

Gli adempimenti e le spese per le vulture sono a carico dell' Impresa.

Il Comune si impegna, quando prevista, ad ottenere la certificazione per la prevenzione incendi dei locali concessi in comodato.

SEZIONE III - FORNITURA DI PASTI VEICOLATI

ART. 9 OGGETTO DEL SERVIZIO

L'Impresa dovrà provvedere:

- . alla preparazione e confezionamento dei pasti di cui all'art 1 punto 2;
- . al trasporto e alla consegna dei pasti all'interno della sede dei singoli refettori scolastici, nelle quantità confermate giornalmente, secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

ART.10 CARATTERISTICHE DEL PASTO

I pasti per asilo nido, scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di 1° grado, centri estivi dovranno essere consegnati in contenitori multiporzione che rispettino i requisiti di legge e i Criteri Ambientali Minimi previsti dal D.M. n.65/2020 e sue eventuali modificazioni

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per trasporto devono essere completamente riciclabili e conformi alla norma UNI EN 13432.

L'Impresa si impegna, qualora richiesto dal Comune, anche successivamente nel corso dell'appalto, a fornire i pasti di cui sopra in contenitori monoporzione.

Eventuali pasti per altri utenti (laddove richiesto) dovranno essere confezionati in apposite vaschette monoporzione:

- una vaschetta contenente il primo
- una vaschetta contenente il secondo
- una vaschetta contenente il contorno
- pane fresco di giornata in confezione singola
- frutta
- una vaschetta contenente il dolce, se e quando previsto.

Questo non comporterà alcuna variazione del prezzo

ART. 11 CUCINE OPERATIVE

L'Impresa dovrà possedere per tutta la durata dell'appalto:

- uno - massimo tre centri di produzione pasti con capacità complessiva di almeno 3000 pasti a turno, abilitati all'asporto; detti centri dovranno essere ubicati a una distanza non superiore a 50 KM dalle sedi comunali (il kilometraggio si intende stradale); essere muniti di locali, impianti e attrezzature rispondenti alle vigenti norme di legge e regolamentari, disporre di un'area dedicata ai pasti scolastici, avere nel lay-out una zona dedicata alle diete;
- uno - massimo tre centri di produzione pasti di emergenza con capacità complessiva di almeno 2.000 pasti a turno, abilitati all'asporto, ubicati ad una distanza non superiore a 60 KM dalle sedi comunali (il kilometraggio si intende stradale); detti centri dovranno essere muniti di locali, impianti e attrezzature rispondenti alle vigenti norme di legge e regolamentari, disporre di un'area dedicata ai pasti scolastici, avere nel lay-out una zona dedicata alle diete.

SEZIONE IV - DISTRIBUZIONE PASTI E ATTIVITA' CONNESSE

ART. 12 OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio, con le specifiche modalità di cui ai successivi articoli, comprende le seguenti fasi:

- prenotazione pasti secondo le modalità informatiche e/o non informatiche - nel caso di eventuali interruzioni del sistema digitale - indicate dal Comune, idonee ad un corretto addebito del pasto alle famiglie;
- preparazione frutta a metà mattina e consegna ciotole nelle classi per la distribuzione a carico dei docenti (tranne infanzia Savigno dove se ne occupa il personale ATA)
- apparecchiatura dei refettori (per colazione infanzia e pranzo);
- preparazione dei carrelli per la distribuzione dei pasti (per colazione, pranzo e merenda);
- sporzionamento e distribuzione dei pasti (N.B: non rientra nel servizio la sorveglianza degli alunni durante il pasto);
- sparcchiamento e sgombero dei rifiuti alimentari (per colazione, pranzo e merenda);
- lavaggio stoviglie (ivi compresi i contenitori da portata e i contenitori dei pasti veicolati nonché ogni altro materiale utilizzato per la colazione, pranzo e merenda) e pulizia dei carrelli;
- pulizia dei locali mensa adibiti a cucinotto (dove avviene il lavaggio delle stoviglie) attraverso spazzatura e lavatura pavimenti, nonché pulizia, igienizzazione e sanificazione di tutti gli spazi, gli arredi e le attrezzature di pertinenza;

da espletare nelle strutture indicate nel precedente art.1 punto 3, come meglio precisato negli articoli che seguono.

ART. 13 ATTREZZATURE, STOVIGLIE E MATERIALE DI CONSUMO

Gli arredi, le attrezzature e le stoviglie verranno forniti dal Comune in quantità necessaria all'erogazione del servizio.

Qualora lo ritenga necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'Impresa potrà, previo nulla osta del Comune, integrare in qualsiasi momento le **attrezzature e le stoviglie** con altre attrezzature e/o stoviglie che resteranno di sua proprietà.

L'impresa dovrà orientare i propri acquisti a prodotti che rispettino i Criteri Ambientali Minimi previsti dal D.M. n.65/2020, e sue eventuali modifiche.

Le tovaglie, utilizzate nei nidi e nelle scuole dell'infanzia, devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti (normativa di riferimento CAM D.M.65/2020).

L'impresa dovrà fornire il materiale di pulizia e di consumo per tutti i plessi.

Inoltre dovrà fornire tutto il materiale a perdere monouso (piatti, bicchieri, tovagliette e tovaglioli, eventuali posate, ecc...) che si rendesse necessario per situazioni di emergenza, in tutti i plessi di cui al successivo art 18.

Le tovagliette monoposto, utilizzate nelle scuole primarie e secondarie, e i tovaglioli monouso devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata (normativa di riferimento CAM D.M.65/2020).

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature (normativa di riferimento CAM D.M.65/2020).

Il Comune verifica l'applicazione dei CAM attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

ART. 14 PERSONALE

Per tutte le attività inerenti il servizio oggetto del capitolato l'Impresa si avvarrà di proprio personale qualificato.

L'impresa impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, nello specifico, per gli addetti alla sala mensa e alla cucina "la porzionatura dei pasti" attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, cioè anche per prevenire gli sprechi alimentari e il rispetto delle tabelle dietetiche.

L'impresa entro sessanta giorni dall'inizio del servizio deve trasmettere al Comune il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Il personale è tenuto ad un comportamento corretto e collaborativo nei confronti degli insegnanti e del personale scolastico in servizio presso le diverse scuole, nonché trattandosi di servizio erogato "alla persona" e, nel caso specifico, a bambini inseriti in un contesto educativo, il personale è tenuto a comportarsi costantemente con cortesia e buona educazione.

Il Comune ha comunque diritto di richiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale impegnato nel servizio che non offra garanzia di capacità, contegno corretto o che comunque non risulti idoneo a perseguire le finalità del servizio.

L'Impresa dovrà, a richiesta del Comune, comunicare i nominativi di tutto il personale direttamente utilizzato nei diversi servizi, sia come titolare sia in sostituzione, specificandone la qualifica professionale e l'inquadramento contrattuale.

L'Impresa dovrà mantenere, per tutta la durata del contratto, il rapporto unità impiegate-qualifica professionale-ore di lavoro prestate ritenuto valido per il corretto espletamento quotidiano del servizio, mediante sostituzioni di personale per qualsiasi motivo assente.

ART. 15 MODALITÀ' DEL SERVIZIO

Il servizio, inteso nelle diverse fasi indicate all'art. 12, dovrà essere espletato con modalità diverse a seconda delle sedi scolastiche cui si riferisce, secondo quanto indicato all'art. 1 punto 3.

