

***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI***

CIG: 897073765B

Legenda:

A.C.: Amministrazione Comunale

D.A.: Ditta Aggiudicataria

PREMESSA.....	1
A. INDICAZIONI GENERALI.....	1
Art. 1 - Oggetto e valore dell'Appalto	1
Art. 2 - Attività costituenti il Servizio	3
Art. 3 - Durata del Servizio	4
Art. 4 - Elementi costitutivi e modalità del Servizio.....	4
4.1 Mensa scolastica e Centri Diurni Ricreativi e Asilo nido "Pulcini"	4
4.2 Mensa aziendale e Mensa per utenti autorizzati dalla A.C.....	9
4.3 Mensa per utenti anziani, disabili e adulti: Servizio pasti caldi a domicilio e Ristorazione Collettiva.....	10
4.4 Altre utenze	11
Art. 5 - Dimensione presunta dell'utenza.....	11
Art. 6 - Ubicazione delle cucine e refettori.....	12
Art. 7 - Calendario di erogazione del servizio	13
Art. 8 - Arredi, attrezzature e macchinari.....	13
B. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	14
Art. 9 - Conformità degli alimenti.....	14
Art. 10 - Approvvigionamenti e mancata fornitura di prodotti.....	14
Art. 11 - Quantità degli ingredienti ed etichettature	15
Art. 12 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	15
Art. 13 - Documentazione da fornire all'A.C.	15
Art. 14 - Norme per una corretta igiene della produzione	16
Art. 15 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	16
Art. 16 - Divieto di riciclo	16
Art. 17 - Pasti non consumati (Buon Samaritano)	16
C. TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	17
Art. 18 - Manipolazione e cottura	17
Art. 19 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.....	17
Art. 20 - Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	17
Art. 21 - Modalità di utilizzo dei condimenti	17
Art. 22 - Prenotazione pasti.....	17
Art. 23 - Iniziative a carattere sociale e iniziative sperimentali	18
D. TRASPORTO	19
Art. 24 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto	19

Art. 25 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione.....	19
Art. 26 - Mezzi di trasporto	19
Art. 27 - Norme e modalità per la somministrazione	19
Art. 28 - Orari di somministrazione dei pasti	20
E. PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	20
Art. 29 - Personale	21
Art. 30 - Igiene del personale, Direttore Tecnico del Servizio e Dietista	22
Art. 31 - Indumenti di lavoro	23
Art. 32 - Osservanza dei Contratti Collettivi.....	23
Art. 33 - Norme di Sicurezza	23
Art. 34 - Sicurezza sul lavoro e tutela dell'ambiente.....	24
Art. 35 - Disposizioni generali in materia di sicurezza	25
Art. 36 - Misure per eliminare i rischi interferenti.....	25
Art. 37 - Impiego di energia.....	26
Art. 38 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	26
F. NORME INERENTI LE PULIZIE ED I MATERIALI	27
Art. 39 - Pulizie.....	27
Art. 40 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	27
Art. 41 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature	27
Art. 42 - Modalità di pulizia dei refettori, delle cucine e dei locali annessi	27
Art. 43 - Modalità di utilizzo dei detersivi	28
Art. 44 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo utilizzati dagli operatori e dall'utenza.....	28
Art. 45 - Rifiuti e materiali di risulta	28
G. OBBLIGHI	29
Art. 46 - Obblighi dell'Amministrazione Comunale	29
Art. 47 - Obblighi della Ditta Appaltatrice	29
H. ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	34
Art. 48 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio e spese di gestione	34
Art. 49 - Cauzione provvisoria e definitiva	34
Art. 50 - Responsabilità ed Assicurazioni	35
I. PREZZO PASTO	37
Art. 51 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento.....	37
Art. 52 - Revisione prezzi	38

