



COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DOMENICALE DELL'ISTITUZIONE C.R.A. C. SPIGHI DEL COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

www.bagnodiromagnaturismo.it - [facebook](#)





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI E TERMINI DEL SERVIZIO

Art. 1 - DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

Il servizio di ristorazione comprende la fornitura di pranzo, cena e dolci per feste secondo le esigenze degli ospiti, dei pazienti e del personale, come meglio specificato all'art. 4.

- a) Stazione appaltante: Comune di Bagno di Romagna;
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il Raggruppamento Temporaneo di Imprese o il Consorzio che è risultato aggiudicatario a conclusione della procedura di gara;
- c) Capitolato Speciale: il presente documento comprensivo di tutti gli allegati tecnici;
- d) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione, reso mediante la produzione dei pasti presso una cucina da ubicarsi nel centro abitato di San Piero in Bagno o in prossimità di tale centro abitato a una distanza tale (comunque non oltre 15 KM dal centro abitato di San Piero in Bagno) da non compromettere le proprietà organolettiche delle vivande. Il servizio comprende il trasporto pasti, dalla cucina di San Piero in Bagno, presso i refettori scolastici e la CRA "Camilla Spighi" di San Piero in Bagno.
- e) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria per la preparazione dei pasti;
- f) Cucina/e: i locali dove vengono preparati e confezionati i pasti;
- g) Utenti: i destinatari del servizio di ristorazione costituiti da utenti della refezione scolastica e della CRA "Camilla Spighi" di San Piero in Bagno;
- h) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- i) Menu giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
- j) Menu bisettimanale: l'insieme dei menù giornalieri per 2 settimane;
- k) Menu stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- l) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- m) Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari;



COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

- n) Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- o) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- p) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- q) Trasporto: il trasporto dei pasti dai locali di produzione ai locali di consumo dei pasti;
- r) Locali di consumo e sporzionamento dei pasti dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione o dove avvenga l'attività di sporzionamento (ad es: cucinetta presso la scuola elementare);
- s) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- t) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- u) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- v) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- w) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- x) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- y) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- z) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- aa) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

Art. 2 – NORME E OBIETTIVI GENERALI

Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per tutti gli utenti che usufruiscono del servizio.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Spetta all'Impresa aggiudicataria la direzione gestionale del servizio per l'intero periodo contrattuale, in modo da non dare adito alla benché minima lamentela da parte della Stazione appaltante e dei destinatari del servizio. Le attività devono essere rese in modo da conseguire i risultati attesi dalla Stazione appaltante e degli altri enti afferenti al servizio, tesi a garantire la piena soddisfazione degli utenti. Pertanto le attività devono essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività della Stazione appaltante, garantendo un alto grado di flessibilità (es. cambio orario di somministrazione dei pasti) a fronte di una prestazione che deve consentire, per quanto possibile, una buona qualità di vita durante i periodi di ricovero e cura.

Art.3 – LINGUA UFFICIALE

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dall'Impresa dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall'Impresa alla Stazione appaltante in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Art. 4 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad Impresa esterna, di seguito chiamata Impresa Aggiudicataria (I.A.), la gestione del servizio di produzione pasti tramite un centro cottura che dovrà essere ubicato in San Piero in Bagno o in prossimità di tale centro abitato a una distanza tale (comunque non oltre 15 KM dal centro abitato di San Piero in Bagno) da non compromettere le proprietà organolettiche delle vivande.

La produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti, per i seguenti presidi:

1. Servizio di ristorazione collettiva ai sensi dell'art. 2 D.M. 13/03/2020 alla stregua dei criteri indicati alla lett. C), relativamente alla Mensa scolastica di San Piero in Bagno Largo Moutiers, San Piero in Bagno;
2. Servizio di ristorazione collettiva ai sensi dell'art. 2 D.M. 13/03/2020 escluso somministrazione, pulizia sala mensa e gestione delle eccedenze, alla stregua dei criteri indicati alla lett. E) a favore della Casa Residenza Anziani "Camilla Spighi" di San Piero in Bagno: Via N. Sauro, 25, San Piero in Bagno;

Sono a carico dell'Impresa, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale successivamente



www.bagnodiromagnaturismo.it - facebook





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

specificato, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluse quindi le attività preliminari all'avvio del servizio. In particolare sono a totale carico dell'Impresa, e interamente compensate nel prezzo unitario del pasto, tutte le spese, nessuna esclusa, indicate nell'elenco di seguito indicato non avente carattere esaustivo:

- preparazione, stoccaggio, cottura, trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo;
- alla preparazione dei pasti e alla fornitura di derrate aggiuntive e di piatti particolari nei casi previsti;
- per le scuole la prenotazione dei pasti e le relative distribuzioni con personale;
- alla pulizia ed al riassetto della cucine centralizzata e dei locali strettamente pertinenti, della cucinetta decentrata e/o le aule mensa della scuola;
- alla fornitura di personale cuoco/aiuto cuoco;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia della cucina centralizzata, della cucinetta decentrata, dei refettori, e per il lavaggio delle stoviglie;
- alla fornitura delle stoviglie durature laddove previste;
- alla fornitura del materiale a perdere;
- il ritiro ed il lavaggio dello stovigliame e dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti presso tutti i presidi;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e dei locali della cucina centralizzata;
- all'esecuzione delle eventuali predisposizioni degli impianti fra i quali: a titolo esemplificativo ma non esaustivo opere edili, opere termo idrauliche, opere elettriche che si rendessero necessarie per l'installazione delle nuove apparecchiature e delle conseguenti certificazioni richieste a norma di legge, presso tutte le sedi, i refettori ed i terminali di porzionamento, derivanti da installazione di macchinari oggetto di miglioria;
- alla gestione diretta o in subappalto del servizio di trasporto dei pasti;
- il confezionamento dei pasti in multiporzione in contenitori termici;
- il confezionamento delle diete speciali in monoporzione su vassoi personalizzati messi a disposizione dall'I. A.;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali del centro cottura;



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

- all'intestazione a proprio nome dei contratti dell'utenza telefonica, elettrica, gas e acqua e a sostenere integralmente oltre alle spese per le cucine centralizzate quali la fornitura di energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda, gas e telefono e per il canone relativo ai rifiuti solidi urbani, i costi relativi a eventuali volturazioni di utenze qualora le stesse fossero state precedentemente intestate all'E.C o ad altro concessionario;
- alle misure di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione della Cucina Centralizzata;
- all'integrazione delle attrezzature, delle stoviglie del pentolame e di tutti gli utensili necessari per la produzione e preparazione dei pasti, usurati o mancanti;
- allo scodellamento (laddove previsto) ed alla gestione del servizio di trasporto dei pasti ;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso la cucina centralizzata e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti; tale piano con la relativa documentazione dovrà essere fornito all'E.C. prima dell'avvio dell'appalto e ogni qualvolta venga modificato;
- all'applicazione di piani d'emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'E.C.;
- alla formazione e addestramento del proprio personale e di quello degli E.C;
- richiedere alle competenti autorità sanitarie le autorizzazioni necessarie all'applicazione dei menù;
- Ogni e qualsiasi onere connesso all'attività di produzione e consegna dei pasti

4.1 Servizio di refezione scolastica

Per servizio di refezione scolastica, si intende il servizio di ristorazione collettiva previsto all'art. 2 del D.M. 13/03/2020 alla stregua dei criteri indicati alla lett. C) e secondo le modalità esplicitate nel presente capitolato, nonché dei servizi complementari più sotto indicati.