Al riguardo si precisa che ad oggi ci si avvale di personale in condizione di svantaggio proveniente da Coop Sociali di Tipo B nel seguente plesso:

- Asilo nido e scuola dell'infanzia in località Montevoglio

Tale esperienza è stata ritenuta molto importante per l'impatto sociale che ne è derivato, pertanto si valuterà positivamente l'impegno dell'Impresa ad effettuare (direttamente o tramite ditte in subappalto, nei limiti indicati all'art. 35 del presente capitolato) inserimenti lavorativi di persone svantaggiate ai sensi della Legge n. 381/1991 nella prospettiva di ampliamento aperta dalla Legge Regione Emilia Romagna 12/2014 (art. 3).

I dati sopra indicati si riferiscono all'attuale organizzazione scolastica: possono pertanto essere suscettibili di variazioni anche significative dovute all'introduzione di nuovi tempi scolastici attuativi delle riforme del Ministero della Pubblica Istruzione nonché a incrementi o decrementi anagrafici della popolazione.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa prestazioni aggiuntive per lo svolgimento delle funzioni di cui al presente articolo, da svolgersi in qualsiasi locale adibito a refettorio di cui al successivo art. 18, per situazioni di particolare necessità (assenza personale in convenzione, problematiche di tipo organizzativo, ecc...).

SEZIONE V - GESTIONE SISTEMA HACCP

ART. 16 SISTEMA HACCP

L' Impresa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione di un programma di autocontrollo, come previsto dai Regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti (il cd. "Pacchetto igiene") con particolare riferimento al regolamento CE 852/2004, nonché il regolamento CE 178/2002 e succ. mod. e relativi Regolamenti attuativi.

ART. 17 SISTEMA HACCP PRESSO LE CUCINE IN COMODATO

L' Impresa dovrà a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- esaminare tutti i processi di approvvigionamento e preparazione dei pasti;
- individuare per i processi di cui al precedente punto le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- individuare, applicare e mantenere e aggiornare le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP elencati nelle vigenti disposizioni legislative per i processi di cui sopra;
- predisporre e mantenere aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione;
- predisporre ed attuare, in collaborazione con il competente ufficio comunale, un adeguato piano di formazione del personale comunale addetto al servizio di preparazione pasti.

Sono da intendersi ricompresi nell'ambito del Piano di Autocontrollo anche le attività e relativi oneri concernenti eventuali verifiche analitiche (materie prime e prodotti finiti, acqua potabile, tamponi ambientali), taratura dei termometri, di strumenti di misura ed attrezzature.

Copia del manuale di autocontrollo e delle relative procedure di sicurezza dovrà essere fornito al Comune.

ART.18 SISTEMA HACCP PRESSO I CENTRI DI DISTRIBUZIONE E CONSUMO

L' Impresa dovrà a titolo esemplificativo e non esaustivo:

1 - esaminare tutti i processi di distribuzione nei refettori scolastici oggetto del presente appalto ed in particolare:

Bazzano:

- Asilo nido Via Togliatti 11
- Asilo nido Via Gordini
- Scuola dell' infanzia Via Togliatti 11
- Scuola primaria Via De Amicis 5/6 per scuola primaria e secondaria di 1° grado

Castello di Serravalle:

- Nido Infanzia Via Vivaldi 157 – Castelletto;
- Scuola dell'infanzia Via Verdi Castelletto;
- Scuola primaria Via Rodari 16 - Castelletto;

Crespellano:

- Asilo nido Via De Gasperi 58;
- Scuola dell' infanzia Via Gramsci 3;
- Scuola dell'infanzia Largo U. Foscolo 1 – Calcara;
- Scuola primaria Via Calamandrei 2;
- Scuola primaria/secondaria di 1° grado Largo U. Foscolo 5/6-Calcara;

Montevoglio:

- Asilo nido - Viale Collodi 6;
- Scuola dell' infanzia - Via Abbazia 1;
- Scuola primaria – Via Dossetti 5;

Savigno:

- Plesso scolastico di Savigno per scuola primaria e secondaria di 1° grado - Via Marconi n. 47
- Scuola dell'infanzia Bortolani - Via Vedegheto n. 181/A
- Asilo nido – Via del Carso n. 4

2 - individuare le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;

3 - individuare, applicare e mantenere e aggiornare le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP elencati nelle vigenti disposizioni legislative per i processi di approvvigionamento e per il processo produttivo;

4 – individuare e fornire tutte le indicazioni per far applicare le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP elencati nelle vigenti disposizioni legislative per i processi di distribuzione di cui al precedente punto 1), nonché verificare periodicamente e riaggiornare la conformità delle indicazioni fornite;

5 - predisporre e mantenere aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione relativamente ai processi di approvvigionamento, al processo produttivo nonché ai processi di distribuzione di cui al precedente punto 1);

6 - predisporre ed attuare, in collaborazione con il competente ufficio comunale, un adeguato piano di formazione degli addetti al servizio di distribuzione pasti.

Il programma potrà essere attuato anche attraverso interventi su mense a campione rappresentative delle diverse modalità di consumo dei pasti.

Copia del manuale di autocontrollo e delle relative procedure di sicurezza dovrà essere fornito al Comune

SEZIONE VI - DISPOSIZIONI COMUNI

ART.19 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E DEL PASTO

L' Impresa dovrà fornire tutte le derrate alimentari necessarie per il servizio con libertà di scelta dei fornitori, assicurando il rispetto delle indicazioni stabilite dai CAM, DM 65/2020, relativamente alla riduzione dei rifiuti prodotti da confezioni ed imballaggi (si veda il successivo Art. 21), alla stagionalità, all'inserimento di prodotti biologici D.O.P., I.G.P., provenienti dal commercio equo solidale e privilegiando, laddove non sia richiesto dai CAM o dalle indicazioni contenute nell'All. B) "Caratteristiche qualitative degli alimenti" a questo capitolato , l'inserimento di prodotti tipici e/o tradizionali nazionali, di alimenti a Km. 0 e/o a filiera corta, anche in una logica di coinvolgimento e di sviluppo delle aziende del territorio, nonché prodotti provenienti dal commercio equosolidale, previsti nell'ambito dei menu'.

Le derrate dovranno riguardare tutti gli alimenti occorrenti per la predisposizione e cottura dei pasti, merende e colazioni previsti nel menu elaborato dall'Impresa in sede di gara.

Per la predisposizione del menu, da allegare all'offerta tecnica, l'Impresa dovrà :

. attenersi ai criteri indicati nell'All.A1 " Criteri base per la realizzazione di un menu scolastico", elaborato dal servizio SIAN di Bologna, competente per territorio, che riassume le indicazioni nutrizionali nazionali e regionali attualmente vigenti (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 2010 e le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del 2020, Contributi n.56 RER "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna", la Delibera n.418 4/04/12 "Linee guida per una sana alimentazione a scuola");

. attenersi ai criteri indicati nell'All A2 "Grammature per la ristorazione scolastica" elaborato dal servizio SIAN di Bologna, competente per territorio, elaborato in applicazione delle indicazioni nutrizionali nazionali e regionali attualmente vigenti ;

. predisporre un menù annuale nelle due versioni Autunno/Inverno (si veda il modello contenuto nell'All. A4 a questo capitolato) e Primavera/Estate (si veda il modello contenuto nell'All. A3 a questo capitolato) che ruoti su 5 (cinque) settimane, correlato di ricette e relative grammature a crudo, e differenziato, anche per le ricette e i piatti proposti, sulla base delle seguenti fasce d'età':

- menu nido/ scuola dell'infanzia con indicazione della merenda pomeridiana;

- primaria/ secondaria .