Art. 53 - Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi	38
L. CONTROLLI DI CONFORMITA'	39
Art. 54 - Disposizioni generali	39
Art. 55 - Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale	39
Art. 56 - Organismi preposti al controllo dalla stazione appaltante e Commissione Mensa	39
Art. 57 - Contenuti dei controlli effettuati dalla stazione appaltante	40
Art. 58 - Blocco delle derrate	40
M. INTERRUZIONI	41
Art. 59 - Interruzione del servizio	41
Art. 60 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	41
Art. 61 - Manuale della qualità	42
Art. 62 - Manuale di autocontrollo	42
Art. 63 - Documento di valutazione dei rischi	42
N. CONTESTAZIONI E PENALITA'	423
Art. 64 - Contestazioni alla D.A. a seguito dei controlli da parte dell'Amministrazione Comunale	43
Art. 65 - Penalità	43
O. SISTEMA INFORMATIVO – GESTIONE RETTE	47
Art. 66 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze	47
P. IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	48
Art. 67 - Verbale di consegna dei locali di consumo dei pasti e inventario	48
Art. 68 - Divieto di variazione della destinazione d'uso	48
Art. 69 - Manutenzione ordinaria dei locali e manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi ed attrezzature di competenza della D.A.	48
Art. 70 - Inventari di riconsegna	49
Art. 71 - Messa in atto delle varianti offerte	50
Art. 72 - Ultimazione del servizio	50
Q. ASPETTI CONTRATTUALI	51
Art. 73 - Contratto e spese contrattuali	51
Art. 74 - Esecuzione preordinata alla stipula	51
Art. 75 - Rinuncia all'aggiudicazione	51
Art. 76 - Stipula del Contratto	51
Art. 77 - Risoluzione di diritto del Contratto	51
Art. 78 - Ipotesi di risoluzione del Contratto	52

Art. 79 - Disdetta del Contratto da parte della D.A.	53
Art. 80 - Recesso	53
Art. 81 - Licenze ed autorizzazioni	53
Art. 82 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	54
Art. 83 - Royalties	54
Art. 84 - Precisazioni	54
Art. 85 - Controversie	55
Art. 86 - Rispetto della normativa sulla privacy	55
Art. 87 - Rinvio a norme vigenti	56
Art. 88 - Emergenza COVID: esecuzione del servizio	56
Art. 89 - Modalità organizzative del servizio - razionalizzazione	56

ALLEGATI

ALLEGATO 1

Tabella Pasti per cucine – anno 2019

ALLEGATO 2

Refezione – dati iscritti anno scolastico 2021/2022

ALLEGATO 3

Specifiche organizzative del servizio

ALLEGATO 4

Esempi di Menù per refezione Scolastica

ALLEGATO 5

Caratteristiche merceologiche delle materie prime

ALLEGATO 6

Elenco Personale a carico della gestione

ALLEGATO 7

Elenco principali attrezzature presenti nelle cucine

ALLEGATO 8

DUVRI - Documento in applicazione del D.lgs.81/2008 e s.m.i.

PREMESSA

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente Capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D. Lgs. 50/2016 art. 30), nonché al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente 10 aprile 2013 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (Pan Gpp) – revisione 2013".

A. INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto e valore dell'Appalto

Il presente Capitolato è parte integrante e sostanziale dell'Appalto, avente per oggetto la gestione dei servizi di:

1. Refezione Scolastica riservata agli alunni, personale docente e non docente delle Scuole dell'Infanzia e Primarie;
2. Mensa aziendale - dipendenti;
3. Mensa per utenti anziani, disabili e adulti: pasti caldi a domicilio e ristorazione collettiva;
4. Refezione dell'Asilo Nido "Pulcini", nonché ad altri eventualmente autorizzati dall'A.C.;
5. Mensa per Centri Diurni Ricreativi, nonché altri eventualmente autorizzati dall'A.C.

L'attivazione dei servizi indicati ai punti 4 e 5 è una facoltà esercitabile previo specifico accordo con i gestori dei rispettivi servizi. I soggetti gestori potranno avvalersi, per l'esecuzione di tali servizi, tramite la sottoscrizione di apposito accordo, della D.A. del servizio di refezione scolastica sul territorio comunale. In questo caso la D.A. deve garantire le medesime condizioni, anche economiche, previste dal presente Capitolato (salvo diversi accordi possibili fra le parti). I pasti per l'Asilo Nido "Pulcini" e per i Centri Diurni Ricreativi non sono stimati nel numero complessivo del presente Appalto.

Per ulteriori precisazioni si rimanda ai contenuti dell'art. 84 del presente Capitolato.

I servizi suddetti (punti 1 - 2 - 3) saranno effettuati per un importo complessivo pari a Euro 6.639.035,79 IVA esclusa, comprensivo di Euro 4.720,00 per oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso, oltre IVA euro 275.967,94 per un totale complessivo pari a Euro 6.915.003,73 IVA inclusa, considerata una stima di pasti pari a 350.682 ad anno solare.