Il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole elementari (solo pranzo) da erogare secondo il calendario scolastico adottato per ciascun anno scolastico dall'autorità scolastica competente, prevede la preparazione del pasto e la relativa consegna oltre al porzionamento ed alla fornitura o lavaggio delle stoviglie presso la cucinetta se ritenuta idonea, nonché tutti gli arredi, le attrezzature, gli utensili, le stoviglie e la posateria necessari all'erogazione del servizio. Le planimetrie e l'elenco dei locali sono indicati rispettivamente negli allegati

Il numero presunto di pasti giornalieri relativo alla scuola è di n. 100 compreso il personale per n. 5 gg alla settimana. L'.I.A è tenuta alla predisposizione dei menù con piatti non ripetitivi con variazioni in dodici settimane per le mense scolastiche.



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Il numero degli utenti iscritti, le giornate in cui è previsto il servizio di refezione non sono vincolanti in quanto, in base all'organizzazione dell'Istituzione CRA Spighi e quella didattica e alle richieste, le modalità di svolgimento di servizio nelle scuole potrebbero variare.

RILEVAZIONE DELLE PRESENZE GIORNALIERE: L'appaltatore dovrà farsi carico della rilevazione delle presenze giornaliere ai fini della produzione dei pasti convenzionali e dei pasti dieta. La procedura di rilevazione delle presenze potrà essere effettuata sul plesso scolastico con proprio personale oppure potrà prevedere proposte innovative di rilevazione automatizzata purché queste non comportino alcun costo a carico dell'utenza e/o dell'E.C. Ogni onere conseguente la modalità di svolgimento di tale attività, dall'organizzazione alla comunicazione all'utenza, resterà in carico all'appaltatore. Si dovrà prevedere la condivisione dei dati rilevati con gli uffici comunali competenti per effettuare gli opportuni controlli contabili e anagrafici.

L'I.A. rilevata la presenza procederà alla produzione del pasto e qualora si verificassero delle incongruenze nella rilevazione delle presenze effettuate dall'I.A., nulla dovrà essere preteso dall'ente.

CONSEGNA, APPARECCHIATURA, RICEVIMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI CONVENZIONALI, DEI PASTI DIETA, RIGOVERNATURA E LAVAGGIO STOVIGLIE - i pasti prodotti in base alla rilevazione delle presenze giornaliere sono veicolati alle scuole secondo le modalità indicate dal presente capitolato.

Presso la scuola primaria il servizio comprende tutte le operazioni necessarie a garantire il consumo dei pasti. Il servizio di somministrazione, presso i terminali di consumo, con il sistema del servizio al tavolo o con le modalità che saranno comunicate dalle insegnanti, comporta l'impiego indicativamente di una persona per ogni 40 alunni e prevede lo svolgimento dei seguenti compiti per ciascun turno:

- a) sanificazione dei tavoli;
- b) apparecchiatura con tovaglette e tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a recupero forniti dalla ditta appaltatrice;
- c) riempimento caraffe d'acqua fornite dalla ditta appaltatrice e disposizione sui tavoli;
- d) preparazione dei carrelli neutri con piatti;
- e) lavaggio frutta;
- f) condimento insalata e verdure crude;
- g) distribuzione dei pasti;
- h) sparecchiatura dei tavoli, loro pulizia e sanificazione;



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

- i) lavaggio dei contenitori multiporzione;
- j) lavaggio o fornitura completa delle stoviglie, della posateria e dei bicchieri;
- k) fornitura dei prodotti per la pulizia dei contenitori e dei locali adibiti al porzionamento, nonché delle divise al personale;
- l) pulizia dei locali adibiti al porzionamento;
- m) sostituzione del personale per assenze malattie ed altro;
- n) consegna e ritiro dei contenitori del cibo fino ai locali adibiti al porzionamento;
- o) trasporto dei rifiuti giornalieri fino agli appositi contenitori di R.S.U. nelle vicinanze dei plessi scolastici.

Il personale dovrà un'adeguata preparazione e formazione igienico sanitaria, specificamente riferita alla ristorazione scolastica. I primi piatti (pasta o riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone.

MATERIALI - Spetta all'appaltatore la fornitura di quanto necessario alla distribuzione dei pasti, al consumo degli stessi, alle operazioni di riordino e rigovernatura ivi compresi:

- materiali a perdere e non a perdere necessario per l'allestimento dei refettori e della cucinetta presente all'interno della scuola con eventuale sostituzione di stoviglie e attrezzature usurate o mancanti;
- prodotti di pulizia destinati al lavaggio delle stoviglie, dei tavoli, degli ambienti e i relativi attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti...) necessari alla corretta pulizia e sanificazione obbligatoriamente conformi alle norme di legge vigenti in materia.

Copia delle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovrà essere fornita all'Ente.

4.2 Servizio di refezione presso la CRA C. Spighi

Per servizio di refezione presso la CRA Spighi, si intende il servizio di ristorazione collettiva previsto all'art. 2 del D.M. 13/03/2020, escluso la somministrazione, alla stregua dei criteri indicati alla lett. E) e secondo le modalità esplicitate nel presente capitolato. Il servizio comporta la predisposizione dei menù con piatti non ripetitivi, variato in sei settimane e variato con le stagioni ogni quattro mesi per i menù per la Casa Residenza Anziani.



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Il numero dei pasti da produrre per la CRA Spighi è di norma di n. 23 pranzi e n. 23 cene per tutte le domeniche dell'anno. In occasioni particolari, quali Natale, Pasqua, festa del Patrono, uscite organizzate ecc., l'I.A. si obbliga a fornire menù speciali su precisa indicazione della Stazione Appaltante, allo stesso prezzo indicato in sede di offerta. E' compreso il ritiro ed il lavaggio di tutta l'attrezzatura utilizzata per la consegna.

Art. 5 – ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI

I pasti preparati e confezionati a cura dell'I.A. tutti i giorni dell'anno, devono essere consegnati al personale di ogni presidio entro i seguenti orari:

Casa Residenza Anziani “Camilla Spighi” di San Piero in Bagno

Pranzo dalle ore 11.45 alle ore 12.00

Cena tra le ore 18.00 e le ore 18.45

La somministrazione dei pasti agli utenti della CRA Spighi sarà effettuata a cura del personale della Casa.