Tali menu sono sottoposti al vaglio del competente servizio dell'Azienda U.S.L.

Eventuali adeguamenti richiesti dal servizio medesimo, saranno comunicati all' Impresa con obbligo per la stessa di recepirli senza che ciò possa comportare oneri aggiuntivi per il Comune.

Il Comune si riserva altresì di richiedere variazioni al menu proposto, sia in fase di prima applicazione che nel corso dell'appalto, anche in relazione al livello di gradibilità degli utenti, in accordo con l'Impresa e previa approvazione del competente servizio dell'Azienda U.S.L., senza che ciò possa comportare oneri aggiuntivi per il Comune.

Nel rispetto delle prescrizioni introdotte dai CAM, D.M.65/2020, Art.1, punto C, lettera a.1, si ricorda che i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per le categorie di alimenti indicati nell'All. C a questo capitolato, sia garantita su base trimestrale il rispetto dei requisiti richiesti e descritti in dettaglio nell'allegato sopracitato (percentuale biologico, commercio equo solidale.....).

L'impresa deve fornire al Comune, in tempi adeguati, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menu' relativi alle settimane di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menu', completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

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

Le caratteristiche qualitative delle derrate alimentari, sono quelle indicate nell'allegato B) al presente capitolato.

Le eventuali derrate alimentari indicate nell'allegato B) per le quali non sono riportate particolari caratteristiche ovvero le derrate alimentari eventualmente fornite e non previste nell'allegato B) dovranno comunque soddisfare tutte le leggi ed i regolamenti vigenti sul territorio nazionale in materia di igiene degli alimenti, produzione e confezionamento e dovranno essere della migliore qualità.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere nel tempo modifiche delle caratteristiche qualitative di cui all'allegato B), in accordo con il competente servizio dell'Azienda U.S.L.

Il pasto si intende composto esclusivamente dal pranzo, al quale andranno aggiunte, in relazione al tipo di scuola, colazione e/o merenda, quantificate a parte.

I pasti per gli adulti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

adulti presso l' asilo nido:	menu' dell' asilo nido grammatura scuola secondaria di 1° grado;
adulti presso la scuola dell'infanzia:	menu' della scuola dell' infanzia grammatura scuola secondaria di 1° grado;
adulti presso la scuola primaria:	menu' della scuola primaria

adulti presso la sc. secondaria di 1° grado	grammatica scuola secondaria di 1° grado; menu' della scuola secondaria di 1° grado grammatiche scuola secondaria di 1° grado;
---	--

Ai pasti degli adulti si applicano le prescrizioni previste per i pasti dei bambini.

Nel caso di effettuazione di gite giornaliere, l'Impresa sostituirà il pasto previsto nella giornata con un pasto "al sacco" nella composizione sempre indicata nell' allegato A5.

Nel caso di sciopero del personale addetto alla distribuzione l'Impresa si impegna alla preparazione di un pasto "al sacco" di eguale valore a quello dei pasti.

In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'Impresa dovrà tempestivamente e preventivamente comunicarlo al Comune e comunque sarà tenuta ad assicurare in ogni caso la fornitura alternativa di "pasti freddi" così come indicati nell'allegato A5 al presente capitolato.

L' Impresa dovrà inoltre preparare eventuali menu speciali per utenti che seguano particolari *regimi dietetici comprovati da apposita certificazione medica*, senza che questo comporti alcuna variazione alle condizioni economiche offerte.

Analogamente l'Impresa dovrà procedere nei casi di diete etico religiose e in caso di richieste specifiche che potranno essere avanzate dal Comune per meglio rispondere alle diverse realtà ed esigenze degli utenti, senza che questo comporti alcuna variazione al costo pasto offerto.

L'impresa ha l'obbligo di adottare il sistema di produzione in legame "fresco caldo", detto anche "sistema tradizionale".

I pasti dovranno essere forniti senza ricorso a prodotti precotti.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui e' prevista la distribuzione.

E' vietata ogni forma di riciclo.

L' Impresa dovrà rispettare, nelle fasi di preparazione e confezionamento, le eventuali raccomandazioni fornite, nel corso del contratto, dal competente medico scolastico del servizio sanitario nazionale e trasmesse a cura del Comune

Tutti i recipienti utilizzati per il confezionamento dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

I pasti dovranno essere consegnati in contenitori termici, alimentati elettricamente, con un grado di termicità, a norma di legge:

oltre + 60° C per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi ;

non superiore a + 10° C per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi ;

non superiore a +4° C per gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte, yogurt nei vari tipi, latte fresco.

Tali contenitori dovranno essere dotati di cavi elettrici adeguati, a norma di legge, per consentire il collegamento alla rete presso il terminale di distribuzione e dovranno essere conformi alle disposizioni legislative e regolamentare vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari.

I recipienti ed i contenitori usati per il confezionamento e la consegna dovranno essere forniti dall'Impresa la quale per questi ultimi ne conserverà la proprietà al termine dell'appalto.

La gestione dei rifiuti dovrà essere effettuata con le modalità in essere nel Comune garantendo la raccolta differenziata con le modalità che verranno impartite.

ART. 20 MODALITÀ' DI ESECUZIONE DELLA CONSEGNA DEL PASTO

L'Impresa dovrà garantire la consegna dei pasti nei giorni e negli orari comunicati dal Comune.

La consegna e' sospesa nei giorni festivi, in quelli di vacanza scolastica e in altre eventuali giornate di assenza dell'utenza o di chiusura a diverso titolo dei plessi scolastici.

Il Comune, almeno 15 (quindici) giorni prima dell'apertura dell'anno scolastico conferma all'Impresa i giorni e gli orari per la consegna dei pasti alle scuole.

Le conferme degli ordini dei quantitativi dei pasti da consumarsi nella giornata perverranno dai singoli plessi entro le ore 9 del giorno stesso in cui si effettua il consumo, prioritariamente con modalità informatica.

La consegna dei "pasti al sacco" dovrà essere effettuata indicativamente dalle ore 7,15 alle ore 8,00 del giorno in cui gli stessi verranno consumati.

L'ordinazione dei "pasti al sacco" sarà effettuata con almeno due giorni di anticipo rispetto al giorno della consumazione.

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente; inoltre devono essere perfettamente funzionanti ed in regola con quanto previsto dal vigente regolamento del Codice della strada.

Si privilegia l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.

Le Imprese partecipanti dovranno elaborare, in sede di offerta, un piano di trasporto per la consegna dei pasti, indicando tutto quanto necessario ai fini di una corretta valutazione del servizio proposto, ivi compresa la presenza di una gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto merci.

ART. 21 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI - ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI (normativa CAM):

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (nido d'infanzia, scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Inoltre le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, nè ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate dall'Impresa.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

L'Impresa dovrà predisporre tali questionari, provvedere alla loro distribuzione, almeno due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, ai fini della loro compilazione, da parte del personale docente e degli alunni a partire da sette anni di età e raccogliere i questionari compilati. Le informazioni raccolte mediante questi questionari saranno oggetto di apposita comunicazione al Comune secondo le modalità indicate di seguito.