L'importo complessivo, posto a base di gara, viene così determinato:

		base	iva	totale	
anno 2022	refezione scolastica	1.744.690,50	69.787,62	1.814.478,12	
	mensa dipendenti	48.373,50	1.934,94	50.308,44	
	pasti anziani	48.016,50	4.801,65	52.818,15	

	oneri sicurezza	1.287,27	8,64	1.295,91	
		1.842.367,77	76.532,85	1.918.900,62	totali
anno 2023	refezione scolastica	1.744.690,50	69.787,62	1.814.478,12	
	mensa dipendenti	48.373,50	1.934,94	50.308,44	
	pasti anziani	48.016,50	4.801,65	52.818,15	
	oneri sicurezza	1.287,27	8,64	1.295,91	
		1.842.367,77	76.532,85	1.918.900,62	totali
anno 2024	refezione scolastica	1.744.690,50	69.787,62	1.814.478,12	
	mensa dipendenti	48.373,50	1.934,94	50.308,44	
	pasti anziani	48.016,50	4.801,65	52.818,15	
	oneri sicurezza	1.287,27	8,64	1.295,91	
		1.842.367,77	76.532,85	1.918.900,62	totali
anno 2025 periodo 01.01.25/31.08.25	refezione scolastica	1.046.814,30	41.872,57	1.088.686,87	
	mensa dipendenti	32.249,00	1.289,96	33.538,96	
	pasti anziani	32.011,00	3.201,10	35.212,10	
	oneri sicurezza	858,18	5,76	863,94	
		1.111.932,48	46.369,39	1.158.301,87	totali
Totali di gara		6.639.035,79	275.967,94	6.915.003,73	
	di cui oneri di sicurezza	4.720,00	non soggetti a ribasso		
Importo totale soggetto a ribasso		6.634.315,79			

Fatta salva l'opzione di rinnovo di contratto e di proroga tecnica (art. 3), ai fini dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, il valore massimo stimato dell'appalto è pari a Euro 13.260.499,59, (Euro 6.639.035,79 per periodo 01.01.2022/31.08.2025; Euro 5.523.241,50 per periodo 01.09.2025/31.08.2028; Euro 1.098.222,30 per proroga tecnica) al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Il costo di ogni singolo pasto, posto a base di gara è di euro 5,25 (Iva esclusa), comprensivo di tutto quanto esplicitato nel Capitolato e nei suoi Allegati. Si ricorda che il regime IVA è diversificato in relazione al servizio, risultando pari al 4% per i servizi di cui ai punti 1 e 2, e 10% il punto 3.

Il servizio deve essere espletato dalla D.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dagli atti di gara e dalle eventuali varianti proposte dalla D.A. in sede di offerta e accolte dall'A.C.

I beni eventualmente forniti dalla D.A. presso le cucine, i locali adiacenti e i refettori, nel corso d'esecuzione contrattuale, siano essi nuovi o derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, alla scadenza del Contratto, diventeranno di proprietà della A.C.

Sono inoltre a carico della D.A.:

- a) la gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal Reg. CE n. 852/2004;
- b) tutte le altre attività e servizi elencati negli atti di gara, nonché quelle ulteriori operazioni e prestazioni che risultino comunque necessarie per la corretta e completa esecuzione dell'Appalto.

Qualora il Comune intendesse sperimentare la realizzazione di iniziative miranti all'attuazione della Legge 25/06/2003 n. 155 "Disciplina della distribuzione di alimenti ai fini di solidarietà sociale", che consente agli Enti gestori di mense di donare cibo ed alimenti in surplus non entrati nel circuito di somministrazione ad organizzazioni che si occupano di assistenza a persone in stato di bisogno, la D.A. sarà tenuta a proporre e collaborare con l'A.C. alla realizzazione di dette iniziative, nelle forme e nei tempi che saranno oggetto di eventuale e successivo accordo, oltre alla promozione ed approvvigionamento di prodotti a Km. 0.

L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo atto e nei relativi allegati, che costituiscono parte integrante del Capitolato d'Appalto. I servizi interessati sono quelli indicati nel presente Capitolato, come meglio integrato dalle specifiche organizzative del servizio, che si trovano nell'Allegato 3.