Servizio mensa esterna

Pranzo Primo Turno: dalle ore 12.30 alle 13.15

Secondo Turno: dalle 13.15 alle 14.00

(la fascia oraria può subire cambiamenti in base agli accordi tra i vari enti competenti).

Entro gli orari indicati l'I.A. deve assicurare la predisposizione e pulizia dei locali per ciascun turno

La consegna deve avvenire con un massimo di 15 minuti di anticipo rispetto agli orari di mensa sopraccitati, non sono ammessi anticipi o ritardi agli orari convenuti. Eventuali cambiamenti saranno richiesti espressamente dalla Stazione Appaltante

Il tempo massimo per il trasporto dei pasti presso i presidi di cui all'art. 1 non deve superare il limite massimo di 15 minuti dalla partenza.

Art. 6 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

I pasti del presente appalto dovranno essere prodotti presso il Centro di Produzione Pasti (anche indicato come Cucina Centralizzata). La produzione dei pasti deve avvenire presso una cucina da ubicarsi nel centro abitato di



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

San Piero in Bagno o in prossimità di tale centro abitato a una distanza tale (comunque non oltre 15 KM percorribili in max 15 min. dal centro abitato di San Piero in Bagno) da non compromettere le proprietà organolettiche delle vivande. Il servizio comprende il trasporto pasti, dalla cucina di San Piero in Bagno, presso i refettori scolastici e la CRA “Camilla Spighi” di San Piero in Bagno.

La cucina centralizzata produrrà i pasti destinati alla refezione scolastica per tutta la durata prevista dai calendari scolastici e per l'intero anno per l'Istituzione Cra Spighi. La cucina deve essere dotata di una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il fabbisogno dei pasti previsto dal presente capitolato nonché un eventuale utilizzo per un numero di pasti da concordare con l'Ente Committente con il sistema della royalty.

L'Impresa è tenuta a realizzare il Centro Cottura, fornire ed installare, con oneri a proprio carico, le attrezzature, stoviglie che dovranno essere disponibili per il giorno di inizio del servizio e in particolare:

- fornire tutto il materiale necessario, finalizzato a garantire il mantenimento delle temperature nelle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti;
- piatti e vassoi, posate, bicchieri a eventuale integrazione della dotazione in essere;
- stoviglie, pentolame, attrezzature ed utensili necessari per la produzione e preparazione dei pasti ad eventuale integrazione della dotazione in essere;
- contenitori termici elettrici o similari, i carrelli e le teglie in acciaio gastronorm che si dovessero rendere necessari, in numero sufficiente al fabbisogno complessivo;
- Contenitori termici in grado di contenere un primo, un secondo e un contorno da adibire alla consegna dei pasti;
- L'allestimento del centro comporta l'acquisto o fornitura di forni, frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.
- Resta a carico dell'I.A. ogni attività di manutenzione ordinaria e straordinaria del centro.

In sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

L'Impresa deve avere inoltre la disponibilità, dall'inizio e per tutta la durata dell'appalto di un centro di cottura per la produzione dei pasti nei casi di emergenza qualora la cucina principale, in parte o in toto, non fosse in condizione di funzionare. Nella fase di avvio del servizio nelle more dell'allestimento del centro cottura principale è ammesso il ricorso alla cucina di emergenza sino al termine massimo di 180 gg dall'aggiudicazione.



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Tale struttura dovrà avere una adeguata capacità produttiva ed essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie. Nel caso in cui, tale centro d'emergenza, non fosse di proprietà dell'Impresa, occorre che in sede di offerta la stessa ne attesti la disponibilità per tutta la durata dell'appalto.

Art. 7 - SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI

All'I.A. compete il trasporto dei pasti prodotti dalla Cucina centralizzata ai vari plessi scolastici di consumo e il ritorno dai plessi scolastici alla cucina centralizzata dei contenitori.

Per l'esecuzione del servizio l'appaltatore deve mettere a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) ed il personale da impiegare per il servizio stesso o subappaltare tale servizio alle medesime condizioni richieste in capitolato.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e successive modificazioni ed integrazioni. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con bollo e quanto altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

È fatto obbligo dell'aggiudicatario di provvedere direttamente o indirettamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. L'appaltatore deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo punto di consumo raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 15 (quindici) minuti. Tale piano dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti dei servizi,...) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale senza che ciò determini variazioni del corrispettivo.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in multiporzione per i pasti convenzionali scolastici e in monoporzione per le diete speciali personalizzate, con l'utilizzo di appositi contenitori termici atti a garantire il corretto mantenimento delle temperature durante il trasporto fino alla consegna agli utenti finali.

Art. 8 - DURATA DELL'APPALTO



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Il contratto per la gestione del servizio di ristorazione per tutte le tipologie di utenti in appalto avrà durata di sei anni più tre di rinnovo, per un totale di nove possibili anni solari consecutivi, a far data dall'inizio effettivo delle attività di erogazione del servizio.

I tempi per gli interventi di allestimento dei locali del centro cottura principale che si intendono dalla data di aggiudicazione al completamento definitivo del centro cottura, comprese le relative autorizzazioni per la ristrutturazione e le richieste di autorizzazioni per il successivo funzionamento, compreso la fornitura e l'installazione dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi necessari, non possono superare i 180 giorni naturali consecutivi. Pertanto dal 181° giorno successivo all'aggiudicazione, dovrà avere inizio la fornitura dei pasti nel centro cottura principale cessando ogni attività eventualmente realizzata tramite il centro cottura di emergenza di cui all'art. 6.

In caso di ritardo nell'inizio della fornitura sarà applicata per ogni giorno solare di ritardo una penale di € 150,00. Ai fini dell'espletamento di una nuova procedura di gara è ammessa la proroga tecnica dell'appalto per il periodo di 6 mesi dalla scadenza.

Art. 9 - PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA E VALORE DELL'APPALTO

9.1 Tipologia di pasti

Pasti di tipo "A"- erogati agli utenti della Casa Residenza Anziani C. Spighi comprensivi della fornitura del singolo pasto del pranzo e/o della cena, per i quali non è richiesta la presenza di personale dell'appaltatore.

Pasti di tipo "B"- sono comprensivi del pasto del pranzo, destinati alla scuola primaria, comprensivi altresì della relativa distribuzione con personale dell'appaltatore e di tutti i servizi annessi.

9.2 Prezzi a base della gara

Il corrispettivo per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato è determinato con riferimento ai prezzi a base d'asta, riportati nella tabella di cui all'ALLEGATO A).

I corrispettivi contrattuali sono determinati sulla base del ribasso unico percentuale offerto che sarà applicato ai due prezzi.