Sarà possibile proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione tra Impresa e Comune.

Sulla base di tali rilevazioni Impresa e Comune, ciascuno in relazione alle proprie competenze, dovranno attuare conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- . attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menu' che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- . promuovere, nell'ambito delle attività di competenza, progetti per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'Impresa deve condividere con il Comune un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, sia assicurato che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc...;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere poste nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'Impresa dovrà adottare una politica per la riduzione degli sprechi alimentari che dovrà essere oggetto di comunicazione al Comune e all'utenza.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari, rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati, a regime, in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Comune, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Le verifiche, effettuate dal Comune, sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI, ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (normativa CAM)

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate dall'Impresa per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

L'impresa deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege o da direttive sanitarie specifiche oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

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

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

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

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura.

L'Impresa è tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata

acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) o emergenziali (rottura lavastoglie,...) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

Il Comune vigila sul rispetto delle indicazioni sopra riportate mediante verifiche presso il centro di cottura e di refezione.

Il Comune potrà inoltre far eseguire verifiche a campione sul materiale utilizzato.

ART. 22 CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

L'Impresa dovrà possedere al proprio interno o essere convenzionata con una struttura adeguatamente attrezzata di laboratorio d'analisi chimico-fisiche e microbiologiche, condotta con riconosciuta professionalità da un tecnico in grado di:

- effettuare analisi di laboratorio merceologiche e microbiologiche su alimenti in entrata ed in uscita, in base agli standard previsti dalla normativa vigente;
- verificare il rispetto delle norme di legge e dei regolamenti inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;

Il costo delle analisi e dei controlli, indipendentemente dal loro risultato, è a totale carico dell'Impresa.

L'Impresa dovrà tempestivamente comunicare, per ogni controllo effettuato, i risultati dello stesso.

Gli operatori del servizio Azienda U.S.L. competente o di altri organi preposti potranno effettuare, in ogni tempo, prelievi di campioni alimentari dei generi usati per la preparazione dei pasti per l'accertamento della conformità degli stessi ai requisiti di legge, alle caratteristiche del presente capitolato e a quelle garantite dall'Impresa.

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di trasporto, in ogni momento, dal personale a ciò incaricato dal Comune.

Controlli igienici potranno essere effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto, che dovrà essere in possesso di tutti i requisiti di legge, che sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti e il mantenimento dei locali e delle attrezzature.

Una porzione di ogni pasto preparato presso le cucine dovrà essere confezionata in idonei ed igienici contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data di prelievo ed il nome del responsabile della preparazione, che dovranno essere conservati in frigo a 2/+4°C presso la stessa cucina di cottura per almeno 72 (settantadue) ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di necessità.

Per quanto non espressamente richiamato, si rimanda alla normativa vigente, ai regolamenti comunitari in materia di igiene e rintracciabilità degli alimenti, nonché a quanto previsto dai Regolamenti Locali di igiene.

ART. 23 OBBLIGHI DELL'IMPRESA ED ONERI A CARICO

Ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente all'acquisto delle derrate alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi con l'esclusione del personale messo a disposizione dal Comune), sistema HACCP come meglio sopra specificato e' a carico dell'Impresa.

Oltre a quanto previsto nei restanti articoli del presente capitolato, l' Impresa dovrà provvedere ai servizi, di cui al presente appalto, con l'impiego di propri materiali e mezzi tecnici, mediante la propria organizzazione ed a suo rischio, con ogni onere relativo a carico della stessa e dovrà provvedere al deposito, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, di tutela ambientale, gestione dei rifiuti e risparmio energetico, oltre che di igiene e sicurezza alimentare.

L'Impresa dovrà assicurare la presenza di una figura con funzioni di coordinamento, alla quale il Comune potrà fare riferimento per questioni inerenti al servizio, che dovrà garantire la presenza sul territorio per almeno cinque giorni a settimana.

L'Impresa dovrà inoltre comunicare al Comune il nominativo di una persona con funzioni di referente per tutti gli aspetti derivanti dal presente contratto, al quale il Comune farà riferimento per ogni comunicazione o richiamo.

A tal fine l'Impresa si impegna a comunicare, all'inizio dell'appalto i nominativi ed il recapito di tali figure nonché eventuali successive variazioni nel corso dell'appalto.

Analogamente il Comune si impegna a comunicare all'Impresa il nominativo ed il recapito del proprio referente cui competeranno i rapporti con l'Impresa e la verifica del rispetto delle norme contrattuali da parte della stessa.

ART. 24 OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Nell'ambito del presente appalto e nell'esecuzione del servizio, l'Impresa è tenuta al rispetto dei diritti umani internazionalmente riconosciuti, delle condizioni di lavoro dignitose e dei diritti previsti nella contrattazione collettiva e nella normativa sul lavoro, nonché di quanto previsto dalla legge 29 ottobre 2016, n. 199 relativa al contrasto del caporalato e del grave sfruttamento lavorativo.

Nella sua qualità di datore di lavoro l' Impresa dovrà a sua completa cura e spese, osservare tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di assistenza, previdenza, infortuni, sicurezza sul lavoro, lavoro delle donne e dei fanciulli.

L'appalto dovrà inoltre essere eseguito in osservanza di quanto previsto:

- dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e dal codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Valsamoggia approvato dalla Giunta Comunale con delibera n. 125 del 27/09/2016 (allegato D);
- dal Patto di Integrità approvato dalla Giunta Comunale con delibera n. 126 del 27/09/2016 (allegato E);

Con particolare riferimento alla situazione pandemica in atto:

- rispettare il distanziamento sociale e le misure igienico sanitarie previste dalla normativa vigente in materia di prevenzione da contagio virus COVID-19, nonché tutte le Linee guida per tempo vigenti, relative alle attività oggetto di appalto;
- assicurare adeguati DPI al personale impiegato, secondo le prescrizioni per tempo vigenti;

L'Impresa inoltre dovrà retribuire il proprio personale applicando tariffe non inferiori a quelle tempo per tempo in vigore previste dai contratti di lavoro di categoria nazionali e locali anche se la stessa non aderisce alle associazioni di categoria stipulanti i contratti o se recede dalle stesse, indipendentemente dalla natura societaria o dalle dimensioni delle stesse e da ogni qualificazione giuridica, economica o sindacale.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche se la stessa non aderisce alle associazioni di categoria stipulanti i contratti o se recede da esse.

L'Impresa è tenuta, in ogni momento ed a semplice richiesta del Comune, a dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il Comune resterà del tutto estraneo ai rapporti che si instaureranno tra l'Impresa ed il personale da questa dipendente.

Per le società cooperative i suddetti obblighi sono da intendersi nei confronti dei soci.

L'Impresa si impegna inoltre a fornire a tutto il personale impiegato nel servizio la massa vestiario e i presidi di protezione individuale, occorrenti ai sensi della normativa vigente.

ART. 25 PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE E CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, secondo le disposizioni dell'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 ssmi l'appaltatore subentrante si obbliga ad acquisire prioritariamente tutto il personale impiegato nell'azienda uscente, garantendo la continuità del rapporto di lavoro, il mantenimento dei diritti acquisiti e l'applicazione dei trattamenti economici e normativi già in essere. Si richiama in riferimento alle suddette prescrizioni l'art. 29 co. 3 Lgs. 276/2003 come novellato dalla Legge n. 122/2016.