Tutti gli ALLEGATI (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

Art. 2 - Attività costituenti il Servizio

Le attività costituenti il servizio oggetto dell'appalto sono così sintetizzabili:

- rilevazione del numero delle presenze giornaliere e utilizzo di specifica piattaforma informatica;
- produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- allestimento dei tavoli dei refettori scolastici e successivo sbarazzo, nonché pulizia, sanificazione giornaliera dei locali di produzione e distribuzione dei pasti e dei locali di servizio, lavaggio delle stoviglie presso tutti i plessi scolastici oltre alla pulizia periodica di vetri, veneziane etc.;
- distribuzione dei pasti agli alunni mediante servizio al tavolo, direttamente dai contenitori termici;
- preparazione dei pasti in contenitori termici monoporzione e consegna a domicilio agli assistiti;
- preparazione, a fronte di specifico accordo, ed eventuale trasporto e distribuzione dei pasti per i Centri Diurni Ricreativi presso le sedi indicate annualmente dall'A.C.;
- consegna anticipata a metà mattina della merenda mattutina prevista a fine pranzo, o altri alimenti previsti nel menù (già compresa nel prezzo del pasto), per le scuole primarie e dell'infanzia. La distribuzione,

suddivisa per classe, viene effettuata dal personale della D.A. Lo stesso servizio potrà essere garantito ai Centri Diurni Ricreativi;

- consegna della merenda per il servizio di prolungamento delle scuole dell'infanzia e primarie dove attivato, secondo il numero degli iscritti;
- sbarazzo e lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso i refettori e le cucine delle scuole dell'infanzia e primaria;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti presso i refettori e le cucine;
- manutenzione ordinaria di tutti i locali;
- integrazione, sin dall'inizio del servizio, dello stoviglie e delle utensilerie esistenti messe a disposizione dall'A.C.;
- fornitura di contenitori termici multiporzione per il confezionamento ed eventuale trasporto dei pasti;

Art. 3 - Durata del Servizio

L'Appalto avrà decorrenza dal 01/01/2022 sino al 31/08/2025, compatibilmente con i tempi di espletamento della gara. L'avvio potrà subire uno slittamento dei termini ma resterà invariata la data di fine.

L'A.C. si riserva l'eventuale facoltà di rinnovare il Contratto in conformità alla normativa vigente alla data della scadenza naturale dello stesso, per ulteriori tre anni, ovvero per il periodo 01.09.2025/31.08.2028

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D. Lgs. 50/2016. In tal caso la D.A. è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi – o più favorevoli – prezzi, patti e condizioni.

Il servizio deve essere erogato secondo il calendario predisposto dall'A.C. e presentato nei punti successivi.

Art. 4 - Elementi costitutivi e modalità del Servizio

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, fatto salvo quanto specificato nel successivo art. 89, l'A.C. si riserva la facoltà di modificare in una o più sedi di ristorazione, in via temporanea o definitiva, la forma di tipologia di cui ai successivi punti.

In tal caso, la D.A. è tenuta a garantire l'esecuzione del servizio secondo la modificata forma richiesta, al prezzo di aggiudicazione della stessa o migliorativo per l'A.C.

4.1 Mensa scolastica, Centri Diurni Ricreativi e Asilo nido "Pulcini"

Tipologia del servizio

Approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti negli appositi locali, confezionamento in gastronomia multiporzione, impiattamento e distribuzione dei pasti al tavolo (quest'ultima operazione è esclusa all'asilo nido "Pulcini"), come meglio precisato nell'Allegato 3 per un quadro di sintesi riguardante l'eventuale trasporto, la distribuzione ai tavoli, il lavaggio stoviglie, la pulizia refettori e le merende.

Utenti: alunni, personale docente e non docente.

La D.A. dovrà provvedere a garantire la gratuità del pasto, per ciascun anno scolastico, per un numero totale di 18 utenti (bambini, anziani, adulti, disabili), su segnalazione del Servizio Sociale della A.C.

Materiale di utilizzo e pulizia

La D.A., per ogni pasto prenotato, dovrà fornire:

Scuole dell'Infanzia, Primaria e Centri Diurni Ricreativi:

- per ogni utente, un piatto in ceramica per la prima pietanza e un piatto in ceramica per la seconda pietanza e contorno, bicchiere in duralex (solo per la scuola dell'infanzia potranno essere forniti bicchieri in melanina), posate inox, tovaglioli in carta (n° 2 per utente) e n° 1 tovaglietta monouso per utente. In alternativa, fornitura di parte o tutto il materiale monouso plastic free (piatti, posate e bicchieri e altro materiale) a insindacabile richiesta del A.C., senza alcun aggravio di costo; il reintegro della stoviglieria dovrà essere effettuato con materiale identico a quello esistente in ogni plesso scolastico;
- tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc., ad integrazione e sostituzione dell'esistente);
- il materiale per la pulizia e sanificazione del vasellame, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio e cucine d'appoggio.