A norma dell'art. 35 D. Lgs. n. 50 del 2016, il valore presunto dell'appalto, è stimato in €985.643,28 di



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

cui € 3.070,80 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso, oltre I.V.A. nella misura rispettivamente dovuta. Tale valore è riferito all'importo massimo stimato.

Si rimanda alla tabella allegata al disciplinare di gara denominata "prospetto costi".

Art. 10 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standards di qualità sono quelli indicati nel D.M. 10 marzo 2020 e relativi allegati, come integrati dal presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standards sono da considerarsi minimi.

Dovranno inoltre essere forniti servizi accessori e specialistici in conformità alle vigenti disposizioni di legge quali: supporto dietetico, piano di autocontrollo HACCP, formazione del personale, educazione alimentare, campionature, manutenzioni ordinarie e controlli periodici sulle attrezzature di tutte le cucine e dei terminali di porzionamento, la derattizzazione ed eventuali disinfestazioni delle cucine e terminali di porzionamento secondo le specifiche disposizioni di legge, tutto con gli oneri interamente a carico dell'I.A..

L'appalto comprende l'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene prescritta dal D. Lgs. n. 155/97 e successivi aggiornamenti, pertanto dovranno essere predisposti i Manuali HACCP sia per le cucine di produzione che per i terminali di distribuzione e porzionamento.

Per ciascun anno scolastico l'impresa dovrà garantire un sistema di rilevazione, monitoraggio ed elaborazione del gradimento delle preparazioni proposte nei menù da parte dell'utenza scolastica e sociale improntato a criteri di "customer satisfaction".

Art 11 – CRITERI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Nel presente Capitolato Speciale sono stati previsti i criteri di sostenibilità energetica ed ambientale come disposto dall'art. 34 del D.Lgsvo 50/2016; per quanto non espressamente disciplinato dal presente Capitolato Speciale, si richiama integralmente quanto stabilito dal D.M. 10 marzo 2020 ai punti C) ed E).

Art. 12 - SUB-APPALTO DEL SERVIZIO

• Come previsto dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50 del 2016, fermo restando il divieto di cessione parziale e totale del contratto, gli operatori economici concorrenti sono tenuti ad indicare i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che intendono subappaltare o concedere in cottimo nonché a dimostrare l'assenza, in capo ai subappaltatori, dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. Si intendono subappaltabili il servizio di





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

pulizia dei centri produzione pasti, il porzionamento dei pasti di parte o di tutti i terminali di porzionamento, il trasporto pasti e le eventuali manutenzioni ordinaria e straordinaria delle strutture, degli impianti e delle attrezzature, la rilevazione delle presenze giornaliere nelle scuole.

L'appaltatore è garante nei confronti del committente del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme del Capitolato Speciale. Si precisa che la quota percentuale sub-appaltabile deve essere contenuta entro il limite massimo del 30 % dell'importo contrattuale.

TITOLO II

FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 13 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'ALLEGATO B "Elenco delle derrate" al presente Capitolato tecnico.

Il fornitore sarà tenuto, prima dell'inizio del servizio, a consegnare alle Amministrazioni contraenti l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonchè l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo (stoviglie monouso). Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto.

I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica. E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.

L'acqua fornita sarà quella erogata dagli acquedotti comunali. Nel caso di particolari situazioni, il fornitore dovrà fornire acqua oligominerale. Si considerano situazioni particolari i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni ai centri produzioni pasti e/o nei terminali di porzionamento



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

oppure situazioni che determinino la non potabilità dell'acqua.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato B) dovrà essere preventivamente autorizzata dall'ente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

Art. 14 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI E CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO E LA FORNITURA

Le derrate utilizzate per il presente appalto di servizio di ristorazione collettiva e la fornitura stessa in ambito scolastico e presso la CRA Spighi, devono essere interamente conformi per qualità e quantità agli standard indicati nei Criteri Minimi Ambientali di cui al D.M. 10/03/2020 punti C) ed E) e alle Linee Guida emanate dalla Regione E.R. che costituiscono l'allegato al presente atto sotto la lett. B).

Il medesimo atto costituisce standard minimo di riferimento a cui l'aggiudicatario deve attenersi per i requisiti dei prodotti in carta-tessuto, i trasporti, i consumi energetici, le pulizie dei locali, i requisiti degli imballaggi, la gestione dei rifiuti, l'informazione agli utenti oltreché delle specifiche tecniche premianti poste a base dell'offerta in sede di gara.

Le derrate utilizzate per il servizio presso la Casa Residenza Anziani e la fornitura stessa deve essere interamente conforme per qualità e quantità agli standard indicati nelle Linee Guida della regione E.R. per la ristorazione dell'anziano delle case residenziali allegato al presente atto sotto la lett. B).

Art. 15 - UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE PARTICOLARI

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal apposito simbolo, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata

(SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità.

Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal apposito marchio collettivo.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: il marchio QC -Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI

DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP,



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n.

1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione • **HYPERLINK** <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> • <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo • **HYPERLINK** <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> • <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti tipici regionali ER: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398> • **HYPERLINK** <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>

• www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398. • I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Capitolato Tecnico.

Art. 16 - GARANZIE DI QUALITÀ E CONTROLLI DI QUALITÀ

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'ente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia con riferimento a quanto indicato ai punti C ed E del D.M. 10/03/2020. La Stazione appaltante si riserva di effettuare in qualsiasi momento controlli di qualità.

TITOLO IV

Art. 17 - ONERI E CONDIZIONI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'Impresa si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

I servizi prestati dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica.

L'Impresa si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'Impresa, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, e l'Impresa non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti degli Enti Committenti assumendosene ogni relativa alea.



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

L'Impresa si impegna espressamente a sollevare e tenere indenne l'E.C. da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'Impresa rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa dalle attività svolte dall'E.C. e/o da terzi autorizzati quale ad es. il Comitato Mensa.

L'Impresa si obbliga a consentire agli E.C. di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

L'Impresa si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dagli E.C.

L'Impresa si obbliga, a dare immediata comunicazione all'E.C. di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato.

Spetta all'Impresa, sentito l'E.C. l'onere di richiedere alle competenti autorità sanitarie le autorizzazioni necessarie all'applicazione dei menù, qualora mancanti e in caso di variazioni sostanziali che dovessero intervenire nel corso dell'anno scolastico.

Art. 18 - ASSICURAZIONI

È a carico dell'Impresa ogni responsabilità, sia civile che penale derivante allo stesso ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi eventuali rinnovi e proroghe, idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e verso prestatori d'opera (RCO).

La polizza dovrà essere attivata specificatamente per il presente appalto; non saranno per tanto accettate eventuali polizze che l'aggiudicatario dovesse già avere in essere.