La ditta aggiudicataria si obbliga altresì al rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. e negli accordi provinciali di maggior favore. Tali obblighi vincolano l'Appaltatore anche se lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione del medesimo e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Qualora l'impresa aggiudicataria abbia forma cooperativa i lavoratori non possono essere obbligati ad associarsi. I regolamenti interni delle cooperative non possono essere in contrasto con leggi e contratti nazionali e/o territoriali di riferimento.

ART. 26 CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

L'Impresa impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- . per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti
- . per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo congelamento.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 27 - ADEMPIMENTI INERENTI LA SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi e le responsabilità connesse alla applicazione del D.Lgs.81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni inerenti l'organizzazione dei servizi.

Al fine della verifica dell'idoneità tecnico-professionale (di cui all'art. 26, comma 1, lett. a) la ditta aggiudicataria dovrà (ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445) autocertificare (utilizzando il modello appositamente predisposto) di avere assolto a tutti gli obblighi in materia di sicurezza.

L'Ente si impegna ad informare l'aggiudicatario, in base a quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 art. 26 comma 1 lettera b), sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate. Tali informazioni sono contenute all'interno del Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), riferito ai locali messi a disposizione per lo svolgimento dell'attività e facente parte della documentazione di gara.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi e le responsabilità connesse alla applicazione del D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni inerenti l'esercizio delle proprie attività, l'organizzazione dei servizi e la formazione del personale e dovrà raccordarsi con i competenti Servizi dell'Ente per la corretta applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 relativo alla sicurezza sul lavoro.

La Ditta aggiudicataria deve assicurare l'applicazione delle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, nonché dei consigli igienico-sanitari impartiti dall'Azienda USL, dotando il personale degli indumenti appositi e di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle vigenti norme, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

Il Comune si impegna:

- nei termini e modi prescritti dall'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, a predisporre laddove necessario il DUVRI che dovrà essere condiviso da tutti i soggetti (Comune, Impresa eventuali altri soggetti coinvolti);
- in base a quanto contenuto nel DUVRI a coordinare con l' Impresa gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi informando al riguardo la stessa, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze;
- a prevedere un incontro di coordinamento per redigere il Verbale di Coordinamento Safety di cui all'art. 26 D.Lgs 81/2008 e s.m.i., secondo lo schema allegato F) al presente Capitolato.
- a mettere a disposizione dell' Impresa i locali e le attrezzature necessarie per lo svolgimento

del servizio in buono stato di conservazione ed efficienza, a garantirne il mantenimento in efficienza attivando i necessari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria relativamente agli impianti (elettrici, termici, antincendio), alla struttura ed alle attrezzature, quando prevista nei precedenti articoli in capo al Comune.

L'Impresa ha l'obbligo di:

- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto del presente appalto;
- coordinare con il Comune gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi informando al riguardo lo stesso, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze;
- attenersi, in quanto datore di lavoro, alla normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. n. 81 del 09/04/2008);
- fornire al Comune tutte le informazioni e comunicazioni attestanti il regolare assolvimento degli obblighi di cui ai precedenti punti

L'impresa è tenuta inoltre ad ottemperare alle MISURE PER RIDURRE O ELIMINARE LE EVENTUALI INTERFERENZE IN FASE DI COORDINAMENTO, IN AMBIENTI SPECIFICI. Con riferimento al D.Lgs n. 81 del 9 aprile 2008, Art. 26, 3-ter. "in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'attività; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali". Risulta quindi che, una volta sottoscritto il verbale di coordinamento tra le parti sopra indicate, sarà il datore di lavoro ospitante a dover redigere specifico documento integrativo. Si evidenzia inoltre che NESSUN TIPO DI LAVORO che possa generare interferenza possa essere eseguito all'interno della struttura o luogo di esercizio dell'appalto, senza autorizzazione preventiva del vertice preposto che ne dovrà valutare la possibile interferenza e/o l'eventuale possibilità di rientrare nel titolo quarto e pertanto dover andare a specificare la redazione della relativa documentazione (PSC e POS) oltre che le relative figure richieste (RESPONSABILE DEI LAVORI e coordinatori per la progettazione e l'esecuzione).

In caso di inosservanza delle norme di sicurezza il Comune potrà sospendere l'efficacia del contratto, fino a quando l' Impresa non provveda all'adeguamento alle norme e regole nell'attività di servizio.

Tale sospensione non darà diritto ad alcuna indennità o risarcimento a favore dell' Impresa, né a differimenti o proroghe contrattuali, darà invece diritto al Comune di agire per rivalsa nei confronti dell' Impresa medesima.

Nel corso del contratto in caso di modifiche incidenti sulle modalità realizzative del servizio in appalto il DUVRI potrà essere aggiornato dal Comune anche su proposta dell' Impresa.

ART. 28 DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto relativo al presente appalto ha durata per gli anni scolastici 2022/23, 2023/24 e 2024/25 nonché fino alla conclusione dei campi estivi 2025 ove presenti.

Alla data di avvio del servizio, l' Aggiudicataria dovrà disporre di tutto il personale, i mezzi e le attrezzature necessarie a garantire il corretto e completo funzionamento del servizio.

Il Comune si riserva, nei termini di legge, la facoltà di determinare il rinnovo del contratto relativo al presente appalto per un ulteriore periodo di tre anni scolastici.

Alla scadenza il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo, né onere di disdetta.

Nel caso in cui, al termine del contratto, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi, potrà prorogare l'appalto con specifico provvedimento alle condizioni di legge e fino ad un massimo di n. 6 mesi. A tale fine l'Impresa è tenuta a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto.

ART. 29 FACOLTA' DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà del Comune cedere totalmente e/o parzialmente il contratto, scorporando uno o più servizi, ad azienda speciale, società a partecipazione maggioritaria o del Comune appaltante, Consorzio o altro organismo che venga nel frattempo costituito ad iniziativa del Comune stesso, o al quale il Comune abbia deciso di aderire. In tale ipotesi l'Impresa sarà informata a mezzo lettera raccomandata con un preavviso di tre mesi e nulla potrà pretendere consentendo sin da ora la cessione contrattuale.

ART. 30 IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto dell'appalto, al lordo del ribasso, risulta determinato in € 13.971.750,00 oltre IVA in misura di legge, calcolato per l'intera durata del contratto (stabilita in tre anni scolastici a cui si aggiungono tre anni scolastici di rinnovo e 6 mesi di possibile proroga) oltre ad €. 3.250,00 (€ 1.500,00 per i primi tre anni, € 1.500,00 per il rinnovo ed € 250,00 per la possibile proroga) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016.

Il valore stimato dell'appalto, rapportato alla durata dello stesso nonché al possibile esercizio delle opzioni stabilite dagli art. 28, è pertanto determinato in € 13.975.000,00 (di cui € 3.250,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) oltre IVA in misura di legge.

Eventuali oneri aggiuntivi derivanti dalla situazione pandemica in atto e non indicati nel presente capitolato (ivi comprese figure aggiuntive eventualmente necessarie per garantire la corretta esecuzione del servizio) saranno oggetto di successiva e separata quantificazione e sono da considerarsi spese aggiuntive rispetto alla base d'asta.

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ANAC, degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni accertate risultano superiori al 2 per cento rispetto al prezzo originario.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

La richiesta di revisione dei prezzi deve essere motivata e documentata e dovrà pervenire al Comune entro il 1° settembre dell'anno precedente per poter essere applicata, se accordata, a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo.