Asilo Nido "Pulcini" (se richiesto):

- per ogni utente, un piatto in melanina per la prima pietanza e un piatto in melanina per la seconda pietanza e contorno, bicchiere in melanina con manico, posate inox, tovaglioli in carta (n° 2 per utente) e n° 1 tovaglietta monouso per utente. In alternativa, fornitura di parte o il materiale monouso plastic free (piatti, posate e bicchieri e altro materiale) a insindacabile richiesta del A.C., senza alcun aggravio di costo; il reintegro della stoviglieria dovrà essere effettuato con materiale identico a quello esistente in ogni plesso scolastico;
- tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc., ad integrazione e sostituzione dell'esistente);
- il materiale per la pulizia e sanificazione del vasellame, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio e cucine d'appoggio.

Distribuzione

Il personale della D.A. provvederà presso ogni plesso scolastico delle Scuole dell'Infanzia e Primarie ed eventualmente ai Centri Diurni Ricreativi, all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti con servizio "al

tavolo", alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la somministrazione della ristorazione e alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati.

Si richiede agli offerenti una puntuale descrizione delle modalità del servizio di pulizia nei progetti allegati all'offerta.

La merenda mattutina dovrà essere consegnata in tutte le scuole e a tutti i bambini, in egual numero dei pasti.

Dovrà essere consegnata la merenda pomeridiana ai bambini della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria iscritti al servizio di prolungamento, ai bambini frequentanti il Centro Diurno Ricreativo, nonché, se del caso e qualora richiesto, ai bambini dell'Asilo Nido "Pulcini".

Giorni ed orari di erogazione del servizio

Il servizio avrà luogo, negli orari indicati nell'allegato 3, tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico e le disposizioni delle singole Direzioni Didattiche, comunicati all'inizio di ogni anno scolastico, secondo il calendario educativo dell'asilo nido e, per i Centri Diurni Ricreativi, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento del servizio.

Le consegne dei pasti al sacco saranno effettuate nei seguenti orari (salvo modifiche concordate con la D.A.):

- Centri Diurni Ricreativi: orario da concordarsi tra le Parti
- Cestini per gite: dalle ore 6.30

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dalla D.A. con le modalità previste al punto successivo. La D.A. nulla potrà pretendere per intervenute variazioni in diminuzione del numero dei pasti e delle merende da fornire rispetto alla stima indicata.

Le specifiche per lo svolgimento del servizio sono riportate puntualmente nell'Allegato 3.

Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata a carico della D.A. tramite l'utilizzo di specifica piattaforma informatica.

Nel corso dell'Appalto, potranno essere considerati cambiamenti organizzativi migliorativi del servizio, in accordo fra le parti.

Composizione del pasto

Il pasto dovrà essere composto da:

- Primo piatto
- Secondo Piatto
- Piatto Unico: invece di primo e secondo piatto: se previsto dalla tabella dietetica
- Contorno: verdura cruda o cotta
- Pane: uno o due panini secondo le tabelle dietetiche
- Merenda mattutina: un frutto fresco o yogurt o gelato o dessert

- Bevanda: 1 litro di acqua minerale naturale (solo per l'Asilo Nido "Pulcini")
- Merenda pomeridiana (per gli iscritti al servizio di prolungamento) pane e confettura o frutto o yogurt o biscotti integrali o succo di frutta o focaccia o dolce da forno o latte o cioccolato (come indicato nel menù)
- Cestino viaggio: un panino al prosciutto cotto – una porzione di pizza – n. 1 frutto (banana) - n. 1 dolce da forno - n. 1 succo di frutta in brick da 200 ml. - n. 1 bottiglietta da ½ litro in PET di acqua minerale naturale - n. 2 bicchieri monouso plastic free e n. 2 tovaglioli di carta

Si ricorda che nelle Linee Guida della ATS Milano Città Metropolitana sono presenti esempi di menù, oltre quanto contenuto nell'allegato 4 al presente Capitolato.

La D.A., prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire la composizione del "menù d'emergenza" che la stessa intenderà somministrare in caso di intervenute cause di forza maggiore.