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali (RCT/RCO) non inferiori rispettivamente a:

RCT:

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

Euro 7.000.000,00 per ogni persona;

Euro 7.000.000,00 per danni a cose;



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

RCO

Euro 5.000.000,00 per sinistro, con i limiti di

Euro 5.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;

e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia,

Relativamente alla garanzia RCT:

1. l'estensione del novero dei terzi a:
 - titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
 - subappaltatori e loro dipendenti
 - professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
 - stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione;
2. l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti e/o inquinamenti connessi alla preparazione e/o somministrazione e/o distribuzione e/o smercio di bevande e alimenti in genere, per i danni a terzi manifestatisi sia in occasione della somministrazione e/o distribuzione e/o smercio che successivamente;
3. l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio e/o uso di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;
4. l'estensione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori della ditta aggiudicataria, compresa la r.c. 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;
5. l'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

- l'Aggiudicatario si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro - nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
6. l'estensione ai danni a terzi da incendio, esplosione, scoppio, di cose di proprietà dell'Aggiudicatario - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;
 7. l'estensione ai danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico;
 8. l'estensione ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
 9. l'estensione ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;
 10. l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
 11. l'estensione ai danni da inquinamento accidentale;
 12. l'estensione ai danni da committenza di lavori e/o servizi in genere;

Relativamente alla garanzia RCO:

1. l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
2. l'estensione alle malattie professionali;
3. buona fede INAIL;
4. l'estensione 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 al Settore Affari Generali dell'Amministrazione. 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



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

sino alla data di scadenza del presente appalto, compresi eventuali rinnovi e/o proroghe.

Art. 19 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Sulla base di quanto stabilito dalla legge n.146/1990, recante “norme sull’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati” e modificata dal decreto legge 146/2015, convertito in legge 182/2015, in caso di proclamazione di scioperi del personale dipendente l’Impresa dovrà darne comunicazione agli E.C con 5 giorni di preavviso. L’Impresa si impegna altresì a garantire le presenze del personale necessario al mantenimento dei servizi essenziali.

In caso di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio gli E.C e/o l’Impresa dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 20 PERSONALE

20.1) Caratteristiche del personale

Fra il personale dell’Impresa impiegato nel Centro Produzione Pasti vi dovrà essere un Capo cuoco con idoneo titolo di studio quale ad es. Diploma di istruzione secondaria di secondo grado di Istituto Alberghiero e/o Diploma di Maturità Alberghiera e/o Attestato di frequenza di corso biennale autorizzato dalla regione/provincia unito ad esperienza almeno quinquennale in grado di garantire la direzione della cucina e quindi con un impegno orario adeguato alle necessità, con compiti di direzione operativa e di coordinamento del personale presente.

Per il servizio di refettorio deve essere garantito un numero di addetti tale da consentire a tutti gli utenti il consumo non affrettato del pranzo, uno o più di essi assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con l’E.C. e l’utenza.

Tutto il personale adibito ai servizi di produzione e trasporto dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull’igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e dal decreto n. 81/2008 e s. m. i. e legislazione antecedente. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale ed essere in



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

possesso dell'attestazione di idoneità sanitaria.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti ed alla pulizia delle cucine e dei centri di porzionamento, deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'E.C. e con il personale scolastico statale.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa dovrà trasmettere all'E.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto all'E.C.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'E.C. il curriculum professionale.

Qualora il personale dell'Impresa tenga un comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio si applicherà una penale per ogni singolo evento secondo quanto riportato nella sezione penali; il perdurare del comportamento scorretto o sconveniente o, comunque il suo ripetersi per più di due volte dovrà portare alla sostituzione del personale interessato. La non sostituzione del personale entro 10 giorni dal terzo accertamento comporta la risoluzione di diritto del contratto. In questo caso l'E.C. si rivarrà sulla cauzione.

20.2) Clausola sociale

Per la gestione dei servizi di cui al presente capitolato, l'Impresa dovrà dare priorità all'assunzione del personale attualmente impiegato dagli attuali gestori degli stessi servizi oggetto di affidamento (vd. elenco ALLEGATO F), secondo quanto previsto dai vigenti contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del Decreto Legislativo 15 giugno 2015 n. 81 e s.m.i., a condizione che il numero dei soggetti e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'impresa.

20.3) Dietista

E' richiesta la presenza continuativa della figura di un Dietista in possesso di specifico titolo di studio, con un ruolo di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio. Dovrà essere competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi nutrizionali in base alle vigenti norme. Le sue responsabilità dovranno riguardare la predisposizione di diete speciali destinate ai bambini che mostrino o certifichino allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico/religiosi, e la supervisione delle operazioni di programmazione dei pasti destinati agli utenti della CRA Spighi ricercando in sinergia con le indicazioni del personale interno della CRA, le migliori soluzioni alimentari per gli ospiti della struttura. La figura professionale del dietista dovrà essere presente alle riunioni che l'ente effettuerà con l'Istituto Comprensivo, il Comitato



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswil (CH)

mensa e/o con la CRA Spighi. Dovrà essere a disposizione dell'ente e del Comitato Mensa per offrire supporto e/o attività di consulenza con orario e calendario da concordare in relazione alle necessità, per rispondere a tutte le problematiche concernenti il servizio. Tra i controlli vi rientrano le verifiche del rispetto delle norme emanate dagli organi competenti a contrasto del Covid19.

Art. 21 - VESTIARIO

L'Impresa fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio. In particolare il personale dovrà essere dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale in base a quanto riportato nel documento di valutazione dei rischi. Il personale addetto al servizio dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante la denominazione dell'Impresa e nome e cognome del dipendente.

Art. 22 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'E.C.

A tali corsi potrà partecipare anche il personale dell'E.C. o da esso incaricato ed il personale ATA statale in servizio presso le scuole del territorio; a tale scopo l'Impresa informerà, con congruo anticipo, gli Uffici preposti dell'E.C. circa i giorni e i luoghi dove si terranno le attività formative, prevedendo almeno un incontro per ogni anno scolastico.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a 8 ore annuali pro capite di cui l'Impresa dovrà inviare rendiconto all'E.C.

Art. 23 - RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'Impresa dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l'Impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'E.C, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Art. 24 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE

L'Impresa è tenuta ad applicare nei confronti del personale occupato nel servizio oggetto del presente appalto, le condizioni normative e retributive (trattamento economico, giuridico e previdenziale) risultanti dal contratto collettivo di lavoro di settore e dagli accordi sindacali integrativi vigenti alla data del contratto e applicabili alla categoria e nella località di svolgimento del servizio nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni o da nuovo contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa. Anche in presenza di regolamento interno, l'organizzazione è obbligata ad applicare le norme retributive, normative e contributive del C.C.N.L. L'obbligo permane anche a seguito della scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

TITOLO VI MENU'

Art. 25 – MENÙ

I menù e le relative grammature dovranno corrispondere a quanto indicato nell' ALLEGATO C “ Menù” ed eventuali modifiche dovranno essere concordate tra le parti, previa autorizzazione da parte della competente Azienda USL.