Il Comune provvederà entro 45 (quarantacinque) giorni dal ricevimento della richiesta all'istruttoria della stessa e alla comunicazione del relativo esito all'impresa.

ART. 31 CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 comma 1, del D. Lgs. 50/2016, l'Aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso. La garanzia fideiussoria, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante. La mancata costituzione della cauzione definitiva di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione appaltante. La mancata costituzione della cauzione definitiva di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione appaltante. La cauzione è progressivamente svincolata in misura proporzionale all'avanzamento dell'esecuzione del servizio nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito.

La garanzia garantisce l'osservanza delle obbligazioni assunte ed il pagamento delle penali eventualmente comminate, l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'Aggiudicataria a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio. Resta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di esperire ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. La cauzione sarà comunque svincolata alla conclusione del rapporto dopo la verifica della regolare esecuzione del servizio prestato qualsiasi eccezione esclusa.

Art 32 EVENTUALI RIDUZIONI O AUMENTI DEL SERVIZIO

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di ricorrere a quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lettera a) e lettera c) punti 1) e 2) del d. lgs. 50/2016, prevedendo che qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni previste nel contratto in relazione all'aumento o alla diminuzione del numero dei bambini iscritti o a un diverso assetto organizzativo, possa imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario, senza che la ditta aggiudicataria abbia nulla a che pretendere nei limiti di quanto previsto dall'art. 106 comma 12 del d. lgs. 50/2016.

In tal caso l'Aggiudicataria non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 33 CORRISPETTIVO DELL' APPALTO

Il corrispettivo offerto si intende onnicomprensivo di tutte le prestazioni e forniture di cui al presente capitolato.

Il corrispettivo dovuto per il pasto al sacco e per il pasto freddo e' lo stesso richiesto per il pasto cotto.

Il corrispettivo previsto verrà pagato mensilmente, dietro presentazione di regolare fattura, che dovrà riportare il codice CIG e il codice ufficio IPA comunicati dal Comune

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse; l'IVA è a carico dell'ente nella misura prevista dalla legge.

Per il ricevimento farà fede la data di arrivo sul sistema di fatturazione elettronica del Comune.

In caso di ritardato pagamento dei corrispettivi da parte del Comune si applicano le disposizioni del

decreto legislativo 231/2002 e successive modifiche e integrazioni.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato:

- a) alla verifica della regolarità contributiva della Ditta, attestata dal D.U.R.C. (Documento Unico di regolarità Contributiva) secondo le modalità previste dalla L. 266/2002 e successive modifiche e integrazioni. A tal fine la Ditta dovrà fornire al Comune i dati necessari all'acquisizione d'ufficio del D.U.R.C., o idonea dichiarazione sostitutiva nei casi ammessi dalla legge;
- b) alla verifica della regolarità fiscale della ditta, ai sensi dell' art. 4 del Decreto Legge 26 ottobre 2019 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, comma 1, L. 19 dicembre 2019, n. 157
- c) all'adempimento agli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui al successivo articolo 34;
- d) per i pagamenti superiori a € 5.000,00 anche alle verifiche di cui al decreto del Ministero dell'economia e delle finanze n. 40 del 18.01.2008, il quale disciplina le modalità di attuazione dell'art. 48-bis del DPR n. 602 del 29.09.1973 recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, e successive modifiche e integrazioni;

In caso di contestazioni alla Ditta di inadempienze di cui al successivo articolo 41 i termini di pagamento previsti rimangono sospesi a decorrere dalla data di invio della comunicazione scritta da parte del Comune e riprenderanno a decorrere dalla definizione della pendenza.

I termini di pagamento sono altresì sospesi in caso di carenza di documentazione relativa ai precedenti punti a),b) e c) mentre nel caso di esito negativo delle verifiche di cui al punto d) si applica quanto previsto dal decreto del Ministero dell' Economia e delle Finanze n. 40 del 18/01/2008 e successive modifiche e integrazioni.

ART.34 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L' Impresa assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii. sia nei rapporti verso l'Amministrazione Comunale sia nei rapporti con i fornitori

L' Impresa si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, sia attivi da parte dell'Amministrazione sia passivi verso fornitori, uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche.

L' Impresa è tenuta a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., sarà rilasciata dal rappresentante legale dell'Impresa entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'Amministrazione e dagli altri soggetti di cui al precedente punto 2, il codice identificativo gara (CIG) comunicato dal Comune

ART. 35 SUBAPPALTO

E' vietato subappaltare integralmente il servizio assunto sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni e delle spese causate all'Ente, salvo maggiori danni accertati.

Il concorrente che intenda subappaltare a terzi i servizi accessori (a tal fine si intendano esclusivamente servizio trasporto pasti, gestione del sistema HACCP, servizio di distribuzione pasti e attività connesse) dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta, indicando la percentuale della prestazione che intende subappaltare, ai sensi e nei limiti di cui all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 .
In caso di subappalto il prestatore di servizi resta responsabile nei confronti dell'Amministrazione comunale dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto.

ART. 36 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D.Lgs 50/2016. La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità di quanto stabilito dall'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.

In caso di inosservanza da parte dell' Impresa degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Ente al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

ART. 37 FALLIMENTO O LIQUIDAZIONE DELL'IMPRESA

Il fallimento del prestatore di servizio comporta lo scioglimento ope legis del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese si applica l'art. 48 commi 17-18 del D.Lgs.50/2016.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento dell'appaltatore, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ART. 38 SISTEMA DI GESTIONE DELLE SEGNALAZIONI DI CONDOTTE ILLECITE (C.D. WHISTLEBLOWING) E CLAUSOLA DI INCOMPATIBILITÀ SUCCESSIVA (C.D. PANTOUFLAGE) PER APPALTI DI SERVIZI, FORNITURE E LAVORI.

Il Comune di Valsamoggia, nell'ambito delle attività ed iniziative svolte per la prevenzione ed il contrasto alla corruzione e per la trasparenza dell'azione amministrativa, in attuazione delle misure di prevenzione previste dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (P.T.P.C.T.) – Anni 2021-2023, approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 17/2021, ha individuato nel Responsabile della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza il soggetto destinatario delle segnalazioni anche da parte di collaboratori di imprese fornitrici di beni, servizi e lavori che intendano denunciare un illecito o un'irregolarità di cui siano venuti a conoscenza nell'esercizio della propria attività lavorativa.

Ai sensi e per gli effetti della Legge 30 Novembre 2017, n. 179 (Disposizioni per la tutela degli autori di segnalazioni di reati o irregolarità di cui siano venuti a conoscenza nell'ambito di un rapporto di lavoro pubblico o privato), con la sottoscrizione del contratto, l'Appaltatore dichiara di essere a conoscenza della procedura contenente tutte le indicazioni necessarie per l'inoltro di tali segnalazioni nonché dell'esistenza della piattaforma on-line per la gestione del "Whistleblowing" del Comune di Valsamoggia, accessibile al seguente indirizzo <https://valsamoggia.segnalazioni.net/>

Ai sensi del comma 16-ter dell'art. 53 del Decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 (c.d. "Testo

Unico del Pubblico Impiego"), introdotto dall' articolo 1, comma 42 della legge 6 novembre 2012, n. 190 (attività successiva alla cessazione del rapporto di lavoro “cd. Divieto di pantouflage o revolving doors”), l’Appaltatore dichiara inoltre che non ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, non ha attribuito incarichi, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro, ad ex dipendenti che hanno esercitato nell'ultimo triennio di servizio poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune di Valsamoggia nei confronti dell'impresa stessa.

