



COMUNE DI CORNAREDO

Città Metropolitana di Milano

Ufficio Provveditorato/Gare/Contratti

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA
GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA,
ASILO NIDO, CLASSE PRIMAVERA, OSPITI MINI ALLOGGI “IL MELOGRANO”
E ALTRI UTENTI – PERIODO 01.09.2019/31.08.2022**

Sommario

UFFICIO PROVVEDITORATO/GARE/CONTRATTI.....	1
TITOLO I.....	6
INDICAZIONI GENERALI.....	6
Art. 1 – Definizioni.....	6
Art. 2 – Natura e finalità del servizio	7
Art. 3 - Oggetto dell'appalto.....	8
Art. 4 - Durata del contratto.....	9
Art. 5 - Importo contrattuale e valore stimato	9
Dettaglio oneri	10
Art. 6 - Tipologia dell'utenza.....	10
Art. 7 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	10
Art. 8 - Specifiche tecniche.....	14
Art. 9 – Varianti	14
Art. 10 - Ubicazione dei refettori, delle cucine comunali e dell’asilo nido	14
Art. 11 – Dimensione presunta dell’utenza	15
Art. 12 - Calendario per l'erogazione del servizio.....	16
Art. 13 - Interruzione del servizio	17
Art. 14 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell’esecuzione del servizio.....	17
TITOLO II.....	18
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	18
Art. 15 - Disposizioni generali relative al personale	18
Art. 16 – Organico	18
Art. 17 - Rapporto di lavoro.....	18
Art. 18 - Variazione e reintegri del personale dell’Impresa	19
Art. 19 - Personale addetto alla preparazione dei pasti	19
Art. 20 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	19
Art. 21 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	19
Art. 22 - Direttore del servizio	20
Art. 23 - Norme comportamentali del personale	20
Art. 24 - Corsi di formazione professionale	20
TITOLO III.....	21
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA.....	21
PREPARAZIONE DEI PASTI	21
Art. 25 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	21
Art. 26 – Sicurezza alimentare e igiene degli alimenti.....	22
Art. 27 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	22
Art. 28 - Iniziative a sostegno della biodiversità - Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).....	22
TITOLO IV	23
MENU PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI.....	23
Art. 29 - Articolazione dei menu.....	23
Art. 30 - Variazione del menu.....	23
Art. 31 - Integrazione e/o modifica del menu in occasione di festività	23
Art. 32 – Giornate alimentari a tema	23
Art. 33 - Struttura dei menu per ciascuna categoria di utenti.....	24
33.1 – Asilo Nido - Struttura menu per bambini di età compresa tra 5 e 14 mesi	24

33.2 – Asilo Nido - Struttura menu per bambini di età compresa tra 15 e 36 mesi	24
33.3 Classe Primavera	24
33.4 – Scuole dell’Infanzia	25
33.5 - Centri Ricreativi Estivi	25
33.6 – Scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado	25
33.7 – Struttura Menu per anziani e pasti a domicilio	25
33.8 - Dipendenti comunali	25
33.9 – Giornata alimentare	26
33.10 - Cestini freddi	26
Art. 34 - Diete speciali	26
Art. 35 - Diete speciali per utenti degli Asili Nido e Classe Primavera	27
Art. 36 - Diete leggere e/o alternative per asili nido e Classe Primavera	27
Art. 37 - Diete leggere e/o alternative per gli altri utenti	28
Art. 38 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete leggere e/o alternative	28
TITOLO V	28
SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO PER ANZIANI	28
Art. 39 - Tipologia del servizio	28
Art. 40 - Orari e periodo di effettuazione del servizio	29
Art. 41 - Integrazione del menu e diete speciali	29
TITOLO VI	29
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	29
Art. 42 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari	29
Art. 43 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	29
Art. 44 - Norme per una corretta igiene della produzione	30
Art. 45 - Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti	30
Art. 46 - Indumenti di lavoro	30
Art. 47 - Igiene del personale	30
Art. 48 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	30
Art. 49 - Divieto di riciclo	31
TITOLO VII	31
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	31
Art. 50 - Manipolazione e cottura	31
Art. 51 - Preparazione piatti freddi	31
Art. 52 – Condimenti	31
Art. 53 - Pasti non consumati (Legge Gadda)	31
TITOLO VIII	32
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA’ DEGLI INGREDIENTI	32
NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	32
Art. 54 - Quantità degli ingredienti	32
Art. 55 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	32
TITOLO IX	32
NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI	32
PASTI	32
Art. 56 - Prenotazione dei pasti	32
Art. 57 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti	33
Art. 58 - Modalità di conservazione dei pasti	33
Art. 59 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto	33
TITOLO X	34
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	34

Art. 60 - Norme e modalità per la somministrazione	34
Art. 61 - Quantità in volumi e in pesi.....	34
TITOLO XI.....	34
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI.....	34
Art. 62 - Regolamenti	34
Art. 63 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	35
Art. 64 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....	35
Art. 65 - Lavaggio e pulizia.....	35
Art. 66 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi	35
Art. 67 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo utilizzati dall'utenza	36
Art. 68 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine.....	36
Art. 69 - Rifiuti e materiali di risulta	36
TITOLO XII.....	36
ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO DEL SISTEMA DI RILEVAZIONE, FATTURAZIONE E RENDICONTAZIONE DEI SERVIZI SCOLASTICI.....	36
Art. 70 - Descrizione del servizio	36
Art. 71 - Gestione attuale.....	37
Art. 72 - Requisiti Minimi del Sistema	37
Art. 73 - Responsabilità	42
TITOLO XIII.....	42
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	42
Art. 74 - Valutazione dei rischi	42
Art. 75 – D.U.V.R.I. - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.	43
Art. 76 - Impiego di energia elettrica.....	43
Art. 77 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	43
TITOLO XIV.....	43
CONTROLLI DI CONFORMITA'.....	43
Art. 78 - Disposizioni generali.....	43
Art. 79 - Controlli da parte della Stazione Appaltante.....	43
Art. 80 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante	44
Art. 81 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante	44
Art. 82 - Blocco delle derrate	44
Art. 83 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante.....	44
Art. 84 – Penalità.....	45
Art. 85 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa.....	47
Art. 86 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa.....	47
Art. 87 – Carta dei Servizi	47
TITOLO XV	47
PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO.....	47
Art. 88 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento	47
Art. 89 - Tracciabilità dei flussi finanziari.....	48
Art. 90 - Adeguamento dei prezzi.....	48
TITOLO XVI.....	49
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	49
Art. 91 - Verbale di consegna dei locali e inventario	49
Art. 92 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	49
Art. 93 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'Impresa	49

Art. 94 - Inventari di riconsegna	49
TITOLO XVII.....	50
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	50
Art. 95 - Oneri economici a carico dell'Impresa per lo svolgimento del servizio.....	50
Art. 96 - Cauzione definitiva	50
Art. 97 - Esonero Responsabilità per la Stazione Appaltante	51
Art. 98 – Assicurazioni	51
Art. 99 – Spese a carico della Stazione appaltante.....	51
TITOLO XIX.....	52
ASPETTI CONTRATTUALI.....	52
Art. 100 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	52
Art. 101 - Stipula del contratto.....	52
Art. 102 - Risoluzione di diritto del contratto.....	52
Art. 103 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	52
Art. 104 - Recesso dal contratto.....	53
Art. 105 -Disdetta del contratto da parte dell'Impresa Aggiudicataria.....	53
Art. 106 - Licenze e autorizzazioni.....	53
Art. 107 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	54
Art. 108 - Domicilio e recapito Impresa Aggiudicataria	54
Art. 109 – Controversie	54
Art. 110 – Obblighi di Riservatezza.....	54
Art. 111 - Disposizioni finali.....	55

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Stazione Appaltante o Amministrazione Comunale: l'Amministrazione Comunale di Cornaredo;
- b) Impresa Aggiudicataria: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o il Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- d) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli alunni dell'asilo nido, della classe primavera, delle scuole del Comune di Cornaredo incluse le Sezioni Montessori presso la scuola primaria di via Don Sturzo e la scuola dell'infanzia di via Colombo, per gli ospiti del Centro Polivalente "Il Melograno", per gli anziani assistiti a domicilio, per gli iscritti ai centri estivi comunali, per i dipendenti comunali ed altri eventuali utenti, reso mediante la produzione dei pasti presso i relativi Centri Cottura, il trasporto e la somministrazione degli stessi presso i locali di consumo;
- e) Centri Cottura: le strutture appartenenti alla Stazione appaltante ove vengono prodotti i pasti;
- f) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- g) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- h) Giornata alimentare: colazione, pranzo, merenda e cena per gli ospiti del "Centro Polivalente Il Melograno";
- i) Menu mensile : l'insieme dei menu giornalieri per 4 settimane;
- j) Menu stagionale: il/i menu previsti (estivo ed invernale) per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- k) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- l) Trasporto: si intende il trasporto con carrelli, in contenitori isotermitici, dei pasti pronti dai Centri cottura (Centro Polivalente Il Melograno, Scuole dell'infanzia di via Colombo, via Don Sturzo) ai refettori adiacenti (Scuole secondarie di 1 ^ grado "Curiel" e "Muratori", scuola primaria di via Don Sturzo, e nelle Sezioni Montessori)
- m) Dieta speciale : pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
- n) Dieta in bianco: pasto a basso residuo approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- o) Menu alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- p) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto 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);
- q) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- r) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- s) Locali di consumo dei pasti/refettori: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;

- t) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'Impresa per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio, il deposito di stoviglie e utensili, locali spogliatoi e locali servizi per personale e utenti, spazi destinati alla raccolta rifiuti;
- u) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. Le stoviglie, i bicchieri e le posate dovranno essere rigorosamente biodegradabili e compostabili ove previsto, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;
- v) Utensileria : coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- w) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- x) Tovagliame: tovaglie usa e getta e tovaglioli di carta e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- y) Attrezzature: strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;
- z) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- aa) Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- bb) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione e locali annessi;
- cc) 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 – Natura e finalità del servizio

Le finalità del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti oggetto del presente appalto sono le seguenti:

- a) Contribuire alla realizzazione del diritto allo studio in favore di tutti i minori che frequentano le scuole ubicate sul territorio comunale.
- b) Valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola, come momento di crescita educativa e di socializzazione, in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie.
- c) Contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento di prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati - mediante la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti e mediante la promozione di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti.

Le modalità di svolgimento del servizio oggetto d'appalto sono finalizzate al raggiungimento degli obiettivi ambientali definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP); per tale finalità il progetto di servizio è uniformato ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M 25.07.2011, ai sensi degli articoli 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (di seguito Codice dei Contratti Pubblici)

Il servizio oggetto del presente Capitolato è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità; non potrà pertanto essere interrotto, sospeso o abbandonato se non per comprovate cause di forza maggiore. Il servizio in argomento è, in particolare, da considerarsi pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 s.m.i, con riferimento alle garanzie dovute nel caso di esercizio del diritto di sciopero.

L'Impresa dovrà provvedere:

- all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (incluse le diete speciali), e al loro stoccaggio;

- alla lavorazione e cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- al confezionamento e trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione (monorazione per le diete) e la consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo;
- al reintegro di vassoi, stoviglie in ceramica, bicchieri, posateria per tutti gli utenti, nonché alla fornitura delle stoviglie biodegradabili e compostabili o materiale a perdere (tovaglie di carta, piatti, bicchieri, posate, ecc) nei refettori in cui sono installate le linee self-service;
- all'allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, nonché alla pulizia degli stessi, del materiale e apparecchiature utilizzati per espletare il servizio presso i locali di consumo;
- alla fornitura delle attrezzature, del materiale di pulizia e di sanificazione, detergenti e disinfettanti;
- alla pulizia e rigoverno delle cucine e materiali, attrezzature, tegameria, locali e spazi annessi;
- alla raccolta, conferimento e stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti;
- alla fornitura o reintegro di pentole, contenitori isotermitici, utensileria di cucina, contenitori termici, contenitori monouso per diete o pasti trasportati;
- alle manutenzioni e riparazioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, macchinari presenti presso i locali oggetto dell'appalto, così come definito all'art. 93 del presente capitolato;
- gestione del sistema informatizzato per l'addebito dei pasti somministrati giornalmente alle varie utenze, nonché dei servizi connessi (pre-post scuola, asilo nido, trasporto, classe primavera, assistenza mensa, ecc.)

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa eventuali estensioni del servizio/prestazioni occasionali o continuative nell'ambito dei servizi di ristorazione, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione ed ai costi.

Art. 3 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'Impresa in sede di offerta, qualora queste ultime siano accolte dalla Stazione Appaltante e nel rispetto delle norme di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) e, in particolare, delle misure di sostenibilità ambientale e sociale di cui ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito anche solo "CAM") per la ristorazione collettiva e derrate alimentari approvati con D.M. 25.07.2011.