I pasti sono preparati come da menù, con le relative grammature, come da allegati al capitolato speciale descrittivo e prestazionale, recepiscono le linee di indirizzo della Regione E.R. per la ristorazione scolastica e della ristorazione dell'anziano in strutture residenziali.

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio di oliva extravergine. Le paste asciutte devono essere trasportate ai centri di consumo già parzialmente condite e solo al momento della distribuzione verrà completata l'operazione aggiungendo l'ulteriore condimento (olio extra vergine di oliva, pomodoro, ragù ecc.) consegnato agli addetti in appositi contenitori.

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta dell'utente o direttamente dallo stesso utente.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano DOP.

Per i condimenti delle verdure crude e cotte presso i refettori si dovrà utilizzare olio extravergine di oliva biologico.



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Art. 26 - VARIAZIONE DEI MENÙ

Saranno consentite, in via temporanea e concordate con l'E.C. variazioni dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- irreperibilità documentata di un prodotto convenzionale o biologico da sostituire con altro prodotto avente caratteristiche nutritive equivalenti.

L'E.C, sentita la Commissione mensa, o su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, potrà apportare variazioni al menù proposto in gara, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito.

Potranno inoltre essere apportate variazioni al menù in occasione di particolari ricorrenze o festività su richiesta dell'E.C. o su proposta dell'Impresa senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Art. 27 - STAGIONALITÀ

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi saranno utilizzati sempre per la preparazione dei contorni e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità.

TITOLO VII

TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 28 - QUANTITÀ DELLE VIVANDE

Nell'ALLEGATO C "MENU" sono riportati gli elementi nutrizionali tesi a comporre un pasto completo.

Tabella pesi a cotto

L'Impresa deve predisporre, a seguito di aggiudicazione e prima di avviare il servizio una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù devono essere fornite all'E.C. e possono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Impresa deve presentare all'E.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

Art. 29 - DIETE SPECIALI

Le diete speciali, che verranno comunicate dall'Ente Committente, dovranno essere fornite in singole vaschette monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. I contenitori delle vaschette dovranno essere in polipropilene, o di altro idoneo materiale a norma di legge in grado di mantenere la temperatura. Le vaschette dovranno essere anch'esse in polipropilene per alimenti e termosaldate. Anche la pellicola da saldare sulla vaschetta dovrà essere prodotta nello stesso materiale. Spetta all'Impresa fornire tale attrezzatura per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 30 - DIETE IN BIANCO

Il Centro di produzione pasti provvede alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta direttamente dalla scuola e/o dalla CRA indicativamente entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono richieste per lievi indisposizioni e non potranno avere una durata superiore ai 2 giorni consecutivi nel caso della refezione scolastica.

Art. 31 - MENÙ ALTERNATIVI PER DIETE

Su richiesta dell'Ente Committente potranno essere predisposti menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari.

TITOLO VIII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 32 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'Impresa deve predisporre in conformita' al Reg. CE 852/04 e successive modifiche e integrazioni, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio e dovrà fornire prima dell'inizio del servizio una copia all'Ente Committente. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti, l'igiene



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

e la pulizia degli ambienti del Centro di produzione e dei terminali di porzionamento.

L'Impresa deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il Responsabile del Piano di Autocontrollo, ai sensi del Reg. CE 852/04 e successive modifiche e integrazioni e comunicarne il nominativo all'E.C.

L'Impresa si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto e al personale statale a qualunque titolo eventualmente coinvolto nel processo di produzione ed erogazione del servizio;

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia all'Ente Committente e deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Art. 33 – DEVOLUZIONE DEI PASTI PREPARATI E NON DISTRIBUITI

Se richiesto dall'Amministrazione contraente, il fornitore dovrà rendersi disponibile alla distribuzione dei pasti preparati ma non distribuiti, in conformità alla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano), alla legge n. 147/2013 e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014.

I destinatari dei pasti non consumati saranno individuati dall'E.C con adeguata comunicazione e al fornitore competerà l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro.

Il fornitore dovrà altresì garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.

TITOLO IX

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 34 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'I.A. deve trasmettere, non oltre 30 giorni dall'inizio dell'attività, il documento che individua le misure di prevenzione e di protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, previsto dall'art. 17 e 28 del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il documento dovrà contenere almeno le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi alle attività richieste dal presente capitolato;
- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi;
- mezzi/attrezzature/prodotti disponibili e/o previsti per l'esecuzione del servizio; relative schede di



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

sicurezza e informazioni date ai lavoratori.

- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- organizzazione prevista per la gestione delle problematiche di sicurezza: responsabile del servizio di prevenzione e protezione medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- Programma di formazione professionale ed informazione del proprio personale in materia di salute e sicurezza;
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

L'I.A. è obbligata a comunicare alla Stazione appaltante le schede di sicurezza, in lingua italiana, di tutti i prodotti classificati come pericolosi utilizzati correntemente nell'esecuzione delle attività di lavaggio e pulizia, curandone altresì l'aggiornamento ai sensi del D.Lgs 285/94.

L'Impresa è tenuta anche alla compilazione del D.U.V.R.I redatto dal Committente e di cui all'ALLEGATO D del presente capitolato.

TITOLO X CONTROLLI DI QUALITA'

Art. 35 - Disposizioni generali inerenti i controlli di conformità del servizio

La Stazione appaltante al fine di verificare il corretto espletamento dei servizi resi dall'I.A, si riserva di effettuare i controlli di merito mediante un proprio organismo interno e/o mediante organismi esterni privati.

Detti controlli possono essere effettuati in qualsiasi momento senza preavviso ed hanno lo scopo di verificare la rispondenza del servizio reso dall'I.A alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante e dell'AUSL in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura, confezionamento e trasporto dei pasti. Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla Stazione appaltante.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il Responsabile del servizio o suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Art. 36 - Contenuti di massima dei controlli di conformità

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette e/o strumentali, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari ivi compresi prodotti detergenti e sanificanti. Resta inteso che nulla è dovuto all'I.A. per i campioni prelevati.

La Stazione appaltante si riserva di sottoporre i campioni prelevati a prove di laboratorio presso uno o più laboratori di propria scelta, accreditati secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, al fine di verificare la conformità agli standard contrattuali.

I Rapporti di Prova emessi dal laboratorio saranno stampati in duplice copia, di cui una copia deve essere inviata alla Stazione appaltante e una copia all'I.A. La Stazione appaltante potrà utilizzare i rapporti di prova anche ai fini dell'Autocontrollo laddove questo adempimento è di sua competenza.

Potranno altresì essere eseguiti controlli documentali relativi alla consistenza dell'organico impiegato, all'applicazione del Piano di Autocontrollo igienico, al rispetto del Sistema Qualità e al rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

La stazione Appaltante si riserva, altresì, la possibilità di effettuare controlli e verifiche sull'esecuzione delle attività manutentive relativamente ad attrezzature, macchinari, strutture ed impianti.