L’Appaltatore dichiara, infine, sempre con la sottoscrizione del contratto ,di essere consapevole che, ai sensi del predetto art. 53 ,comma 16-ter, i contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di tali prescrizioni sono nulli e che è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni, con l'obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

Ai sensi dell'art. 80 comma 5 lett. d) del Codice dei Contratti Pubblici è fatto obbligo ai partecipanti alla gara di comunicare ogni situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, che dovesse manifestarsi nel corso della procedura.

ART. 39 RAPPORTI CONTRATTUALI: DIRETTORE DELL'ESECUZIONE – RESPONSABILE DEL SERVIZIO PER CONTO DELL' IMPRESA

Il Direttore dell'esecuzione avrà il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del presente contratto ed in generale dei compiti previsti nell'articolo 111 del D. Lgs. 50/2016. Le indicazioni tecniche per l'espletamento delle attività saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto che effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche del contratto in oggetto.

Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Impresa, il verbale di inizio delle attività, controllare che l'appalto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel contratto e nei documenti di riferimento, controllare, in accordo con il competente Servizio Comunale, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini dell'Amministrazione.

L’ Impresa dovrà fare in modo che all’interno della propria organizzazione vi sia un unico centro di riferimento al quale l’Amministrazione possa rivolgersi per le richieste, le informazioni, le segnalazioni di disservizi o di anomalie ed ogni altra comunicazione relativa al rapporto contrattuale. In tal senso, l’ Impresa si impegna a designare, a suo totale carico ed onere, una persona responsabile dell'esecuzione del contratto (Responsabile del servizio per conto dell'Impresa/Referente), costantemente reperibile, il cui nominativo sarà indicato all'Amministrazione per iscritto all'atto della firma del contratto o al momento dell'avvio dell'esecuzione del contratto.

Il responsabile del servizio provvederà, per conto dell'Impresa, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Responsabile del servizio per conto dell'Amministrazione.

In caso di aggiudicazione in capo ad un Raggruppamento Temporaneo d'Impresa, il Referente/Responsabile dovrà essere individuato all'interno della società mandataria.

ART. 40 VERIFICA DI CONFORMITA'

L'esecuzione dell'appalto è soggetto a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare

esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel presente capitolato.

La verifica della buona esecuzione delle prestazioni contrattuali è effettuata attraverso gli accertamenti e riscontri che il Responsabile dell'esecuzione ritenga necessari. In relazione alla natura della prestazione, saranno disposti controlli a campione con modalità idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

La verifica di conformità verrà condotta nel corso dell'esecuzione del contratto con tempistica trimestrale ovvero tutte le volte che l'amministrazione ravvisi l'opportunità di condurre tale verifica.

In occasione della verifica di conformità da svolgersi in corso di esecuzione contrattuale il Responsabile dell'esecuzione invita ai controlli sia l'esecutore che un rappresentante dell'amministrazione comunale. Nel verbale che verrà appositamente redatto, si darà altresì conto dell'andamento dell'esecuzione contrattuale fino a quel momento e del rispetto dei termini prescritti.

Le verifiche delle prescrizioni contenute nell' Art.1, punto C, lettera a.1 del D.M.65/2020 (CAM) e specificate in dettaglio nell' All. B al presente capitolato, verranno condotte su base documentale ed in situ con le modalità sottoriportate.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

A tal fine l'Impresa dovrà fornire tutta la documentazione richiesta dal Comune per l'effettuazione delle verifiche a campione.

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità.

ART. 41 CONTESTAZIONI

Ove l'Amministrazione riscontrasse inadempienze degli obblighi assunti ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente capitolato, provvederà alla formale contestazione per iscritto (diffida) con descrizione analitica e motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate, mediante posta elettronica certificata indirizzata al legale rappresentante della Ditta Appaltatrice. In ogni caso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza relative al servizio fatte dall'Amministrazione al coordinatore referente della Ditta Appaltatrice si intendono come presentate direttamente allo stesso.

Questa potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della contestazione o comunque entro il termine stabilito nella diffida.

ART. 42 PENALITA'

L' Aggiudicataria nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre che a leggi e regolamenti che attengano in qualsiasi modo al tipo di attività, alle istruzioni che gli vengano comunicate per iscritto dall' Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di risolvere il rapporto e di incamerare il deposito cauzionale, quando richiamata preventivamente l' Aggiudicataria all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, mediante posta elettronica certificata, per almeno tre volte, questa ricada nuovamente nelle irregolarità contestate. In caso di risoluzione del contratto ai sensi del presente articolo, l'Aggiudicataria risponderà anche dei danni che da tale risoluzione anticipata possano derivare all'Ente.

Salva la risoluzione del contratto come sopra indicato, sono stabilite le seguenti penalità:

1. fornitura di derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste nel capitolato o mancato rispetto dei CAM richiesti: da € 1.000,00 ad € 2.500,00;
2. fornitura di pasti con grammature non corrispondenti a quelle previste nel capitolato: da € 300,00 ad € 1.200,00;
3. fornitura di pasti nei giorni di funzionamento del servizio in numero e/o quantità inferiori a quelli ordinati: da € 600,00 ad € 1.200,00;
4. mancato rispetto dell' orario di consegna dei pasti (con conseguente disservizio per l' utenza scolastica): da € 600,00 ad € 1.200,00;
5. preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato oltre il termine di legge: da € 600,00 ad € 1.200,00;
6. errata fatturazione rispetto al n° di pasti effettivamente ordinati da € 300,00 ad € 1.200,00 ;
7. ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell' esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che da leggi e regolamenti vigenti: fino ad € 2.500,00.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da contestazione scritta, da inviarsi a mezzo PEC. L' Impresa potrà presentare le relative controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dal ricevimento della contestazione.

Si procederà al recupero delle penalità poste a carico dell' Impresa mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del periodo nel quale è adottato il provvedimento.

L' applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 43 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto disposto dal precedente articolo e dalla normativa vigente in tema di risoluzione contrattuale, il contratto è risolto di diritto, con conseguente perdita del deposito cauzionale costituito e fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggiore danno subito, ove ricorrano gravi e ripetute inadempienze e più precisamente nei casi di:

- mancato avvio del servizio nel termine prefissato;
- applicazione di tre gravi penalità di cui al precedente articolo;
- inosservanza grave e/o reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi contrattuali previsti nel presente capitolato;
- sospensione, abbandono o interruzione senza giusta causa del servizio;

- impiego di personale inadeguato o insufficiente o privo dei requisiti prescritti dalle norme vigenti e dal presente capitolato o non iscritto agli istituti previdenziali ed anti-infortunistici ai sensi delle norme vigenti;
- subappalto non autorizzato;
- cessione del contratto e/o del credito come indicati all'art. 36
- mancata sostituzione del personale ritenuto inidoneo nel termine prefissato dall'Amministrazione;
- accertata violazione di norme e clausole contrattuali regolanti il rapporto con il personale adibito al servizio;
- intervenuta inidoneità dell'appaltatore o sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Qualora la Ditta Appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In caso di gravi inadempienze della Ditta Appaltatrice, la Stazione appaltante, al fine di garantire la continuità ed il regolare svolgimento dei servizi, potrà avvalersi della facoltà di far eseguire da altri il servizio mancato, incompleto o trascurato. In tale caso la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere sia al risarcimento alla Stazione appaltante per gli eventuali danni subiti, sia alla rifusione delle spese sostenute per l'eliminazione delle sopra citate carenze del servizio.