Con le specificazioni riportate nel presente Capitolato e nella Relazione Tecnica dell'Appaltatore, il servizio prevede la responsabilità gestionale complessiva del servizio di ristorazione scolastica, garantito dal Comune di Cornaredo nell'ambito del diritto allo studio, in funzione del rientro pomeridiano.

Per quanto non diversamente stabilito dal presente Capitolato e dalle disposizioni normative tempo per tempo vigenti, l'Appaltatore, nell'esecuzione del servizio, si dovrà attenere alle disposizioni e indicazioni di indirizzo riportate nelle Linee guida della A.T.S. Milano Città Metropolitana per la ristorazione scolastica "Mangiar Sano... a scuola" – Novembre 2016, nel Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menu nei Nidi d'Infanzia "Pappa al nido"- agosto 2016 e nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica pubblicate in G.U. n. 134 del 11 giugno 2010.

Connessi alla gestione del servizio vi sono anche il reintegro delle attrezzature, delle stoviglie, degli arredi dei refettori e locali annessi e delle attrezzature di cucina, ovvero di quant'altro mancante o deteriorato che si rendesse necessario per l'ottimale svolgimento del servizio.

I beni forniti dall'Impresa derivanti da sostituzioni e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature s'intendono, alla scadenza contrattuale, di proprietà della Stazione appaltante. L'appalto, in particolare, ha per oggetto quanto segue:

- preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori;
- la distribuzione della frutta a metà mattina nelle scuole materne e primarie secondo le indicazioni degli Istituti Comprensivi;
- la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti aventi diritto, mediante self-service, ove esistenti e mediante la distribuzione al tavolo, direttamente dai carrelli termici, negli altri refettori e nelle classi delle Sezioni Montessori;
- la consegna pomeridiana delle merende presso le scuole dell'infanzia iscritti al post-scuola;
- la produzione pasti per gli utenti assistiti dai Servizi Sociali, per gli ospiti del "Centro Polivalente Il Melograno" (giornata alimentare), i dipendenti comunali ed esterni autorizzati;
- la preparazione di pasti e il confezionamento dei pasti termosigillati destinati agli utenti anziani assistiti a domicilio. Il trasporto dei pasti per gli anziani avviene a cura dell'A.C.
- preparazione e somministrazione di un pasto giornaliero ai bambini iscritti al centro estivo comunale
- fornitura "pasti della solidarietà" nella misura indicativa di n. 1755 annui agli utenti segnalati dai Servizi Sociali.

Art. 4 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 3 anni consecutivi: dal 1 settembre 2019 al 31 agosto 2022.

Alla scadenza il contratto si intenderà risolto di diritto senza obbligo né onere di disdetta. L'Appaltatore, qualora ciò sia richiesto dall'Amministrazione Comunale, si obbliga tuttavia a proseguire il servizio per il tempo strettamente necessario allo svolgimento di una nuova procedura di gara e comunque per un periodo massimo di sei mesi, alle condizioni ultime in essere, sino alla consegna del servizio al nuovo appaltatore, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice dei Contratti Pubblici.

L'Amministrazione Comunale, rilevate le condizioni di opportunità, convenienza e pubblico interesse, si riserva altresì la facoltà di affidare, entro la scadenza del contratto nei termini di legge, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente Capitolato, per un periodo di ulteriori tre anni scolastici, conformemente a quanto disposto dall'art. art. 63, comma 5, del Codice dei Contratti Pubblici

Alla scadenza del contratto, la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare in buono stato i locali con gli impianti e le attrezzature. La stoviglieria e quant'altro acquistato dall'Impresa per l'espletamento del servizio al termine dell'appalto rimarrà di proprietà del Comune di Cornaredo.

Art. 5 - Importo contrattuale e valore stimato

L'importo complessivo presunto a base d'asta è pari ad € 3.952.533,70 inclusi € 29.440,74 quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre ad I.V.A. in misura di legge.

Il valore complessivo stimato dell'appalto, indicato anche ai fini dell'individuazione della normativa applicabile, è pari ad € 8.563.823,02 inclusi € 63.788,27 quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre ad I.V.A. in misura di legge, per il periodo contrattuale cui il servizio si riferisce (tenuto conto dell'eventuale ripetizione dei servizi e dell'eventuale proroga di sei mesi).

Gli importi del servizio sono stimati in via presuntiva sulla base delle attuali consistenze e articolazione del servizio, così come riportato nel successivo art. 11 del presente Capitolato.

Dettaglio oneri

Si precisa qui di seguito il dettaglio degli oneri presunti per l'acquisizione del servizio in oggetto:

- Spesa personale 50%
- Derrate alimentari 35%
- Spese varie 15%.

Art. 6 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di primo grado, dai bambini dell'Asilo Nido e Classe Primavera nonché gli alunni delle Sezioni Montessori.

Destinatari del servizio sono inoltre:

- docenti e personale ausiliario scolastico, aventi diritto;
- dipendenti comunali ed eventuali utenti autorizzati dalla Stazione Appaltante;
- persone assistite dai Servizi Sociali (SAD);
- utenti del Centro Estivo;
- ospiti della struttura "Centro Polivalente Il Melograno".

Art. 7 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

Asilo nido Via Imbriani

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì secondo il calendario dell'anno educativo comunale, prevede la preparazione, l'assemblaggio, il condimento dei pasti e la consegna dei carrelli alle educatrici. La somministrazione ai bambini è effettuata a cura delle educatrici e prevede la seguente composizione: n. 1 piatto fondo e 1 piatto piano in ceramica, n. 1 bicchiere in melanina con manico e la posateria necessaria in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte delle educatrici), somministrazione di acqua naturale in caraffe. Le stoviglie sono a carico dell'Impresa, la quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Il servizio prevede, altresì, la fornitura di prodotti specifici per lo svezzamento quali: liofilizzati, omogeneizzati, latte di proseguimento, latte fresco, ecc.

Classe Primavera Via Imbriani

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì secondo il calendario dell'anno educativo comunale, prevede la preparazione, l'assemblaggio, il condimento dei pasti presso la cucina dell'Asilo Nido attiguo e la consegna dei carrelli alle educatrici. La somministrazione ai bambini è effettuata a cura delle educatrici e prevede la seguente composizione: n. 1 piatto fondo e 1 piatto piano in ceramica, n. 1 bicchiere in melanina con manico e la posateria necessaria in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte delle educatrici), somministrazione di acqua naturale in caraffe. Le stoviglie sono a carico dell'Impresa, la quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Scuole dell'Infanzia (Via Colombo, Via Don Sturzo e Via Mazzini)

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì secondo il calendario dell'anno scolastico approvato annualmente dagli Istituti Comprensivi, prevede la preparazione, l'assemblaggio e il condimento dei pasti e la somministrazione al tavolo agli utenti presso i refettori. Solo nella scuola di via Mazzini il consumo dei pasti è effettuato direttamente nelle classi.

I tavoli da pranzo dovranno essere preparati nel seguente modo: tovaglia di carta, tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e 1 piatto piano in ceramica, n. 1 bicchiere in melanina e la posateria necessaria in acciaio inox (l'utilizzo dei coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti), somministrazione di acqua naturale in caraffe. Il tovagliame (in carta) e le stoviglie sono a carico dell'Impresa, la quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Il servizio per gli alunni prevede la spezzettatura dei secondi e la pelatura della frutta, da realizzare presso la cucina comunale. La frutta sbucciata non deve presentare imbrunimenti visibili al momento della somministrazione.

La consegna della frutta avverrà a metà mattina, in un arco orario compreso tra le ore 10,00 e le 10,30, in relazione alle esigenze dell'attività didattica.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie/pentolame, al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio, ivi compresi i servizi igienici di pertinenza, utilizzati dal personale dell'I.A.

Il servizio prevede, altresì, la consegna alle ore 16.00 delle merende agli alunni che frequentano il post scuola. La distribuzione delle merende sarà curata dal personale dell'Impresa Aggudicataria.

N.B.: presso la scuola dell'infanzia di Via Colombo è presente attualmente n. una Sezione Montessori : il servizio, in questo caso, prevede la consegna in classe in contenitori isotermitici delle pietanze ed eventuali diete speciali.

Al momento della consegna della frutta a metà mattina viene fornito un carrello con tovagliame monouso, piatti fondi e piani in ceramica, posate in acciaio e bicchieri in melanina nella quantità necessaria.

Scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado (Scuole Primarie: Via Don Sturzo, Via Volta, via IV Novembre. Scuole secondarie di 1° grado : Via L. Da Vinci , Via Imbriani)

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì secondo il calendario dell'anno scolastico approvato annualmente dagli Istituti Comprensivi, prevede la preparazione dei pasti presso le cucine comunali, il confezionamento e il trasporto dei pasti presso i refettori, l'assemblaggio e il loro condimento.

Il servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, per le scuole primarie e secondarie di 1° grado è realizzato mediante self-service, con le seguenti modalità: l'utente ritira direttamente dall'addetta, collocata presso il punto di distribuzione, il proprio vassoio composto da : un piatto per il primo, uno per il secondo, un bicchiere, un tovagliolo e le posate. La frutta, il pane, l'acqua in caraffe devono essere collocati direttamente sui tavoli prima dell'inizio della distribuzione. Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti, bicchieri e posate biodegradabili e compostabili, tovaglioli di carta doppio velo nella misura di n. di 2 per ciascun commensale.

Il tovagliame, i vassoi, le stoviglie, le posate e il materiale a perdere sono a carico dell'Impresa, la quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

All'Impresa compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del Servizio, inclusi i servizi igienici utilizzati dal personale dell'I.A. All'Impresa compete, inoltre, il

compito del lavaggio dello stoviglie/pentolame, tramite l'utilizzo di apposite strutture e macchinari.

I tavoli saranno apparecchiati a cura dell'Impresa con tovaglie usa e getta.

N.B.: presso la scuola primaria di Via Don Sturzo sono presenti attualmente n. 3 (tre) Sezioni Montessori : il servizio, in questo caso, prevede la consegna in classe in contenitori isotermitici delle pietanze ed eventuali diete speciali.

Alle 11.30 viene fornito un carrello con tovagliame monouso, piatti fondi e piani, bicchieri e posate biodegradabili e compostabili nella quantità necessaria e le caraffe con acqua naturale.

Centri Ricreativi Estivi

Il servizio di ristorazione per i Centri Ricreativi Estivi organizzati dal Comune prevede la stessa tipologia di servizio fornita durante l'anno scolastico. Per tutti gli utenti è previsto la somministrazione della frutta a metà mattina e della merenda nel pomeriggio, che sarà distribuita dal personale educativo. Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come indicato all'art. 33.10 oltre che una bottiglietta di acqua naturale in PET da mezzo litro.

Il cestino dovrà essere consegnato all'ora concordata con l'organizzatore dei Centri Ricreativi Estivi e, comunque, in orario tale da consentire la puntuale partenza per le uscite.

Diete speciali

Le diete speciali per gli alunni dovranno essere preparate in vaschette monoporzione, in base alle prescrizioni mediche, con la supervisione della Dietista appartenente allo staff organizzativo dell'aggiudicatario.

Diete di tipo etico e/o religioso

Le diete speciali di questa natura dovranno essere preparate in base alle richieste motivate con autocertificazione dell'utenza.

Attualmente sono preparate indicativamente n. 110/120 diete speciali/etico/religiose al giorno.

Anziani e anziani assistiti a domicilio

I pasti per gli anziani presso il Centro Polivalente "Melograno" saranno erogati in loco con servizio al tavolo. Saranno impiegati piatti in ceramica e bicchieri in vetro e plastica, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta doppio velo. Il tovagliame, i vassoi, le stoviglie, le posate e il materiale a perdere sono a carico dell'Impresa, la quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogniqualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

I pasti per gli anziani a domicilio saranno confezionati in piatti termosigillati ed inseriti in contenitori monoporzione termici. Il reintegro dei contenitori termici monoporzione e' a carico dell'I.A.

Il trasporto e la consegna dei pasti presso il domicilio di ogni singolo utente è a carico della Stazione Appaltante.

Il servizio deve essere erogato, senza soluzione di continuità, tutti i giorni della settimana, incluse le festività.

Dipendenti comunali

Il servizio verrà erogato mediante self-service presso la sala mensa del Centro Polivalente "Il Melograno".

Il servizio deve essere erogato senza soluzione di continuità, dal lunedì al sabato, escluse le festività infrasettimanali.

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti in ceramica e bicchieri in vetro e plastica, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta doppio velo. Il tovagliame, i vassoi, le stoviglie, le posate e il materiale a perdere sono a carico dell'Impresa, la quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogniqualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Utenti autorizzati dalla Stazione appaltante

Il servizio viene erogato con le stesse modalità previste per i dipendenti.