Art. 37 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo inoltre al "blocco di derrate" nel caso in cui vi sia una evidente non conformità ovvero sia necessario un approfondimento mediante verifica analitica del prodotto. I controllori in tal caso, provvederanno a far segregare il prodotto apponendovi un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento" e i dati identificativi del prodotto.

La Stazione Appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche del prodotto e darne tempestiva comunicazione all'I.A.

Art. 38 - Controlli da parte della Stazione appaltante



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Potranno inoltre essere effettuati controlli a vista del servizio che saranno articolati nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni
- modalità di stoccaggio nei frigoriferi
- temperatura di servizio nei frigoriferi
- controllo data scadenza prodotti/materie prime
- modalità lavorazione derrate
- modalità cottura
- lavaggio e impiego sanificanti
- modalità sgombero rifiuti
- verifica corretto uso impianti
- caratteristiche sanificanti
- modalità di sanificazione
- stato igienico impianti e ambiente
- stato igienico sanitario personale
- stato igienico servizi
- organizzazione del personale
- controllo organico
- professionalità addetti
- controllo quantità dei prodotti in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- modalità manipolazione
- controllo funzionamento impianti tecnologici
- controllo attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- ogni altro ulteriore controllo ritenuto necessario.

Art. 39 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'I.A. le eventuali non conformità riscontrate e la richiesta delle relative risoluzioni. Nel caso in cui la Stazione appaltante richiedesse giustificazioni scritte e documentate, l'I.A. è obbligata a presentarle entro il tempo massimo di dieci giorni dalla



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

richiesta.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'I.A non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

TITOLO XI PENALITA'

Art. 40 – PENALI

Qualora si verificano inadempienze dell' I.A nell'esecuzione delle attività connesse al servizio di ristorazione, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Sono definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza stessa e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

La Stazione appaltante si riserva di applicare le seguenti penalità minime, qualora gli accordi contrattuali vengano disattesi.

1° livello € 500,00

- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste dal capitolato e dal progetto di gestione;
- Per ogni caso di difformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dall'allegato C (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato nei modi e nei tempi prescritti, rispetto alle prenotazioni effettuate da ogni singolo Reparto di ogni singolo presidio;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni ritardo di oltre quindici minuti, rispetto agli orari previsti, nella consegna dei pasti.
- Per ogni rilevamento di difformità dal piano di manutenzione programmata degli impianti e delle attrezzature e delle Specifiche Tecniche relativa agli interventi manutenzione.
- Per ogni giorno di ritardo rispetto alle scadenze previste nel capitolato

2° livello € 1.000,00

- Per ogni caso di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione appaltante;
- Per ogni derrata non conforme alle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche” prodotte in sede di gara dalla I.A.;
- Per ogni esito non conforme a seguito di verifiche chimico-fisiche o ispettive in relazione alle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche” prodotte in sede di gara dall'I.A.;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per la mancata redazione della documentazione relativa all’igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Per ogni parametro non conforme alle “Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi” prodotte in sede di gara dall'I.A.;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti prodotti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata.
- Per ogni rilevamento di difformità nel rispetto del piano di manutenzione programmata e della Specifica Tecnica relativa agli interventi manutenzione per quanto attiene alle apparecchiature e impianti antincendio.

3° livello € 1.500,00

- Per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per mancata comunicazione alla Stazione appaltante del mancato utilizzo dei prodotti di cui al Regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

gastronomiche, prodotte in sede di gara dall'I.A., nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

- in caso di mancata reperibilità del Responsabile del servizio, la penale sarà applicata a ciascuna giornata di non reperibilità.
- Per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza.

4° livello € 2.000,00

- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche, prodotte in sede di gara dall'I.A., nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni.
- Per mancanza di ciascun prodotto di cui al Regolamento (CEE) n. 2092/91, oltre il limite di 10 volte nel medesimo anno.
- Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità.

Art. 41 - Recupero delle penalità

In caso di applicazione di penalità la cui entità è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze e delle non conformità, il Direttore dell'esecuzione, previa contestazione e assegnazione di termine di 10 gg per memorie da comunicarsi all'I. A. a mezzo PEC o Raccomandata A.R., procederà all'emissione nel termine di 30 gg decorrenti dalla contestazione, delle relative note di addebito o all'archiviazione.

La penale sarà applicata con semplice provvedimento amministrativo e senza formalità particolari ed il provvedimento sarà immediatamente esecutivo anche in caso di contestazioni o gravame. L'importo corrispondente verrà sottratto dalla prima liquidazione utile successiva al provvedimento.

Dopo tre inadempienze nel corso del medesimo anno, la Stazione appaltante ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell'impresa e, conseguentemente, di procedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo all'incameramento del deposito cauzionale definitivo.

TITOLO XII

CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Art. 42 - CORRISPETTIVO

Il corrispettivo del presente appalto, a misura ai sensi dell'ART. 3 LETT. EEEEE) DEL D.LGS. 50/2016, per i servizi prestati è costituito dalle somme dovute da parte della stazione appaltante per i pasti forniti effettivamente prenotati e forniti al Comune di Bagno di Romagna e all'Istituzione CRA C. Spighi.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nei prezzi a pasto si intendono interamente compensati all'Impresa tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato.

I predetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Impresa dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali.

I corrispettivi contrattuali sono determinati SULLA BASE DEL RIBASSO UNICO PERCENTUALE OFFERTO CHE SARA' APPLICATO AI 2 PREZZI QUANTIFICATI DALLA STAZIONE APPALTANTE, a proprio rischio dall'Impresa in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea.

Per i primi 6 anni, a partire dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto, i prezzi rimarranno fissi ed invariabili e pertanto non è prevista alcuna revisione dei prezzi e non trova applicazione l'art. 1664 del c.c.

A decorrere dal settimo anno è ammessa la revisione dei prezzi riferita all'indice ISTAT.

Quest'ultima non ha efficacia retroattiva; viene concordata tra le parti su richiesta scritta ed adeguatamente documentata dalla parte interessata, a seguito di apposita istruttoria.

L'eventuale revisione del prezzo avrà luogo ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Per il calcolo degli aggiornamenti dei prezzi, qualora non siano disponibili i costi standardizzati di cui all'art. 23 comma 7 del D.Lgs. 50/2016, si farà riferimento all'Indice generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, pubblicato mensilmente sulla Gazzetta



COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

Ufficiale ai sensi dell'art. 81 della legge n. 392 del 27 luglio 1978, disponibile anche sul sito web dell'Istat (Sistema "Rivaluta"), effettuando l'adeguamento dei valori monetari calcolato rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

L'Impresa non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, salvo quanto stabilito al presente articolo.