ART. 44 DANNI, RESPONSABILITÀ' DELL'IMPRESA E ASSICURAZIONI

L' Impresa si assume tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni causati da cibi da lei preparati, compresi quelli forniti, ai sensi dei precedenti articoli, da altri centri di cottura.

L'Impresa sarà considerata responsabile:

- dei danni che, a causa dei pasti preparati o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per imprudenza venissero arrecati agli utenti e/o alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo di esecuzione dell'appalto;
 - dei danni arrecati a terzi dai prodotti alimentari (anche se fabbricati da terzi) comunque utilizzati nei servizi oggetto del presente capitolato
- tenendo al riguardo sollevato il Comune da ogni responsabilità ed onere.

L' Impresa dovrà essere assicurata per tutta la durata dell'appalto presso primarie compagnie di assicurazione contro la responsabilità civile verso terzi (RCT), ivi compresa la responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) per fatti causati nell'espletamento dei servizi affidati.

A tal fine l'Aggiudicatario si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per

tutta la durata dell'appalto, suoi eventuali rinnovi e/o proroghe, idoneo contratto di assicurazione a garanzia dei seguenti rischi:

Responsabilità Civile verso Terzi, prestatori di lavoro (RCT/O) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) e per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'Aggiudicatario si avvalga) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT/RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

RCT:

Euro 7.000.000,00 per sinistro, con i limiti di:

- Euro 5.000.000,00 per ogni persona;
- Euro 5.000.000,00 per danni a cose;

RCO

Euro 3.000.000,00 per sinistro, con il limite di Euro 1.500.000,00 per ogni persona;

e dovrà altresì prevedere le seguenti estensioni di copertura, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto eventualmente e diversamente previsto in polizza e/o nelle condizioni contrattuali d'uso della Compagnia:

- responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o uso di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto, compresa l'attività svolta nell'immobile e/o immobili utilizzati per detta attività;
- ai danni da produzione, distribuzione e smercio di prodotti alimentari: la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti e/o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio (manifestatisi sia in occasione della somministrazione, distribuzione, smercio che successivamente), nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti e alimenti in genere, ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali;
- alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori della ditta aggiudicataria, compresa la responsabilità civile personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- responsabilità civile per danni subiti e/o cagionati a terzi da prestatori d'opera (dipendenti e non) della cui opera l'Aggiudicatario si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro - nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
- ai danni a terzi da incendio, esplosione, scoppio, di beni di proprietà dell'Aggiudicatario o dallo stesso detenuti;
- ai danni da ordinaria e straordinaria manutenzione
- ai danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico;
- ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- ai danni ai beni in consegna e/o custodia;

- ai danni da interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;
- ai danni da inquinamento accidentale;
- ai danni da committenza di lavori e/o servizi in genere;
- ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, nonché clausola di “buona fede INAIL”;
- alle malattie professionali;
- al cosiddetto “Danno Biologico”.

L’operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l’eventuale approvazione espressa dall’Amministrazione sull’assicuratore prescelto dall’aggiudicatario, non esonerano il medesimo dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, anche in ragione dell’eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme della polizza debitamente sottoscritta dalle Parti (Compagnia e aggiudicatario), dovrà essere consegnata obbligatoriamente entro 15 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione all’Area Servizi alla Persona del Comune di Valsamoggia. È fatto altresì obbligo all’Aggiudicatario di produrre al summenzionato ufficio ad ogni scadenza anniversaria apposito documento attestante la piena validità della/e copertura/e assicurativa/e sino alla data di scadenza del presente appalto, compresi eventuali rinnovi e/o proroghe. In caso di stipula di nuovo contratto in vigenza del presente appalto, lo stesso dovrà avere le caratteristiche minime sopra descritte.

In caso di ATI occorre che la polizza assicurativa preveda apposito richiamo al fatto che “La polizza è prestata dalla mandataria anche in nome e per conto della/e mandante/i che deve/ono rientrare nel novero degli assicurati, fermo restando la responsabilità solida tra le Imprese”

ART. 45 DOMICILIO

L’Impresa, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale in Provincia di Bologna.

ART. 46 FORO COMPETENTE

Le eventuali controversie insorte tra l’Amministrazione e la Ditta in ordine di interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, di qualsiasi natura, tecnica, giuridica o amministrativa e non risolvibili mediante transazione (art. 208 del D.Lgs. 50/2016) è devoluta in via esclusiva alla competenza del Foro di Bologna.

ART 47 – NORME DI RINVIO

Il presente appalto è soggetto all’osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d’appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alla norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi, con particolare riguardo al D.Lgs. 50/2016.

L’ Impresa è tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all’aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall’introduzione e dall’applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

SEZIONE VII - DISPOSIZIONI PARTICOLARI

ART. 48 FORNITURA DI DERRATE E PREPARAZIONE DI VIVANDE NON PREVISTE NEL PRESENTE CONTRATTO

L'Impresa si impegna a fornire, a richiesta del Comune, derrate alimentari ed a preparare eventuali vivande non previste nella sopracitate tabelle dietetiche e pasti da consumare in occasioni particolari e non prevedibili (feste fine anno scolastico, ecc.).

Il corrispettivo dovuto dal Comune per quanto sopra richiesto sarà oggetto di separata contrattazione.

ART 49 FORNITURA DI PASTI VEICOLATI PER ANZIANI E UTENTI IN ASSISTENZA DOMICILIARE

Su richiesta del Comune, l' Impresa si impegna a fornire pasti veicolati per anziani e utenti in assistenza domiciliare, per un numero presunto annuo di 18.260 così ripartito:

Bazzano – 3.302

Castello di Serravalle/Monteveglio – 2.750

Crespellano – 12.208

alle medesime condizioni previste dal presente capitolato, stipulando direttamente con l'ente gestore dei servizi sociali : InSieme - Azienda Servizi per la Cittadinanza - Azienda speciale Interventi Sociali Valli del Reno Lavino e Samoggia - C.F./P.IVA 02985591201, apposito contratto di pari durata e con l' applicazione delle medesime condizioni di cui alla presente procedura, ivi compreso il prezzo pasto offerto con riferimento alla relativa tipologia (pasto veicolato comprensivo di pane e frutta - senza colazione nè merenda) e utenza (grammatura per adulti)

Il relativo importo non è stato ricompreso nella base di gara del Lotto di Valsamoggia

Allegati al capitolato:

- A1) Criteri base per la realizzazione di un menu
- A2) Grammature per la ristorazione scolastica
- A3) Esempio menu primavera/estate
- A4) Esempio menu autunno/inverno
- A5) Pasto freddo e al sacco
- B) Caratteristiche qualitative degli alimenti
- C1) Elenco attrezzature della cucina di Monteveglio
- C2) Elenco attrezzature della cucina di Savigno
- D) Codice di comportamento dei dipendenti pubblici
- E) Patto di integrità
- F) Schema Verbale di Coordinamento Safety di cui all'art. 26 D.Lgs 81/2008 e s.m.i.