Ospiti dei Mini Alloggi "Centro Polivalente Il Melograno"

La somministrazione del pasto avviene al tavolo, con il personale dell'I.A., presso le due sale mensa presso il Centro Polivalente "Il Melograno" agli utenti ospiti della struttura.

Il numero dei posti letto è pari a 16. Attualmente risiedono n. 8 (otto) ospiti.

Il servizio deve essere erogato senza soluzione di continuità, dal lunedì alla domenica, incluse tutte le festività.

Pasti della solidarietà

Annualmente i servizi sociali individuano alunni iscritti al servizio mensa a cui l'I.A. eroga un pasto addebitando all'A.C. l'importo pari al costo delle derrate alimentari necessarie. La parte rimanente del costo pasto individuato in sede di offerta resta a carico dell'I.A. Il numero dei pasti da erogare saranno annualmente circa n. 1.755.

N.B. : Si specifica che compete all'Impresa apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del Servizio, inclusi i servizi igienici utilizzati dal personale dell'I.A. e compete, inoltre, il compito del lavaggio dello stovigliame, tramite l'uso di appositi macchinari, in tutte le strutture preposte alla preparazione e distribuzione dei pasti. I tavoli saranno apparecchiati a cura dell'Impresa aggiudicataria con tovaglie usa e getta.

E' inoltre a carico dell'I.A. la raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, secondo le indicazioni dell'A.C.

Oltre alle tipologie di utenza sopra indicate, l'I.A. eroga il pasto al personale docente operante presso i plessi scolastici, ovvero il personale non docente autorizzato dall'A.C., previa comunicazione degli Istituti Comprensivi.

Non e' prevista la fornitura di pasti agli operatori in servizio presso l'asilo nido, la classe primavera e i centri estivi, in quanto i servizi sono appaltati a terzi che, nel caso, ne assumeranno l'onere previo separato accordo con l'I.A.

E' richiesta, inoltre, la collaborazione per la riduzione dello spreco alimentare, secondo le indicazioni della ATS competente o mediante altre modalità operative a sostegno delle istituzioni no-profit o analoghe iniziative all'interno del Tavolo delle Povertà.

ORARI DISTRIBUZIONE DEI PASTI:

a) Asilo Nido: h. 11.00 sala lattanti; h. 11.15 sala divezzini; h. 11.30 sala grandi e Classe Primavera;

b) Scuole dell'Infanzia:

- Via Colombo: Sezione Montessori h. 11.45 in classe – per tutte le altre sezioni: lunedì e giovedì h. 11.45 – martedì, mercoledì e venerdì h. 12.00;
- Via Mazzini: da lunedì a venerdì – h. 12.00;

- Via Sturzo: da lunedì a venerdì – h. 12.00
- c) Scuole Primarie :
 - Via IV Novembre: da lunedì a venerdì - 1^ Turno h. 12.10 e 2^ Turno h. 12.50;
 - Via Sturzo: Sezione Montessori h. 12.00 in classe – per tutte le altre sezioni: da lunedì a venerdì 1^ Turno h. 12.20 e 2^ Turno h. 13.00;
 - Via Volta: da lunedì a venerdì - 1^ Turno h. 12.20 e 2^ Turno h. 13.00;
- d) Scuole Secondarie di primo grado:
 - Via Imbriani: da lunedì a venerdì h. 13.55;
 - Via L. da Vinci: da lunedì a venerdì h. 13.45;
- e) Servizio pasti anziani a domicilio : da lunedì a domenica (festivi compresi) partenza dal Centro Polivalente Il Melograno h. 11.30;
- f) Servizio pasti ospiti Centro Polivalente Il Melograno: da lunedì a domenica (festivi compresi) - h. 12.00 pranzo e ore 18.45 cena (colazione dalle h. 7.00 fino alle h. 9.30);
- g) Dipendenti comunali, anziani ed esterni autorizzati (presso il Centro Polivalente Il Melograno):
 - il lunedì e mercoledì dalle ore 12.00 fino alle ore 13.30;
 - il martedì dalle 12.00 alle 14.30;
 - il giovedì e venerdì dalle ore 12.00 alle ore 14.00;
 - il sabato e la domenica dalle ore 12.00 alle ore 13.30;
 - tutte le sere (festivi compresi) dalle ore 18.45 alle 19.30 (solo anziani);
- h) Centri estivi: per la scuola dell'Infanzia – h. 11.45; per la scuola della scuola primaria – h. 12.20/12.30.

Art. 8 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato Speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- **Allegato n. 1** "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche";
- **Allegato n. 2** "Specifiche tecniche relative ai menu" per ciascuna categoria di utenti;
- **Allegato n. 3** "Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature" per ciascuna categoria di utenti;
- **Allegato n. 4** "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria";
- **Allegato n. 5** "Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria"

Art. 9 – Varianti

Entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta, l'Impresa deve mettere in atto le migliorie proposte, qualora accettate dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui le varianti proposte dall'Impresa non fossero state accolte dalla Stazione Appaltante, l'Impresa deve mettere in atto le migliorie alternative richieste dalla Stazione Appaltante per un importo pari al costo delle varianti proposte in sede di offerta.

Art. 10 - Ubicazione dei refettori, delle cucine comunali, dell'asilo nido e numero pasti prodotti

Gli edifici e le relative pertinenze costituenti i Centri Cottura di proprietà comunale comprensivi di impianti, arredi, attrezzature, sono situati a Cornaredo in:

- a) Via Mazzini, presso la scuola dell'infanzia (Centro cottura e distribuzione nelle classi);
- b) Via Don Sturzo, presso la scuola dell'infanzia (Centro cottura e distribuzione nel refettorio anche per gli alunni della scuola primaria di via Don Sturzo mediante self- service, oltre alle Sezioni Montessori)
- c) Via Colombo, presso la scuola dell'infanzia (Centro cottura e distribuzione nel refettorio oltre alle Sezioni Montessori)

- d) Via Volta, presso la scuola primaria (centro cottura e distribuzione nel refettorio mediante self-service)
- e) Via IV Novembre, presso la scuola primaria (Centro cottura e distribuzione nel refettorio mediante self-service)
- f) Via Don Sturzo, presso la scuola primaria (trasporto e distribuzione agli alunni mediante self-service oltre alle Sezioni Montessori)
- g) Via Imbriani, presso l'Asilo Nido (Centro cottura e distribuzione nelle classi compresa la Sezione Primavera)
- i) Via Brera, presso il Centro Polivalente "Il Melograno" (Centro cottura e distribuzione negli appositi locali – Mensa dipendenti – altri utenti autorizzati, oltre che trasporto e distribuzione agli alunni della Secondaria Curiel mediante self-service).

Di seguito si riportano il numero indicativo dei pasti prodotto per ogni singolo centro cottura e per i diversi periodi dell'anno:

Centro cottura	Numero pasti indicativo giornaliero			
	settembre/maggio	Giugno	Luglio	Agosto
Via Sturzo	400	260	278	104
Via IV Novembre	340	-	-	-
Via Volta	270	-	-	-
Via Colombo*	240/120	98	-	-
Via Mazzini	130	122	-	-
Via Imbriani	80	74	53	- ****
Via Brera:				
Giornata alimentare	7	7	7	7
Pasti termosigillati	20	17	17	15
Utenti anziani esterni	10	12	12	10
Dipendenti **	30/10	28/10	18/8	8
Scuola secondaria ***	50/15	-	-	-

*Via Colombo: Lunedì e giovedì: n. 240 pasti/die – Martedì, mercoledì e venerdì: n. 120 pasti/die;

** Dipendenti: Lunedì e mercoledì: n. 30 pasti/die – Martedì, giovedì e venerdì: n. 10 pasti/die;

***Via Brera: Scuola secondaria: Lunedì e mercoledì: n. 50 pasti/die – Martedì, giovedì e venerdì: n. 15 pasti/die.

**** Via Imbriani: a seconda dell'inizio dell'anno educativo il centro cottura potrebbe essere aperto nei primi o negli ultimi giorni di agosto con un numero indicativo di pasti/die pari a 30.

Art. 11 – Dimensione presunta dell'utenza

I pasti per le diverse utenze, secondo la media del triennio 2015/2016/2017, ammontano a:

TIPOLOGIA UTENZA	ANNO 2015	ANNO 2016	ANNO 2017	MEDIA PASTI 2015/2017
Pasti dipendenti e altri autorizzati	5.050	4.633	4.923	4.869
Pasti Scuola dell'Infanzia	58.453	57.480	57.579	57.837
Pasti Scuola Primaria	141.785	143.638	143.120	142.848
Pasti Scuola secondaria di I° grado	18.446	17.942	17.690	18.026
Pasti insegnanti (infanzia, primaria e secondaria di I° grado)	14.077	14.469	14.608	14.385

Pasti asilo nido*	10.142	10.197	10.735	10.358
Pasti classe primavera	3.753	3.354	3.527	3.545
Pasti centro estivo*	10.278	10.769	9.312	10.120
Pasti anziani presso Centro Polivalente Il Melograno	4.509	3.711	4.273	4.164
Pasti anziani a domicilio	5.102	4.082	5.365	4.850
Giornata alimentare*	1.485	1.394	1.909	1.596
TOTALE	273.080	271.669	273.041	272.597

DETERMINAZIONE BASE D'ASTA				
TIPOLOGIA UTENZA	NUMERO PASTI		IMPORTI A BASE D'ASTA	
	ANNUO	TRIENNIO	COSTO UNITARIO	COSTO TRIENNIO
Pasti per tutte le tipologie	268.673	806.019	€ 4,70	€ 3.788.289,10
Pasti termosigillati	4.850	14.550	€ 4,90	€ 71.295,00
Giornata alimentare	2.555	7.665	€ 11,00	€ 84.315,00
Pasti della solidarietà	1.755	5.265	€ 1,64	€ 8.634,60
TOTALE	277.833	833.499		€ 3.952.533,70

Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerarsi solo indicativo; ai soli fini della formulazione dell'offerta si terrà conto di un numero di pasti complessivo pari a 833.499 come sopra dettagliato, tenuto conto della media del triennio precedente, ad eccezione dei pasti bambini asilo nido, centri estivi e giornata alimentare per i quali si è tenuto conto dei dati in possesso della stazione appaltante e relativi all'ultimo trimestre del 2018.

Si precisa inoltre che la Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

Art. 12 - Calendario per l'erogazione del servizio

Il servizio deve essere garantito come segue:

- Asilo nido: settembre - luglio/primi di agosto (sulla base del calendario dell'anno educativo);
- Scuole dell'Infanzia - settembre - giugno (secondo calendario scolastico degli Istituti Comprensivi);
- Scuole primarie - settembre - giugno (secondo calendario scolastico degli Istituti Comprensivi);
- Scuole secondarie 1° grado: settembre/giugno (secondo calendario scolastico degli I.C.);
- Centro ricreativo estivo: dalla chiusura delle scuole fino alla prima settimana di settembre;
- Dipendenti comunali: Il servizio viene svolto in tutti i mesi dell'anno. Nel mese di agosto i pasti possono subire una diminuzione.
- Anziani assistiti e ospiti Centro Polivalente "Il Melograno": Il servizio viene svolto in tutti i mesi dell'anno. Nel mese di agosto i pasti possono subire una diminuzione.

La Stazione Appaltante si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno dieci giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio. In caso di particolare necessità e urgenza, l'Impresa, su richiesta della Stazione Appaltante, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

Art. 13 - Interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti provenienti da altri centri cottura a disposizione dell'I.A. senza addebito di ulteriori costi, oppure cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione Appaltante.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti provenienti da altri centri cottura a disposizione dell'I.A. senza addebito di ulteriori costi, oppure di cestini o piatti freddi alternativi.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti provenienti da altri centri cottura a disposizione dell'I.A., senza addebito di ulteriori costi.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Eventuali interruzioni del servizio dovute a chiusura, da parte delle autorità competenti, delle mense per inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio da parte della I.A. saranno debitamente contestate e potrà determinare la risoluzione del contratto.

Art. 14 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'Impresa non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo P.E.C. o raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

TITOLO II

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 15 - Disposizioni generali relative al personale

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.

Inoltre, per la preparazione di diete speciali, l'Impresa deve garantire la presenza di almeno un dietologo o dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine, la Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art. 16 – Organico

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi deve essere composto da personale legato da regolare contratto all'Impresa.

Nella predisposizione dell'organico necessario allo svolgimento del servizio l'I.A. dovrà mettere a disposizione operatori in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per un tempestivo ed ordinato svolgimento dello stesso. Nella definizione dell'organico necessario per lo svolgimento del servizio dovranno essere garantiti i seguenti rapporti minimi addetti/utenti (inclusi cuochi/aiuto cuochi):

- asilo nido e classe primavera: rapporto minimo 1/45;
- scuole dell'infanzia: rapporto minimo 1/45;
- scuole primarie: rapporto minimo 1/60;
- scuole secondarie di primo grado: rapporto minimo 1/60.