Art. 43 - PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi dovuti dalla stazione appaltante avverrà in base a singole fatture, alle scadenze stabilite nel contratto, che saranno emesse dall'Impresa e più in particolare:

Le fatture relative ai pasti erogati per la refezione scolastica devono essere emesse a carico del Comune di Bagno di Romagna, nei modi che saranno indicati dall'Ente.

Le fatture relative ai pasti erogati per Casa Residenza Anziani "Camilla Spighi" di San Piero in Bagno devono essere emesse a carico dell'omonima Istituzione comunale e devono indicare il prezzo di un pasto agli ospiti moltiplicato per il numero dei pasti forniti.

Il pagamento avverrà, previa attestazione di regolarità e verifica di conformità da parte del Direttore dell'esecuzione, entro 60 giorni dal ricevimento delle fatture elettroniche al protocollo generale. Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria.

Art. 44 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

L'Impresa assume l'impegno di rispettare ed assolvere a tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari specificatamente sanciti dalla Legge 13 agosto 2010 n.136 "Piano straordinario contro le mafie" e successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010 convertito con legge 17 dicembre 2010 n. 217, adottando tutte le misure applicative ed attuative conseguenti.

Art. 45 - SPESE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Impresa.

Nessun compenso è dovuto dall'E.C. per la formulazione del progetto offerto, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte degli E.C.

Art. 46 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo del contratto determinato ai sensi dell'art. 103 D.lgsvo 50/2016 al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che la stazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa, ivi compreso il maggior prezzo che dovesse pagare qualora si dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato all'Impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'Impresa stessa.

Resta salvo per la stazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la stazione appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata secondo quanto stabilito dall'art.103 comma 5 del D.Lgs. 50/2016.

TITOLO XIV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO INADEMPIMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

Art. 47 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Committenza, oltre a quanto genericamente previsto dall'ex art. 1456 del Codice Civile, e fatto salvo quanto disposto dall'Art.108 del D.Lgs 50 del 2016 e dai precedenti articoli del presente Capitolato, avrà la facoltà di risolvere il contratto a seguito di:

- abbandono del servizio da parte della Ditta;
- tre contestazioni scritte a cui la Ditta non fornisca adeguate soluzioni;
- inadempienze da parte della Ditta tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- cessione ad altri in tutto o in parte del presente contratto;
- impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- casi di intossicazione alimentare dovuta al servizio di refezione offerto;
- danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà Comunale;



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

- rifiuto di accesso ai locali di produzione pasti al personale addetto al controllo di qualità;
- mancata realizzazione del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007.
- mancato rispetto delle normative vigenti in materia e del contenuto del presente Capitolato, ivi compresa la normativa in materia di tracciabilità.

Il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione degli E.C. di volersi avvalere della clausola risolutiva e, tale volontà sia stata comunicata per iscritto al soggetto aggiudicatario. La risoluzione del contratto comporterà per l'Impresa la perdita della garanzia fideiussoria prestata per l'esecuzione del contratto, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dagli E.C., nonché il risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti che la Committenza deve sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

TITOLO XV CONTROVERSIE PRIVACY E DISPOSIZIONI FINALI

Art. 48 - FORO COMPETENTE

Ove dovessero insorgere controversie tra Ente Committente ed Impresa Aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto alle Amministrazione Committente, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Forlì-Cesena.

Art. 49 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento al Reg. CE 852/04, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene.

Comunque tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Art. 50 - PRIVACY -

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Impresa appaltatrice si obbliga ad effettuare i trattamenti di dati personali acquisiti e trattati in connessione con



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

l'esecuzione del presente contratto in conformità al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 sulla protezione dei dati personali (GDPR) e alla normativa nazionale applicabile in materia di protezione dei dati personali. Poiché l'attività oggetto del contratto comporta per l'Impresa appaltatrice il trattamento di dati personali per conto del Comune di riferimento, alla firma del contratto designa l'Impresa appaltatrice quale Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR, e quest'ultimo si impegna:

- a trattare i dati personali soltanto su istruzione documentata del Titolare del trattamento ed a non eseguire trattamenti diversi da quelli previsti dal presente accordo;
- a garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza;
- ad adottare tutte le misure richieste ai sensi dell'articolo 32 del Regolamento, atte a eliminare o, comunque, a ridurre al minimo qualsiasi rischio di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati personali trattati, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme, mettendo in atto misure tecniche e organizzative adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio;
- a rispettare le condizioni di cui ai paragrafi 2 e 4 dell'art. 28 del GDPR per ricorrere a un altro responsabile del trattamento;
- ad assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare l'obbligo del titolare del trattamento di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui al capo III del Regolamento, tenendo conto della natura del trattamento;
- ad assistere il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli 32 (Sicurezza del trattamento), 33 (Notifica di una violazione dei dati personali all'autorità di controllo), 34 (Comunicazione di una violazione dei dati personali all'interessato), 35 (Valutazione d'impatto sulla protezione dei dati) e 36 (Consultazione preventiva), tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento. In particolare, il Responsabile del trattamento in caso di violazione dei dati personali (cd. "data breach"), è obbligato ad informare il Titolare, senza ingiustificato ritardo ed in ogni caso entro 24 ore dal momento in cui ne è venuto a conoscenza, per consentire al Titolare la notificazione all'Autorità di Controllo entro i termini previsti dall'art. 33, comma 1, del Regolamento (UE) 2016/679, ovvero, entro 72 ore dal momento in cui ne è venuto a conoscenza;



www.bagnodiromagnaturismo.it - 





COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswill (CH)

- su scelta del titolare del trattamento, a cancellare o restituire tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancellare le copie esistenti, salvo che il diritto dell'Unione o degli Stati membri preveda la conservazione dei dati;
- a mettere a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi assunti, nonché consentire e contribuire alle attività di revisione, realizzate dal Titolare del trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato.

Il Responsabile esterno, inoltre, si impegna ad informare il Titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione del Titolare violi il Regolamento o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.

Resta inteso che i profili attinenti la protezione dei dati personali saranno disciplinati da apposito "Atto di nomina del Responsabile del trattamento", che l'Impresa appaltatrice, in qualità di Responsabile del trattamento, si impegna sin d'ora a sottoscrivere all'atto di perfezionamento della stipula del contratto d'appalto. L'atto sarà depositato d'ufficio agli atti. Tale nomina avrà validità per il tempo necessario ad eseguire le operazioni affidate dal Titolare e si considererà revocata a completamento dell'incarico.

ALLEGATI

- A) PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI COSTI
- B1) CAM 13/03/2020 –
- B2) Linee Guida Ristorazione in CRA Regione E.R.
- B3) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE REFEZIONE SCOLASTICA
- C1) MENU' SCUOLA
- C2) MENU' CRA
- D) DUVRI
- E) PLANIMETRIE LOCALI
- F) ELENCO PERSONALE



www.bagnodiromagnaturismo.it - 