La consistenza dell'organico impiegato presso le cucine comunali e presso i refettori deve essere annualmente riconfermata per iscritto alla Stazione Appaltante.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro 24 ore dalla richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 17 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, consentito solo nei casi previsti dall'art. 107, l'Impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

Ai sensi dell'art. 50 del Codice dei Contratti Pubblici, l'Impresa aggiudicataria, è tenuta ad applicare i Contratti Collettivi di Settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 15 giugno 2015, n. 81 ed è tenuta ad

assorbire il personale attualmente in forza alla gestione uscente (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima), come da allegato alla documentazione di gara.

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'Impresa, deve consegnare alla stessa le fotocopie conformi dei fogli presenza degli ultimi tre mesi, relativi ai lavoratori impiegati nel servizio di distribuzione. L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Città Metropolitana di Milano.

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

In caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, la Stazione Appaltante denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Art. 18 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate dall'Impresa ed approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'Impresa è tenuta a sostituirlo entro le 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Art. 19 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

Per l'esecuzione del servizio di preparazione dei pasti, l'Impresa deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, come dichiarato in sede di offerta.

Art. 20 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

Per lo svolgimento del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i seguenti refettori :

- Scuola secondaria di 1^a grado "Curiel" (dal Centro Polivalente "Il Melograno")
- Scuola secondaria di 1^a grado "L. Muratori" (da scuola infanzia via Colombo)
- Scuola primaria via Don Sturzo (da scuola infanzia via Don Sturzo)

l'Impresa deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Art. 21 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

Per lo svolgimento del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, l'Impresa deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante deve essere pari o superiore a quanto dichiarato dall'Impresa in sede di offerta. La somministrazione del pasto nelle Sezioni Montessori è affidata al personale scolastico: in tal caso l'Impresa è tenuta alla consegna dei pasti in contenitori termici indicativamente entro le ore 12.00.

Art. 22 - Direttore del servizio

L'Impresa deve nominare un Direttore del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Direttore del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Direttore del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore del Servizio deve essere sempre reperibile nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantirne il buon andamento delle attività, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art. 23 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante;
- non deve trattarsi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- deve mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 24 - Corsi di formazione professionale

Entro 20 giorni dall'inizio del servizio, l'Impresa deve fissare incontri di formazione destinato a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

In occasione della giornata prevista per la formazione, il responsabile del servizio dell'impresa o persona da lui delegata, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative.

La data fissata per tale incontro dovrà essere indicata preventivamente alla Stazione appaltante.

L'Impresa deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, sia in ordine a quelli previste dalle normative di riferimento (Regolamento CEE/UE n. 852 "Igiene prodotti alimentari", D.lgs.155/97, D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 Testo coordinato con il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106, sia in ordine a quanto previsto dalle normative a carattere volontario (es. certificazioni di qualità) oltre alle tematiche di cui al punto 5.5.3 dei C.A.M.

L'avvenuta formazione deve essere debitamente attestata per iscritto e la relativa documentazione deve essere trasmessa alla Stazione Appaltante.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 25 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Sono richieste forniture di prodotti ottenuti mediante:

- a) tecniche di produzione BIO come definiti dai Reg CE 834/2007, n.889/2008, e n.1235/2008 e s.m.i 32;
- b) sistemi di produzione integrata, IGP e DOP, di cui al Decreto Ministero Politiche Agricole 08.09.1999, n.350 e Reg.CE n.509/2006 e s.m.i;

Per quanto concerne la tipologia e la quantità si fa riferimento alle % minime, per tipologia di alimenti, indicate all'art.5.3.1. dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al PANGPP 33 pubblicato sulla GU n.220 del 21.09.2011.

I concorrenti proporranno, in sede di presentazione dell'offerta, quale tipologia di prodotti inserire, in relazione alla composizione dei menu standard .

I concorrenti potranno inoltre proporre, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti DOP, IGP, in misura % superiore a quella minima richiesta.

Costituiscono inoltre fattore di miglioria in sede di offerta anche l'inserimento dei prodotti BIO e a filiera corta/km zero (con l'indicazione della zona di produzione) che i concorrenti riterranno opportuno fornire.

Le materie prime utilizzate dovranno essere di qualità superiore. Per qualità superiore si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. I fornitori dovranno essere di comprovata e riconosciuta serietà professionale.

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, compreso l'asilo nido, sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nelle **"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" (Allegato n. 1).**

Nel caso in cui l'Impresa intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre alla Stazione appaltante le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte della Stazione appaltante.

Resta inteso che i prodotti offerti dai concorrenti devono essere coerenti e adatti al tipo di utenti cui sono destinati, in caso contrario non saranno presi in considerazione.

Le derrate immagazzinate devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche, fatti salvi i prodotti offerti dai concorrenti e accettati dalla Stazione appaltante.

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

Art. 26 – Sicurezza alimentare e igiene degli alimenti

Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'Appaltatore assume con riferimento al presente appalto la qualità di impresa alimentare – rif. Regolamento CE n. 178/2002.

È posto a carico dell'Appaltatore l'onere di individuare un soggetto specifico cui eventualmente attribuire la qualità di operatore del settore alimentare con il compito di attuare tutto quanto previsto in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, con l'assunzione delle relative responsabilità.

Il Comune non è pertanto responsabile per eventuali violazioni di norme in materia di sicurezza alimentare, rimanendo a carico dell'Appaltatore ogni responsabilità al riguardo. Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione di norme in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'Appaltatore, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno e, nei casi più gravi, la risoluzione del contratto.

A titolo meramente esemplificativo, sono a carico dell'Appaltatore gli adempimenti e obblighi previsti dai Regolamenti CE n. 178/2002, n. 852/2004, n. 2073/2005, con l'onere altresì di trasmettere al Comune di Cornaredo, a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa citata (es. rintracciabilità degli alimenti - 29 - sistema HACCP – analisi effettuate per verificare il rispetto dei limiti microbiologici di contaminazione). La documentazione citata dovrà comunque essere a disposizione presso i luoghi di esecuzione di servizio.

Art. 27 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, offerti dall'Impresa in sede di gara, non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'Impresa in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto offerto dall'Impresa in sede di gara previsto nel menu giornaliero.

L'evenienza di cui sopra non deve verificarsi per più di due volte al mese. Superato tale limite verranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

Art. 28 - Iniziative a sostegno della biodiversità - Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)

Intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, la Stazione appaltante si riserva di adottare annualmente dei prodotti tradizionali presidiati da *Slow Food* o da altro organismo equivalente.

Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per una o più volte l'anno nel menu in sostituzione di prodotti omologhi.

Gli alimenti presidiati, individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'Impresa con i relativi prezzi. L'Impresa deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Infine l'Impresa dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

TITOLO IV

MENU PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Art. 29 - Articolazione dei menu

I menu sono articolati in menu estivo e menu invernale. Il menu invernale inizia indicativamente alla fine del mese di ottobre e termina nel mese di aprile. Il menu estivo inizia indicativamente nel mese di maggio e termina a fine ottobre. In ogni caso, l'entrata effettiva in vigore di ciascuno dei menu stagionali deve essere preventivamente concordata con la Stazione Appaltante e la Commissione Mensa.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nelle **"Specifiche tecniche relative al Menu" per ciascuna categoria di utenti (Allegato n. 2)**. Copia dei menu dovrà essere esposta nelle scuole e all'interno dei luoghi di consumo dei pasti.

Art. 30 - Variazione del menu

Le preparazioni gastronomiche previste nel menu possono subire variazioni in relazione alla stagionalità e alla disponibilità sul mercato dei prodotti locali e/o dei prodotti provenienti dal territorio della Regione Lombardia offerti dal concorrente, fatta salva l'equivalenza economica e nutrizionale.

La Stazione Appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico, le preparazioni gastronomiche previste nel menu, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

Sono inoltre consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni del menu 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;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.
- su richiesta della ATS
- su richiesta della Commissione Mensa.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere apportata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione Appaltante.

Art. 31 - Integrazione e/o modifica del menu in occasione di festività

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, in occasione di festività particolari, potranno essere richiesti all'Impresa Aggiudicataria menu speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menu esistente.

Nel periodo della Quaresima, in osservanza dei precetti che la ricorrenza impone, l'Impresa deve fornire un menu di magro al venerdì.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Art. 32 – Giornate alimentari a tema

L'Impresa, su richiesta della Stazione appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima, deve predisporre, una volta al mese, un menu a sorpresa o etnico. I menu proposti dall'Impresa devono avere caratteristiche culturali definite e devono essere di pari valore economico del pasto consumato normalmente.

Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante.

Art. 33 - Struttura dei menu per ciascuna categoria di utenti

La struttura dei menu è da intendersi fissa e non modificabile, fatte salve le eventuali occasioni in cui vengono previsti piatti particolari (es. piatti unici) legati ad iniziative ed eventi di carattere culturale .

Nell'allegato 2 *"Specifiche Tecniche relative ai menu"* per ciascuna categoria di utenti viene dettagliata la struttura dei menu per le diverse categorie di utenti:

33.1 – Asilo Nido - Struttura menu per bambini di età compresa tra 5 e 14 mesi

- Pappa (come da menu allegato)
- Frullato a metà mattina
- Frutta o omogeneizzato di frutta (come da menu allegato)
- Merenda a base di frutta e latte di formula o yogurt
- Acqua

33.2 – Asilo Nido - Struttura menu per bambini di età compresa tra 15 e 36 mesi

- Spuntino frutta a metà mattina, pane o prodotti da forno
- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Merenda latte fresco o yogurt e prodotti da forno
- Acqua

N.B. = In termini economici lo spuntino e la merenda costituiscono parte integrante del pranzo

Si precisa che le classi di età sono da considerarsi orientative in quanto il passaggio dal menu "piccoli" al menu "medi" e "grandi" è stabilito dalle educatrici dell'Asilo Nido, sulla base delle indicazioni dei genitori circa lo stadio di avanzamento del divezzamento.

Inoltre detto passaggio deve essere graduale; in tali circostanze pertanto, l'approntamento dei menu deve essere trattato come dieta personalizzata fino al completo passaggio alla classe successiva. Le Specifiche Tecniche relative al menu sono riportate nell'allegato n. 2.

33.3 Classe Primavera

- Spuntino frutta a metà mattina, pane o prodotti da forno
- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Merenda latte fresco o yogurt e prodotti da forno
- Acqua

N.B. = In termini economici lo spuntino e la merenda costituiscono parte integrante del pranzo

33.4 – Scuole dell'Infanzia

- frutta fresca a metà mattina (o yogurt, o budino, o gelato)

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- merenda per gli alunni che frequentano il post-scuola
- acqua

33.5 - Centri Ricreativi Estivi

- Spuntino Frutta, a metà mattina

Pranzo

- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- Merenda yogurt e prodotti da forno, gelato o budino
- Acqua

33.6 – Scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato
- acqua

33.7 – Struttura Menu per anziani e pasti a domicilio

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o uno yogurt o un dessert
- acqua

su richiesta, per gli anziani, dovrà essere fornito un apposito menu in bianco o frullato o diete speciali per patologie diverse.

33.8 - Dipendenti comunali

- due primi piatti a scelta
- due secondi piatti a scelta
- due contorni a scelta
- pane
- frutta fresca di stagione o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert
- acqua

33.9 – Giornata alimentare

- Prima colazione costituita da : latte, caffè' o the, caffelatte con fette biscottate, grissini o frollini, brioches tutti integrali; zucchero o dolcificante dietetico;

Pranzo:

- due primi piatti a scelta + alternative fisse: riso in bianco, pastina o riso in brodo;
- due secondi piatti a scelta + alternative fisse: formaggi o salumi;
- un contorno crudo e uno cotto a scelta;
- pane o grissini;
- frutta di stagione cruda/ cotta e frullata;
- caffè'
- dessert nei giorni di giovedì' e domenica e nelle altre festività'. Durante la stagione estiva (giugno/agosto) almeno una volta la settimana il dolce e' sostituito dal gelato;
- bevande (acqua o ¼ di vino).

Merenda pomeridiana: the o succo di frutta; tartine o biscotti o frutta fresca o gelato nel periodo estivo.

Cena:

- un primo piatto + alternative fisse: consomme', pastina o riso in brodo;
- un secondo piatto + alternative fisse: formaggi o salumi;
- un contorno a scelta fra uno crudo e uno cotto;
- pane o grissini ;
- frutta di stagione cruda/ cotta e frullata
- bevande (acqua o ¼ di vino).

La giornata alimentare si conclude con la preparazione dell'infuso di camomilla per gli ospiti che lo richiedono.

Giornata alimentare ospiti in regime di dieta speciale sulla base del menù segnalato.

33.10 - Cestini freddi

La Stazione Appaltante potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze. La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- due panini con prosciutto cotto o formaggio per gli utenti della scuola dell'infanzia, primaria e della scuola secondaria di 1° grado;
- acqua minerale naturale da 50 cl e un succo di frutta da 33 cl;
- una banana o altro frutto facilmente sbucciabile;
- un prodotto da forno (plum-cake o croissant);
- un bicchiere a perdere da 200 ml;
- 2 tovaglioli di carta.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Art. 34 - Diete speciali

L'Impresa deve approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere forniti, senza alcun onere aggiuntivo, dall'Impresa.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 270/2004 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. La dietista dell'I.A. deve essere adibita alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

La dieta speciale potrà essere somministrata solo alle seguenti condizioni. Alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero. Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc. ...)
- la durata (che comunque non può essere superiore all'anno scolastico in corso, fatta eccezione per le patologie di natura genetica quali, a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc.)

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati
- gli additivi e i conservanti vietati.

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

- l'alimento tal quale;
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

I suddetti certificati devono essere messi a disposizione della dietista per approntare correttamente le diete speciali.

Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

Le certificazioni mediche devono essere presentate alla Segreteria della Direzione Didattica o della Presidenza, entro il mese di giugno precedente l'inizio dell'anno scolastico.

Art. 35 - Diete speciali per utenti degli Asili Nido e Classe Primavera

L'Impresa deve fornire, senza ulteriori oneri aggiuntivi, le derrate per la preparazione di diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre che le diete personalizzate dovute a stadi intermedi di divezzamento e diete per patologie a carattere transitorio.

L'Impresa è tenuta alla fornitura di tutti i prodotti dietetici e/o di svezzamento necessari per la preparazione dei pasti per i piccoli utenti; a scopo esemplificativo, devono essere forniti:

- latte di formula
- latte speciale (riso, mandorla, avena, capra)
- omogeneizzati
- liofilizzati nelle qualità e quantità segnalate dalla Stazione Appaltante;
- latte fresco intero
- formaggi senza conservanti.

L'Impresa, su richiesta della Stazione Appaltante, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate utilizzate per la preparazione delle Diete speciali.

Art. 36 - Diete leggere e/o alternative per asili nido e Classe Primavera

L'Impresa deve fornire, senza ulteriori oneri aggiuntivi, derrate per la preparazione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta scritta entro le ore 9.00 dello stesso giorno da parte dei genitori. Le diete leggere sono costituite da:

Piccoli: pappa a base di brodo vegetale + crema di riso, parmigiano reggiano grattugiato, mela grattugiata

Medi e grandi: riso in bianco, carne bianca lessata/vapore, patata/carota lessata, mela.

Nei casi di diete alternative annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'Impresa deve fornire, in sostituzione delle derrate previste, derrate per menu alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante.

Art. 37 - Diete leggere e/o alternative per gli altri utenti

L'Impresa Aggiudicataria si impegna alla predisposizione, senza oneri aggiuntivi, di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno. Tale menu conserva la medesima struttura del menu normale ed è di norma costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con la Stazione Appaltante.

Nei casi di diete alternative annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'Impresa deve fornire, in sostituzione del pasto previsto e senza oneri aggiuntivi, menu alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

I pasti previsti dai menu alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 38 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete leggere e/o alternative

Le diete speciali o leggere e/o alternative, devono essere confezionate in vaschette monoporzione. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi o crudi da consumarsi freddi, fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura delle attrezzature per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

TITOLO V

SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO PER ANZIANI

Art. 39 - Tipologia del servizio

Il servizio consiste nella preparazione dei pasti destinati agli anziani assistiti a domicilio. L'Impresa deve provvedere a porzionare i pasti termosigillati ponendoli negli appositi contenitori termici, unitamente a pane e frutta, confezionati separatamente in sacchetti per alimenti, che l'Impresa dovrà provvedere a lavare e sanificare quotidianamente. Tali contenitori, se necessario, saranno sostituiti e/o integrati da parte dell'I.A., senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.

L'Impresa deve garantire la preparazione dei pasti previsti dal menu, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche e nei giorni e negli orari prestabiliti.

Art. 40 - Orari e periodo di effettuazione del servizio.

Il servizio dovrà essere garantito tutto l'anno, compreso il mese di agosto, dal lunedì alla domenica inclusi i festivi. I pasti confezionati come indicato nel precedente articolo, dovranno essere pronti per il trasporto alle ore 11.30 per il ritiro dal parte del personale designato dalla Stazione Appaltante.

Art. 41 - Integrazione del menu e diete speciali

In occasioni di particolari ricorrenze (Natale, Capodanno, Pasqua, Ferragosto) verrà richiesto un particolare menu comprensivo di antipasto, doppio primo e/o doppio secondo con contorno, pane, frutta e dolce da stabilirsi con l'Ufficio comunale competente.

I pasti preparati in occasione di tali ricorrenze, saranno somministrati, di norma, l'ultimo giorno feriale antecedente la ricorrenza.

In occasione di feste tradizionali potrà essere richiesta la preparazione di piatti particolari (ad es. trippa, cassoela) oltre al dolce, senza alcun costo aggiuntivo per la Stazione appaltante. L'impresa dovrà provvedere a predisporre, mediante una dietista, menu iposodici e menu per diabetici, il più possibile simili a quelli in uso per la generalità degli anziani, nonché, all'occorrenza, menu speciali per allergie e intolleranze alimentari o altre patologie che richiedano un regime dietetico specifico. Alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero.

Su richiesta della stazione appaltante, l'Impresa dovrà approntare menu frullati per gli utenti che ne abbiano la necessità.

TITOLO VI

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 42 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività, l'Impresa deve redigere e applicare presso le cucine e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D.lgs.155/97 e delle altre normative cogenti. Pertanto, l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

L'Impresa, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CEE n. 178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Art. 43 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'Impresa, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'Impresa deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art. 44 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti (D. Lgs. 155/97 e successive modificazioni e integrazioni).

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

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

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art. 45 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche"* (Allegato n. 1).

Art. 46 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e dal D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 Testo coordinato con il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e dal D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 Testo coordinato con il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106 .

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Art. 47 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo D.Lgs. 155/97. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art. 48 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno gr. 150 edibili di ciascuna preparazione gastronomica sia presso i centri cottura che presso i terminali di distribuzione e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui

quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0°/4°C per le 72 ore successive.

Art. 49 - Divieto di riciclo

L'Impresa deve garantire di non attuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 50 - Manipolazione e cottura

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto sono vietate le precotture.

Art. 51 - Preparazione piatti freddi

La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 12°C.

Art. 52 – Condimenti

Le paste asciutte, per tutti gli utenti escluso l'Asilo Nido e della Classe Primavera, dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio viene aggiunto secondo le grammature previste. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/54 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali offerti dall'Impresa in sede di gara e accettati dalla Stazione Appaltante.

Per condimenti a crudo delle pietanze, per la preparazione di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

I piatti destinati al servizio pasti caldi anziani, dovranno essere conditi direttamente presso la cucina comunale.

E' tassativamente vietato l'utilizzo di preparati per brodo a base di carne (dadi).

Art. 53 - Pasti non consumati (Legge Gadda)

L'Impresa può proporre e realizzare, entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio del servizio, un progetto per la distribuzione dei pasti non consumati, in conformità alla Legge *"Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi"* n. 166/2016 (Legge Gadda).

I destinatari dei pasti non consumati potranno essere quelli indicati dalla Stazione Appaltante o, in subordine, dall'Impresa.

Sarà consentito ai bambini delle scuole primarie portare a casa frutta e pane non consumati in mensa, con modalità da definire con acquisto di family bag (borsine lavabili e riutilizzabili) a carico delle famiglie interessate.

Sono ancorché richiamate le norme e le azioni di sensibilizzazione sugli sprechi alimentari di cui alle Linee di indirizzo ad oggetto "Intesa, ai sensi dell'articolo 10, della legge 19 agosto 2016, n. 166, tra il Governo, le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano e gli enti locali sul documento recante: «Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti», pubblicate in G.U. del 30.10.2018.

TITOLO VIII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art. 54 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nel fascicolo "*Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature" per ciascuna categoria di utenti (Allegato n. 3)*, nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Inoltre s'intendono al netto degli scarti di lavorazione, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso.

Con riferimento a quanto previsto dalle Linee Guida della Regione Lombardia, l'Impresa Aggiudicataria dovrà predisporre la trasformazione delle tabelle delle grammature a crudo in una tabella di grammature a cotto dei piatti; tale tabella dovrà essere prodotta entro 30 gg. dall'inizio del servizio e convalidata dalla Stazione appaltante e sarà utilizzata per la verifica della congruità delle porzioni somministrate.

Copia di tali tabelle dovrà essere esposta in tutti i refettori e sale di consumo dei pasti.

Art. 55 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di analogo valore nutrizionale e economico.

TITOLO IX

NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 56 - Prenotazione dei pasti

La prenotazione dei pasti deve essere effettuata a cura dell'Impresa.

Per quanto riguarda l'Asilo nido e la Classe Primavera, la coordinatrice o una sua incaricata provvederà entro le ore 14.00 del giorno precedente a comunicare all'Impresa il numero di alunni previsto nel giorno successivo indicando anche il numero e il tipo di diete da consegnare.

Scuole d'Infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado

L'Impresa, mediante proprio personale, deve provvedere giornalmente a rilevare e comunicare alla cucina il numero esatto dei pasti con relative diete.

Tale comunicazione avverrà entro le ore 9,30, fatti salvi i giorni in cui si verifichi il ritardato ingresso degli alunni (scioperi, assemblee sindacali).

Entro le ore 10,30 di ogni giorno il personale potrà comunicare variazioni in più o in meno rispetto alle quantità preannunciate per il giorno stesso.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti (utenti refezione scolastica) sono possibili "incidenti" (es. caduta del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Impresa Aggiudicataria adotti le misure necessarie (per es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun bambino senza il pasto. Tali porzioni in più non comporteranno un onere aggiuntivo alla Stazione Appaltante e non saranno fatturate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero dei pasti distribuiti, l'impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Art. 57 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati a cura dell'Impresa Aggiudicataria presso i refettori e/o locali di consumo. La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 5 minuti sull'orario previsto per la somministrazione.

La somministrazione dei pasti agli utenti avverrà secondo le indicazioni orarie concordate con la stazione appaltante e le scuole.

Art. 58 - Modalità di conservazione dei pasti

L'Impresa, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve garantire il mantenimento dei pasti mediante le apposite attrezzature.

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art. 59 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'Impresa deve provvedere a fornire idonei carrelli, contenitori isoterme in numero sufficiente a realizzare il servizio nei modi e nei tempi concordati con la stazione appaltante.

Nel caso in cui nel corso della gestione i contenitori utilizzati dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante. Per il confezionamento dei pasti durante il trasporto sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronomiche in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle bacinelle gastronomiche non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Per quanto riguarda i contenitori dei pasti destinati agli anziani, l'Impresa utilizzerà i contenitori previa la termosigillatura. L' I.A. provvederà, senza ulteriori costi per l' A.C., alla loro sostituzione e/o integrazione qualora necessario.

Per quanto riguarda la frutta presso le scuole d'Infanzia , l'Impresa deve garantire che gli utenti la possano consumare a metà mattina. L'Impresa dovrà fornire idonei contenitori per alimenti dotati di coperchio in numero pari alle classi per la consegna e la conservazione della frutta. Il lavaggio viene effettuata dal personale dell'Impresa e la distribuzione della frutta nelle classi viene effettuata dal personale scolastico.

TITOLO X

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 60 - Norme e modalità per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

La distribuzione e la somministrazione dei pasti nelle scuole sarà realizzata a cura del personale dell'Impresa Aggiudicataria , secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dal presente Capitolato, la Stazione Appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

L'Impresa deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori e dei locali annessi, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, l'Impresa deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso i cui oneri restano totalmente a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Art. 61 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative di conversione relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, approvate dall'A.C., in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

TITOLO XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 62 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti, è obbligatorio osservare le norme stabilite nel manuale di autocontrollo D.Lgs. 155/97. Al personale in particolare è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i locali di consumo dei pasti devono essere svolti conformemente a quanto previsto dall'allegato "*Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria*" (Allegato n. 4).

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e

di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Per le operazioni di pulizia l'Appaltatore dovrà rispettare le specifiche tecniche di base dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari approvati con D.M. 25.07.2011, con particolare riferimento al punto 5.3.5 (Pulizie dei locali).

Sono, altresì, vincolanti le indicazioni delle Linee guida e della Relazione Tecnica presentata dall'Appaltatore in sede di gara. Rispetto ai contenuti dei suddetti documenti prevarranno in ogni caso le disposizioni normative tempo per tempo vigenti, da intendersi inserite di diritto nel contratto, anche in sostituzione dei contenuti difforni concordati tra le parti.

Art. 63 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni nel rispetto della normativa di cui alla L. 221/2015 e, successivamente, all'art. 34 recante "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del "Codice dei Contratti Pubblici". Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 64 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso i Centri Cottura, le cucine e presso i terminali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Art. 65 - Lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio, deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 66 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso le cucine e presso i refettori, presso le zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'Impresa. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi; pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici; pulitura, almeno semestrale, dei vetri interni di tutti i locali di pertinenza. Per alcuni refettori, aventi particolare conformazione architettonica, da individuarsi prima dell'inizio del servizio, potrà concordarsi con la Stazione appaltante una differente frequenza per il lavaggio dei vetri interni. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nelle *"Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria"* (Allegato n. 4).

Art. 67 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo utilizzati dall'utenza

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere. Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art. 68 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine

L'impresa prima dell'inizio delle attività e poi con cadenza trimestrale deve provvedere alla disinfestazione dei locali di consumo, delle cucine comunali. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti.

Art. 69 - Rifiuti e materiali di risulta

L'Appaltatore dovrà rispettare le specifiche tecniche di base dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari approvati con D.M. 25.07.2011, con particolare riferimento al punto 5.3.7 (Gestione dei rifiuti) e quanto previsto al punto 5.5.2 (Riduzione e gestione dei rifiuti) dei medesimi C.A.M.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

TITOLO XII

ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO DEL SISTEMA DI RILEVAZIONE, FATTURAZIONE E RENDICONTAZIONE DEI SERVIZI SCOLASTICI

Art. 70 - Descrizione del servizio

Per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e per gli utenti dell'asilo nido, della classe primavera e dei centri estivi è ad esclusivo carico dell'I.A. organizzare, gestire e controllare, sotto la propria completa ed esclusiva responsabilità, nel rispetto dei requisiti minimi e con esclusione dei soli compiti espressamente posti a carico del Comune di Cornaredo riportati negli articoli successivi, tutto il processo di rilevazione, fatturazione dei servizi a pagamento erogati dal Comune agli utenti, come di seguito sinteticamente articolato:

gestione delle anagrafiche, iscrizioni, prenotazioni giornaliere, fatturazione, rendicontazione, individuazione insoluti, emissione dei solleciti, comunicazioni all'utenza, etc.

I servizi a pagamento attualmente erogati all'utenza dal Comune di Cornaredo per i quali l'I.A. dovrà svolgere il servizio di cui trattasi sono i seguenti: refezione scolastica, assistenza scolastica, pre e post scuola, trasporto scolastico, asilo nido, classi primavera, centri estivi, primaverili ed invernali per minori, trasporto anziani, trasporto disabili, S.A.D., ginnastica dolce, orti comunali.

E' inoltre a carico dell'I.A. la rilevazione numerica dei pasti degli insegnanti rilevati giornalmente nelle diverse tipologie di scuola.

L'impresa aggiudicataria dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

Il sistema di gestione, come previsto dalla normativa si integra con PAGO PA (art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e del D.L. n. 179/2012 come modificato dalla legge di conversione n. 221/2012)

L'I.A. del servizio dovrà sostenere i costi di sviluppo e canone dei moduli software necessari per la gestione delle rilevazione, bollettazione, emissione IUV, rendicontazione e riconciliazione in contabilità (rif. art. 72) ivi compresi eventuali costi di sviluppi futuri previsti dalla normativa, come ad esempio l'integrazione di nuovi metodi di pagamento nel sistema PAGOPA (SDD, F24 ecc.) o evoluzioni migliorative che ottimizzino e facilitino le attività operative degli Uffici comunali coinvolti nella gestione del sistema.

Di seguito i costi di interfacciamento ed adeguamento al Sistema PAGOPA:

- Costi una tantum ACME Italia Srl – Euro 5.400,00 oltre IVA – Interfaccia PAGOPA verso PADigitale;
- Costi una tantum PADigitale – Euro 5.000,00 oltre IVA – Modulo riscossioni;
- Costi una tantum PADigitale - Euro 1.000,00 oltre IVA – Adeguamento tracciato ACME;
- Formazione ed avviamento PADigitale – Euro 2.000,00 IVA esente;
- Canone annuo ACME Italia Srl – Euro 6.100,00 oltre IVA.

Art. 71 - Gestione attuale

Nel periodo compreso tra settembre 2008 ed agosto 2019 il Comune di Cornaredo ha affidato alla società Gemeaz Elixor spa, all'interno della gara d'appalto per il servizio di ristorazione, l'attività di riscossione dei servizi scolastici di cui al precedente art. 70 in tutte le sue fasi (rilevazione, presenze, prenotazione pasti, addebiti in modalità posticipata con periodicità mensile, incasso, rendicontazione e solleciti), la quale si è avvalsa per lo svolgimento di tali attività del supporto della società ACME Italia srl e del software GRSWEB, prodotto e distribuito da quest'ultima e di cui il Comune di Cornaredo è titolare della licenza d'uso. Il Comune di Cornaredo è inoltre proprietario del restante hardware che è stato utilizzato nel corso dell'appalto per il funzionamento del sistema (POS utilizzati per la prenotazione dei pasti e per i pagamenti da parte dell'utenza).

Per la gestione del servizio l'I.A. dovrà utilizzare il sistema informatico hardware e software esistente facendosi carico dei relativi canoni di manutenzione ed assistenza nei confronti della società ACME Italia srl e PA Digitale (per la parte relativa al sistema di riscossione tramite PagoPA), previ opportuni accordi contrattuali da definire tra le parti senza l'intervento del Comune. (rif.to articolo 95)

Il software, contenente tutti i dati relativi ai servizi gestiti aggiornati in tempo reale, dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale durante l'intera durata dell'appalto e l'accesso al medesimo ed ai dati in esso contenuti dovrà avvenire mediante la digitazione di username e password individuale assegnata agli operatori indicati dall'Amministrazione Comunale. Saranno inoltre a carico dell'I.A. tutti gli oneri relativi all'importazione dei dati della gestione del precedente appalto e delle relative procedure di chiusura (rendicontazione e solleciti). A tale proposito il Comune metterà a disposizione la licenza d'uso del software sinora utilizzato e le banche dati, che il precedente gestore del servizio dovrà consegnare all'Ente completo di tutte le informazioni accumulate negli anni per la gestione della rendicontazione e solleciti di pagamento del precedente periodo.

Art. 72 - Requisiti Minimi del Sistema

Il sistema utilizzato dall'I.A. per lo svolgimento dei servizi di cui al precedente art. 70 dovrà garantire i seguenti servizi minimi:

a) Gestione delle anagrafiche/Iscrizioni

Compete all'I.A. l'inserimento nel sistema informatico utilizzato delle iscrizioni annuali degli utenti ai servizi e l'aggiornamento costante delle anagrafiche necessarie al funzionamento del sistema (alunni, genitori/parenti paganti, scuole e classi, tariffe, diete, eccetera).

Per quanto concerne i dati, anche anagrafici, contenuti nei moduli di iscrizione ai servizi presentati dagli utenti, che continueranno ad essere acquisite dalle iscrizioni on-line e le successive eventuali variazioni concernenti la scuola e/o la classe di appartenenza, le tariffe individuali e/o collettive da applicare e le diete, detto aggiornamento dovrà essere effettuato tempestivamente sulla base delle informazioni comunicate su supporto elettronico (e-mail, Excel, ecc.) dai competenti uffici del Comune di Cornaredo, individuati attualmente nell'Ufficio Istruzione. Modalità di comunicazione e tempi di esecuzione degli aggiornamenti saranno concordati di volta in volta sulla base delle urgenze del momento. Tale operatività non dovrà comportare costi aggiuntivi per l'A.C.

Per quanto concerne la variazioni anagrafiche dell'utenza successive alla fase di iscrizione ai servizi, l'I.A. dovrà provvedere a propria cura e spese ad aggiornare costantemente il database. A tale proposito il Comune provvederà ad abilitare l'I.A. all'accesso al Siatel (Anagrafe Tributaria), per l'intera durata dell'appalto, secondo la modalità e le procedure indicate dall'Agenzia delle Entrate, per la consultazione dei soli dati anagrafici dell'utenza.

b) Prenotazione giornaliera dei pasti

Spetta all'I.A. rilevare quotidianamente, con personale proprio o mediante convenzione/contratto con le scuole con oneri a proprio carico, il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete individuali) con il minimo impatto sullo svolgimento delle lezioni.

Tutte le prenotazioni dovranno essere inserite nel sistema informatico giornalmente entro le ore 10.30 ed essere immediatamente disponibili all'A.C. ed all'utenza per controllo e per ogni altra eventualità.

L'attuale sistema prevede l'impiego di POS corredati di lettore di codice a barre; in alternativa, in caso di indisponibilità temporanea di un POS, è disponibile una funzione internet che effettua le stesse operazioni. L'I.A. potrà confermare il sistema o proporre uno diverso.

c) Gestione dei crediti nei confronti dell'utenza

Tutti gli incassi dovranno essere introitati direttamente dal Comune attraverso il Sistema PagoPA, sul conto corrente bancario indicato dall'Amministrazione Comunale.

In aggiunta al Sistema PagoPA dovrà essere assicurata la possibilità per gli utenti di effettuare pagamenti tramite SDD (con cadenza mensile). Le somme dovranno essere introitate direttamente dal Comune sul conto corrente bancario indicato dall'Amministrazione Comunale. A tale proposito il Comune effettuerà direttamente solo gli adempimenti di propria competenza richiesti dall'Istituto Bancario e non delegabili a soggetti terzi (es.: sottoscrizione contratto, autorizzazione ed invio dei files SDD alla Banca, etc.), mentre resteranno in capo all'I.A. tutte le altre attività effettuabili da soggetti terzi, ivi inclusa la rettifica degli importi incassati tramite il flusso SDD a causa delle segnalazioni di scarto o mancato perfezionamento dell'addebito restituite dalla Banca. Tutte le attività relative all'attivazione, da parte degli utenti, dovranno essere organizzate e gestite dall'I.A., senza oneri per l'A.C. In particolare l'I.A. dovrà rendicontare alla stazione appaltante entro 15 giorni dalla scadenza di pagamento dei flussi SDD, le somme incassate per singolo servizio e per periodo di competenza. L'A.C. metterà a disposizione dell'I.A. delle credenziali di accesso per la consultazione degli esiti dei SDD.

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica, l'I.A. elaborerà direttamente l'importo individuale dovuto sulla base delle rilevazioni delle presenze effettuate giornalmente, mentre per gli altri servizi l'addebito avverrà o sulla base del canone mensile previsto (es. trasporto scolastico) o tramite l'elenco degli importi individuali dovuti redatto e trasmesso all'I.A. dai competenti servizi comunali (es.: rette asilo nido, centri diurni per minori, classi primavera, etc.).

Riguardo alla rilevazione giornaliera dei pasti, dopo la verifica della presenza da parte del personale dell'I.A. ad inizio mattinata, sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 10.30 senza che nulla venga addebitato all'utente. Dopo tale termine sarà possibile restituire il costo del pasto all'utente che non abbia usufruito del servizio solo dietro autorizzazione dell'A.C. ed in presenza di conferma scritta da parte del personale scolastico. In questo caso il pasto sarà integralmente a carico dell'A.C.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dall'I.A., si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di idonea documentazione fornita dalla scuola, ed in tal caso l'A.C. si farà carico del costo del pasto; nel caso in cui la contestazione derivi da un errore di rilevazione, fermo restando l'accredito all'utente, nulla sarà dovuto all'I.A. da parte dell'A.C.

Contestualmente all'effettuazione degli addebiti per i servizi usufruiti nel mese precedente, l'I.A. dovrà comunicare gli importi agli utenti, pubblicando gli avvisi di pagamento PagoPA su apposito portale internet mediante accesso personalizzato con username e password e, dietro richiesta degli utenti o dell'A.C., anche mediante invio di e-mail o sms.

Entro il 15° giorno di ogni mese l'I.A. dovrà essere comunicare all'A.C. i seguenti dati riferiti al mese precedente:

- il numero di pasti addebitati all'utenza delle scuole materne, elementari e medie suddivisi nelle diverse fasce tariffarie applicate; l'A.C. provvederà a riconoscere all'I.A. il prezzo pieno del pasto per i soli pasti effettivamente addebitati all'utenza, più quelli per cui si sono effettuati accrediti giustificati e quelli erogati al personale docente e non docente autorizzato.
- i pasti relativi asilo nido, classi primavera, insegnanti;
- gli importi addebitati agli utenti per tutti i servizi gestiti.

Tutte le informazioni di cui ai punti precedenti dovranno essere comunicate all'A.C. su un apposito prospetto che dovrà contenere:

a) per il servizio di refezione, il dettaglio per ogni singola scuola (materna, elementare, media) all'interno di ogni plesso e per ogni singola fascia tariffaria del numero di pasti erogati, la tariffa unitaria, il relativo controvalore complessivo, nonché l'eventuale IVA applicata in percentuale ed in valore assoluto;

b) per gli altri servizi (trasporto scolastico, per e post scuola, assistenza scolastica, asilo nido, classe primavera, centri diurni per minori, etc.) il prospetto dovrà contenere le stesse informazioni di cui al precedente punto a) ma senza la suddivisione per plesso e per scuola. Sempre all'interno del prospetto mensile dovranno essere anche indicate a parte ed in dettaglio (mese di riferimento, tipo di servizio, nome e cognome del bambino, motivo della rettifica, importo della variazioni in più o in meno, eventuale IVA in più o in meno) le singole variazioni rispetto ai prospetti già consegnati nei mesi precedenti che comportano variazioni nel gettito.

d) Solleciti e gestione delle morosità

L'I.A. dovrà provvedere all'emissione di due solleciti annuali verso l'utenza inadempiente nei tempi

e con le modalità che saranno concordate con l'A.C., ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia.

Il servizio di refezione dovrà essere sempre erogato agli utenti, indipendentemente dalla situazione contabile degli stessi, tuttavia il software dovrà prevedere la possibilità di sospensione dal servizio degli utenti morosi e l'utilizzo di tale funzionalità sarà ad esclusiva discrezione della A.C. Salvo accordi diversi, per l'emissione dei solleciti si prevede la seguente tempistica: l'I.A. postalizza una prima tornata di solleciti di pagamento da effettuare sui canali di pagamento previsti, a mezzo raccomandata a.r. tra il 10 ed il 15 febbraio con riferimento alla situazione debitoria maturata a partire dall'inizio dell'anno scolastico fino al 31/01.

La lettera di sollecito dovrà contenere almeno le seguenti informazioni: cognome e nome del bambino, cognome e nome del padre o della madre, codice fiscale del padre o della madre, indirizzo di residenza del padre o della madre, tipo di servizio a cui si riferisce il sollecito, periodo di riferimento, importo non pagato, ed inoltre dovrà riportare il nominativo, il recapito telefonico e l'indirizzo mail del referente dell'I.A. a cui l'utente potrà rivolgersi per qualunque chiarimento.

L'I.A. dovrà inoltre postalizzare una seconda tornata di solleciti di pagamento, con le stesse modalità indicate per la prima tornata, nei primi dieci giorni del mese di settembre con riferimento alla situazione debitoria maturata nel corso dell'intero anno scolastico precedente.

In caso di mancato pagamento del secondo sollecito da parte degli utenti l'I.A. trasmette al Comune (ufficio ragioneria) entro il successivo 30 ottobre l'elenco nominativo degli utenti morosi per la successiva attivazione da parte del Comune delle procedure di recupero coattivo. L'elenco degli utenti morosi dovrà essere consegnato al Comune su file di tipo sequenziale e dovrà contenere almeno le seguenti informazioni in campi separati: cognome e nome del bambino, cognome e nome del padre o della madre, codice fiscale del padre o della madre, indirizzo di residenza del padre o della madre, tipo di servizio, importo non pagato, numero e data della raccomandata di sollecito, data della notifica della raccomandata al destinatario.

In occasione di entrambi i solleciti si considereranno correttamente notificate dall'I.A. anche le raccomandate non recapitate per non curata giacenza, purché certificato dal servizio postale, mentre per le raccomandate non notificate per qualunque altro motivo l'I.A. dovrà attivarsi attraverso l'anagrafe comunale ed il Siatel per individuare l'indirizzo corretto e recapitare una seconda raccomandata a.r. all'utente moroso. La postalizzazione della seconda raccomandata dovrà avvenire entro 60 giorni dalla data di conoscenza della mancata notifica della prima.

Dopo l'esito dell'invio della seconda raccomandata a.r., l'I.A. produrrà al Comune:

- un nuovo elenco degli utenti inadempienti all'ultimo sollecito, redatto secondo le stesse modalità del precedente;
- un elenco degli utenti morosi non raggiunti dal sollecito nonostante i due tentativi contenente, oltre alle informazioni minime previste per gli utenti inadempienti, anche la motivazione della mancata individuazione dell'indirizzo corretto.

Al termine della seconda tornata annuale di operazioni di sollecito, l'A.C. verificherà la corrispondenza, con riferimento all'intero anno scolastico trascorso, tra l'importo totale delle morosità residue segnalate dall'I.A. e la differenza tra le somme accertate a bilancio nei confronti dell'utenza e gli incassi effettivamente riscossi e, in caso di discordanza, potrà chiedere chiarimenti all'I.A., che dovrà fornire la propria collaborazione per ottenere la conciliazione dei dati.

Tutta la documentazione relativa alle attività di sollecito (ricevute raccomandate a.r., buste restituite dal servizio postale, etc.) dovranno essere restituite al Comune in unica soluzione entro 6 mesi dall'inizio delle attività stesse.

Tutti i costi relativi alle attività di sollecito e di gestione delle morosità sono ad esclusivo carico dell'I.A., che non potrà addebitare alcun onere, esclusi quelli postali e di notifica che saranno comunque incassati dal Comune, nei confronti dei destinatari dei solleciti.

e) Gestione delle comunicazioni all'utenza

A completamento di quanto già in parte anticipato nei paragrafi precedenti, le informazioni ai genitori, dovranno essere gestite con più canali operanti contemporaneamente: web e call center.

Entro il quinto giorno di ogni mese l'I.A. dovrà inviare agli utenti tramite SMS gli importi addebitati per i servizi usufruiti. L'utenza dovrà avere la possibilità inoltre di accedere continuamente ai propri dati tramite internet, qualificandosi con codice e password individuali attraverso un link presente sul sito del Comune.

L'I.A. dovrà inoltre predisporre ed aggiornare annualmente un documento informativo generale per gli utenti nel quale siano descritti in maniera chiara e dettagliata i meccanismi di funzionamento del sistema di addebito e riscossione dei servizi. Tale documento sarà consegnato agli utenti all'atto dell'iscrizione ai servizi da parte dei competenti uffici comunali oppure all'inizio dell'anno scolastico e dovrà essere pubblicato sul sito internet del Comune.

Per quanto concerne la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza l'I.A. dovrà comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i relativi recapiti telefonici ed e-mail.

Tutti gli oneri relativi alla gestione delle comunicazioni all'utenza sono a carico dell'I.A..

f) Procedure di emergenza

Dovranno essere descritte dalla I.A. le procedure di emergenza previste per quanto concerne:

- rilevazione presenze
- disaster recovery

g) Ulteriori Competenze dell'Impresa Aggiudicataria

Sono inoltre a carico dell'I.A., senza oneri per il Comune, tutte le restanti attività necessarie al funzionamento del sistema ed in particolare, ove non precedentemente già indicato, quanto segue:

- creazione, modifica e gestione dell'Anagrafica dell'utenza autorizzata all'utilizzo del servizio di ristorazione scolastica sul sistema informatico utilizzato, previa predisposizione dello strumento informatico che ne permetta l'inserimento nel sistema.
- la gestione e l'aggiornamento della banca dati;
- l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico;
- l'inserimento e gestione, nel sistema informatico, di tutte le informazioni anagrafiche dell'utenza sulla base delle iscrizioni on-line e file excel predisposto dalla I.A. trasmesso dalla Stazione Appaltante.
- l'inserimento nel sistema informatico, delle variazioni trasmesse dalla Stazione Appaltante
- l'invio all'ufficio Istruzione, delle lettere informative circa il sistema di pagamento dei servizi scolastici comunali, per tutti i nuovi iscritti;
- la quotidiana rilevazione/prenotazione dei pasti in tutti i plessi, con personale appositamente incaricato ed adeguatamente istruito, entro le ore 10,00;
- la stampa dei fogli presenze;
- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole ;
- la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza. A tal fine l'I.A. dovrà comunicare alla A.C., prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i recapiti telefonici a

cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni connessi alla gestione del servizio in questione;

- in caso di guasti e/o malfunzionamenti sia degli apparecchi POS, sia del software e/o del PC per la rilevazione delle presenze, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione alla Stazione appaltante e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità;
- la gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti;
- la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti.
- l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura esclusivamente sulla base dei pasti inseriti nel sistema informatizzato;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software utilizzati per l'erogazione del servizio al Comune;
- alla scadenza del contratto l'Impresa Aggiudicataria dovrà trasferire al Comune senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware o strumentazione utilizzata all'interno del sistema. Dovrà inoltre consegnare la banca dati completa e documentata.

Art. 73 - Responsabilità

La responsabilità del buon andamento del sistema di rilevazione, fatturazione, rendicontazione e solleciti esposto negli articoli precedenti è a totale ed esclusivo carico dell'I.A., ad eccezione delle attività espressamente attribuite al Comune.

L'I.A. risponderà direttamente nei confronti del Comune per ogni malfunzionamento o qualunque altro tipo di danno dovesse subire il Comune a seguito dell'affidamento del servizio.

TITOLO XIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 74 - Valutazione dei rischi

Prima dell'inizio delle attività l'I.A. dovrà consegnare la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali ex art. 105, comma 9, del Codice dei Contratti Pubblici.

Consegna del proprio Piano operativo di sicurezza relativo ai rischi specifici della propria attività (piano di sicurezza di cui all'art. 105, comma 17 del Codice dei Contratti Pubblici).

Dichiarazione di avere svolto l'attività di valutazione dei rischi - documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e per la salute dei dipendenti di cui all'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008.

Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, l'Impresa deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81. Testo coordinato con il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106 TESTO UNICO SULLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO e successive modificazioni ed integrazioni.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate alla L. 221/2015 e, successivamente, all'art. 34 recante "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del Codice dei Contratti Pubblici per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato.

Art. 75 – D.U.V.R.I. - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.

Il D.U.V.R.I. e' stato redatto in ottemperanza al dettato del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 per promuovere la cooperazione e il coordinamento previsto nel medesimo decreto. I costi relativi al D.U.V.R.I. sono predeterminati e non soggetti a ribasso.

Art. 76 - Impiego di energia elettrica

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 77 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XIV

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 78 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, la Stazione Appaltante e l'Impresa provvedono ad attuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art. 79 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante mediante propria Ditta incaricata, effettuerà, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona dei Centri Cottura e delle cucine, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti.

Quando il Responsabile del Servizio dell'Impresa o suo incaricato non è presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Semestralmente dovrà essere fornito un rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari di cui al punto 5.5.1 e al punto 6.5.1 dei Criteri Ambientali Minimi.

Inoltre annualmente dovrà essere fornito un rapporto dei quantitativi di derrate utilizzate per la preparazione di tutti i pasti erogati, espressi in percentuale sul peso complessivo, a dimostrazione di quanto previsto dai C.A.M. e delle migliorie proposte in sede di gara nell'offerta tecnica.

Al completamento delle prestazioni previste dal presente contratto si procederà a una verifica finale di conformità, finalizzata all'emissione del certificato di regolare esecuzione di cui all'art. 102, comma 2, del Codice dei Contratti Pubblici.

In caso di inadempienza contributiva o di ritardo nel pagamento delle retribuzioni, si applica la procedura di cui all'art. 30, commi 5 e 6, del Codice dei Contratti Pubblici.

In ogni caso, per tali inadempienze l'ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 80 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

Per la realizzazione dei controlli di conformità, la Stazione Appaltante potrà incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso, i controlli saranno eseguiti da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività, il cui costo sarà a carico dell'Impresa aggiudicataria, (importo € 20.000,00 + IVA annui), che effettuerà direttamente il pagamento delle relative fatture mensili alla Ditta incaricata del servizio.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno indossare, in sede di esecuzione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

Art. 81 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante potrà attivare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere condotti mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 82 - Blocco delle derrate

I controlli presso la cucina comunale potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi e quanto altro previsto.

Art. 83 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

Qualora i controlli attivati evidenziassero delle anomalie, la Stazione Appaltante potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo di raccomandata A/R, applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

In caso di segnalazione, l'Impresa dovrà rispondere per iscritto, motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto. Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della raccomandata A/R delle controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la Stazione Appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

Art. 84 – Penalità

La Stazione Appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, ove verifichi delle inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, potrà applicare penali diverse sulla base della gravità delle inadempienze rilevate e con le modalità stabilite nel presente capitolato.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

Le penalità che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello Euro 250,00

- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti presso ciascun locale di consumo;
- per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste.
- per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale

2° livello Euro 500,00

- per assenza del Responsabile del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- 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 pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”* rinvenuta nel magazzino;
- per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”*;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti* (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- 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 raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- per ogni caso di mancato rispetto delle *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria* ;
- per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- per ogni giorno di ritardo nella consegna di attrezzature rispetto alla data concordata.
- per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei macchinari presso i locali di consumo;

3° livello Euro 750,00

- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- per ogni caso di mancato rispetto delle *“Buone Norme di Produzione”* (GMP);
- per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”*, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
- ogniqualvolta venga negato l’accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.

4° livello Euro 1.500,00

- per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”*, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

- per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
- ogniqualvolta, a seguito di controlli effettuati presso i Centri di cottura e le cucine, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
- per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi presenti presso i refettori. La penale viene applicata per ciascun refettorio ove non siano stati effettuati gli interventi di manutenzione;
- per mancata presentazione dei rapporti semestrali sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari di cui al punto 5.5.1 dei C.A.M. e sulla provenienza dei prodotti alimentari di cui al punto 6.5.1 dei medesimi, previsto all'art. 79 del presente Capitolato;
- per mancata presentazione del rapporto annuale sul rispetto delle percentuali previste dai C.A.M. e/o delle migliorie offerte in sede di gara, previsto all'art. 79 del presente Capitolato;
- per mancato rispetto delle percentuali di rispetto dei C.A.M./migliorie offerte, previsto all'art. 79 del presente Capitolato.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell' inadempienza o della recidività.

Art. 85 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

I genitori degli alunni possono partecipare al controllo del funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione Mensa, che opererà nel rispetto del Regolamento Comunale, allegato alla documentazione di gara.

La Stazione Appaltante provvederà a comunicare all'Impresa i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo, nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare, inviando copia del regolamento comunale della Commissione Mensa.

L'Impresa deve fornire camici e copricapo monouso ai componenti della Commissione Mensa.

Art. 86 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa

L'Impresa, come previsto dalla norma Uni En Iso 9001 del dicembre 2000, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

Art. 87 – Carta dei Servizi

L'Impresa, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244, dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi"

TITOLO XV

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 88 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Il prezzo unitario per ciascuna tipologia di pasto sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un

pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi all'Appaltatore avverrà in forma mensile posticipata, entro il termine massimo di trenta giorni decorrenti dalla data di ricevimento delle fatture da trasmettersi obbligatoriamente attraverso il Sistema di Interscambio (SdI) al Codice Univoco Y5RQQS.

Nel rispetto delle indicazioni ricevute dal Servizio Provveditorato, le fatture dovranno essere emesse complete dell'indicazione del mese di riferimento, della scuola e tipologia di utenza e, per ogni scuola e tipologia di utenza, del numero di pasti consumati, con relativi importo unitario e complessivo, oltre I.V.A.

Analoga indicazione dettagliata dovrà essere riportata nelle fatture relative ai pasti per anziani e per dipendenti pubblici e per le altre tipologie.

Il Direttore dell'esecuzione provvederà alla liquidazione delle fatture dopo aver verificato la corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli effettivamente forniti ed emesso il relativo verbale.

Il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva dell'Appaltatore conformemente a quanto disposto dall'art. 105, comma 9, del Codice dei Contratti Pubblici.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà disposta una ritenuta dello 0,5%, in applicazione di quanto previsto all'art. 30, comma 5-bis del Codice dei Contratti Pubblici.

In caso di subappalto, i pagamenti saranno condizionati all'acquisizione del DURC anche del subappaltatore, in caso di RTC, all'acquisizione del DURC di tutti i soggetti raggruppati.

In caso di subappalto la stazione appaltante provvederà al pagamento diretto dei subappaltatori nei casi previsti dall'art. 105, comma 13, del Codice dei Contratti Pubblici.

L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per ritardato pagamento qualora la dilazione dipenda dalla necessità di perfezionare adempimenti di legge che ne condizionano l'esecutività (es.acquisizione di DURC, esecuzione di verifiche di conformità, adempimenti per la tracciabilità, etc.).

Per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria o il pagamento di penalità, il Comune di Cornaredo potrà rivalersi, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

Art. 89 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della L. n. 136/2010 come modificato dalla legge n. 217/2010 di conversione del decreto Legge n. 187/2010 e Linee Guida ANAC n. 4 aggiornate.

Art. 90 - Adeguamento dei prezzi

I prezzi dei pasti offerti in sede di gara resteranno fissi e invariabili per la durata del contratto. Potranno essere eventualmente revisionati ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a) del Codice dei Contratti Pubblici in sede di rinnovo del contratto se ne sussistono le ragioni, per gli ulteriori tre anni.

In merito alla misura, sarà riconosciuto l'adeguamento del prezzo nella misura eccedente il 1,00% della variazione percentuale, su base annua, dell'indice ISTAT relativo ai prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) rilevata al mese di dicembre 2019.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'Impresa non potrà essere in alcun caso retroattiva.

TITOLO XVI

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 91 - Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione Appaltante, previa stesura del Verbale di Consegna, mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria i locali di produzione e di consumo dei pasti, arredati e attrezzati nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato; pertanto la Stazione Appaltante resta sollevata da ogni e qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, sostituzioni di macchinari o componenti di essi, sostituzione e/o reintegro di attrezzature ed arredi, che si dovessero rendere necessari per qualsiasi titolo o causa. Tutti gli oneri e le spese derivanti da quanto sopra sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

L'Impresa Aggiudicataria, durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle stesse, nonché, agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 92 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'Impresa devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 93 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'Impresa

L'Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico a proprie cure e spese degli interventi relativi a:

- realizzazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature presenti presso i locali di produzione;
- realizzazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature presenti presso i locali di consumo dei pasti;
- esecuzione di eventuali interventi di manutenzione richiesti da ATS o dalla Stazione Appaltante;

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel fascicolo *"Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie e straordinarie"* (Allegato n. 5) annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, e dei macchinari e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art. 94 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto, l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali di produzione e di distribuzione dei pasti con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che

devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, desunti dai beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa Aggiudicataria.

TITOLO XVII

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 95 - Oneri economici a carico dell'Impresa per lo svolgimento del servizio

L'Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico, dall'inizio delle attività di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico inoltre delle seguenti spese:

1. spese per le manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate dei locali di produzione e di consumo, dei macchinari e delle attrezzature ivi presenti. La sostituzione delle attrezzature dovranno essere preventivamente comunicate all'A.C. con indicazione di classe energetica, consumi, assorbimenti, ecc.
2. spese per l'integrazione di vassoi, stoviglie, posate e utensileria o sostituzione integrale delle stesse;
3. tutte le spese relative alla fornitura di stoviglie a perdere (vassoi, piatti, bicchieri, posate) necessarie per il servizio di distribuzione nei refettori dove sono presenti le linee self-service o nei casi in cui si dovessero presentare situazioni di emergenza (es. guasto alle lavastoviglie);
4. le spese inerenti il Controllo Qualità come descritto all'art. 80 pari a Euro 20.000,00 oltre IVA;
5. le spese inerenti l'interfacciamento e adeguamento al sistema "PAGO PA" di cui agli artt. 68 e 69; Tali importi saranno corrisposti direttamente dall'I.A. alle software house (PA Digitale ed ACME Italia S.r.l.) o al Comune di Cornaredo.
6. rimborso delle spese legali previste per la pubblicazione del bando di gara pari a presunte Euro 3.000,00.

Art. 96 - Cauzione definitiva

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a prestare, nelle forme di legge, la cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% (ridotta nelle percentuali previste dal Codice dei Contratti in conseguenza del possesso di certificazione di qualità come previsto all'art. 93 e 103) dell'importo netto di aggiudicazione. La cauzione di cui trattasi, se prestata mediante fideiussione, deve riportare l'espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Cornaredo, sarà versato da fideiussore entro 15 gg., dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.

La fideiussione deve riportare necessariamente la seguente clausola: *"La presente fidejussione sarà valida ed operativa sino alla data in cui codesta Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo"*. Nel caso in cui la Stazione Appaltante dovesse incamerare, in toto o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, la stessa deve, a semplice richiesta scritta da parte della Stazione Appaltante, reintegrare la cauzione.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

Art. 97 - Esonero Responsabilità per la Stazione Appaltante

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti della Stazione Appaltante.

L'Impresa risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, alla Stazione Appaltante o a terzi in genere.

La I.A. è tenuta inoltre a sollevare la Stazione Appaltante da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 98 – Assicurazioni

L'Impresa o il RTI prima di iniziare la prestazione delle attività richieste, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'Impresa. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa.

La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 10.000.000,00= (diecimilioni/00) senza sottolimita per danni a persone e/o cose.

L'Impresa deve stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne la stazione appaltante, da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati coprendo i danni subiti dalla stessa a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione dei lavori.

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore della Stazione appaltante non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

Detta polizza avrà validità per tutta la durata della garanzia.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della data di inizio del servizio; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 99 – Spese a carico della Stazione appaltante

Le spese per le utenze energetiche presso le cucine e presso i refettori (energia elettrica, metano, acqua calda e fredda, riscaldamento) sono a carico della Stazione appaltante. Sono altresì a carico della Stazione appaltante le spese relative alla TARI.

Restano a carico della Stazione appaltante tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore.

TITOLO XIX

ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 100 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

La Stazione Appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

Art. 101 - Stipula del contratto

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, senza alcun diritto di rivalsa, alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, senza giustificato motivo, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta della Stazione Appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente, tenendo comunque l'Impresa indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Cornaredo.

Art. 102 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica all'Impresa Aggiudicataria le difformità riscontrate e la invita entro un termine stabilito al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito, senza che l'Impresa Aggiudicataria abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione del contratto avviene in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa Aggiudicataria.

Art. 103 - Ipotesi di risoluzione del contratto

La Stazione Appaltante, nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, previa notificazione scritta all'Impresa Aggiudicataria, avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ai sensi dell'art. 108 del Codice dei Contratti Pubblici, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, anche motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;

- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di n° 3 penalità nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 104 - Recesso dal contratto

La Stazione Appaltante può recedere dal Contratto in qualunque momento previo il pagamento delle prestazioni eseguite ai sensi dell'art. 109 del Codice dei Contratti Pubblici.

Art. 105 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa Aggiudicataria

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

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 106 - Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'Impresa anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. L'Impresa, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione appaltante, deve realizzare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 107 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del Codice dei Contratti Pubblici il presente contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. Sono fatte salve le ipotesi di cui all'art. 106 del Codice dei Contratti Pubblici.

La cessione dei crediti del Contraente nascenti dal presente contratto è consentita nei limiti e con le forme stabiliti dall'art. 106, comma 13, del Codice dei Contratti Pubblici.

L'Appaltatore, ai sensi e alle condizioni previste dall'art. 105 del Codice dei Contratti Pubblici, potrà avvalersi del subappalto per l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto di gara.

La richiesta di subappalto potrà essere autorizzata dal Comune a condizione che:

- l'Appaltatore, all'atto dell'offerta, abbia indicato le prestazioni da subappaltare e i nominativi dei subappaltatori;
- i soggetti cui l'Appaltatore intende subappaltare le prestazioni siano in possesso delle qualificazioni necessarie per l'esecuzione delle prestazioni stesse;
- le prestazioni subappaltate non superino, complessivamente, il 30% dell'importo contrattuale, ai sensi del citato art. 105 del Codice dei Contratti Pubblici;
- l'Appaltatore provveda al deposito del contratto di subappalto presso il Comune almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle singole prestazioni subappaltate;
- al momento del deposito del contratto di subappalto presso il Comune, l'Appaltatore trasmetta, altresì, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla parte del servizio subappaltata;
- l'impresa appaltatrice pratici, per le prestazioni affidate in subappalto, i prezzi risultanti dall'aggiudicazione ribassati in misura non superiore al 20%, con l'indicazione separata e non soggetta a ribasso degli oneri della sicurezza riconosciuti al subappaltatore.

L'Appaltatore che si avvalga del subappalto deve altresì allegare la dichiarazione relativa alla sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o collegamento a norma dell'art. 2359 c.c. con l'Impresa subappaltatrice.

L'affidamento del servizio a terzi non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali del Contraente, che è responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione Appaltante.

Il Comune corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni da questo eseguite, nei casi previsti dall'art. 105, comma 13, del Codice dei Contratti Pubblici.

Per tutto quanto non previsto trova applicazione il Codice dei contratti di cui al Codice dei Contratti Pubblici.

Art. 108 - Domicilio e recapito Impresa Aggiudicataria

L'Impresa Aggiudicataria, ai sensi del vigente Regolamento dei contratti del Comune, per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, elegge il proprio domicilio presso il Comune di Cornaredo.

Art. 109 – Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Milano ed è esclusa la competenza arbitrale. L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

Art. 110 – Obblighi di Riservatezza

L'Appaltatore dovrà mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso per l'esecuzione del servizio, con l'obbligo di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di

utilizzazione, a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore si impegna a far sì che, nel trattare dati ed informazioni, trasmessi dal Comune per la perfetta esecuzione del servizio, vengano adottate le necessarie e idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno.

Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dall'Appaltatore se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui al presente appalto.

L'Appaltatore sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, subappaltatori e subcontraenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

Si dà atto che le attività oggetto del presente appalto, concernenti la gestione di mense scolastiche, sono considerate, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 (GDPR), di rilevante interesse pubblico.

Art. 111 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e Regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.