Menù e tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche, dalle quali si possono rilevare le grammature di ogni singolo pasto, sono rilevabili dalle "Linee guida per la ristorazione scolastica" di ATS Milano Città Metropolitana.

La D.A. si impegna a rispettare tali linee guida anche nel caso di futuri aggiornamenti.

Eventuali adattamenti, motivati da esigenze produttive o altro, dovranno essere sempre avallati dall'A.C.

I menù previsti per l'intero anno scolastico, sono articolati su quattro settimane con periodicità stagionale. La data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita, con preavviso, dalla D.A., tenendo conto della situazione climatica del momento.

La D.A., senza alcuna maggiorazione di prezzo, dovrà introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché prevedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, inizio e chiusura anno scolastico. Oltre a tali festività, la D.A. dovrà prevedere annualmente almeno 2 servizi con menù a tema.

Per lo svolgimento delle giornate a tema e dei menù per le ricorrenze, la D.A. dovrà fornire in sede di gara delle proposte di menù e, nel caso specifico delle giornate a tema, di coinvolgimento dell'utenza.

In situazioni di allarme igienico e sociale, proclamato dalle autorità competenti, l'A.C. potrà richiedere la fornitura di prodotti diversi da quelli previsti dal presente capitolato. In tal caso, la D.A. dovrà sostituire i prodotti non voluti con altri di medesimo valore nutritivo ed economico, senza alcun onere aggiuntivo a carico della A.C.

L'A.C. si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni previste dal menù, con altre di equivalente valore nutrizionale, anche sulla base della gradibilità dei piatti e di indicazioni fornite dalla Commissione mensa, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la stessa.

Diete

La D.A. è obbligata alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica o per motivi etico-religiosi, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti negli allegati al Capitolato.

Per le diete speciali relative ad allergie ed intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso, la D.A. è tenuta a gestire un apposito archivio predisposto all'inizio di ogni anno scolastico. La D.A. provvederà al suo aggiornamento sulla base delle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite da ATS Milano Città Metropolitana). La D.A. è tenuta a garantire la gestione dell'archivio, nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per la preparazione delle diete relative ad allergie e intolleranze alimentari, si dovrà porre la massima attenzione alle indicazioni mediche e agli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti, ai quali il bambino è allergico, anche con piatti pronti esistenti sul mercato (es. piatti gluten-free per celiaci), verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante.

Tutti gli alimenti utilizzati in sostituzione dovranno essere compresi negli specifici prontuari, ove esistenti.

La D.A. dovrà inviare i menù personalizzati alla A.C.

La D.A. dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso e le diete vegetariane.

La D.A. si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco anche in assenza di certificato medico, garantendone l'erogazione per i giorni richiesti.

I pasti per tutte le diete (speciali, etico-religiose e in bianco) dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano al personale addetto alla distribuzione di individuare il relativo destinatario.

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di dieta, la D.A. dovrà predisporre le tabelle dietetiche e i relativi menù specifici.

Prodotti biologici

La D.A. è tenuta a fornire tutti i prodotti biologici richiesti dalla A.C.

Sono indicati in tabella le richieste di prodotti biologici, D.O.P., a rintracciabilità di filiera agroalimentare, che costituiscono lo standard minimo che la A.C. intende garantire per tutte le tipologie di servizio.

PRODOTTI BIOLOGICI	Prodotti D.O.P. e I.G.P.	PRODOTTI A RINTRACCIABILITA' DI FILIERA NAZIONALE CONTROLLATA	ALIMENTI A LOTTA INTEGRATA
---------------------------	---------------------------------	--	-----------------------------------

Primo piatto composto interamente da prodotti biologici	Parmigiano Reggiano (D.O.P.)	Tutte le carni	Frutta fresca
Uova pastorizzate Bio	Grana Padano (D.O.P.)	Altri Affettati	Verdura fresca
Verdure surgelate	Fontina (D.O.P.)		
	Taleggio (D.O.P.)		
	Prosciutto crudo di Parma (D.O.P.) 18 mesi di stag.		
	Bresaola della Valtellina e speck (I.G.P.)		

I prodotti biologici di cui viene richiesta la fornitura devono:

- Essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali;
- Presentare in etichetta la dicitura “agricoltura biologica regime di controllo CEE”, il marchio ed il nome dell’Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l’indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

E’ previsto quindi l’utilizzo di:

- prodotti tipici;
- prodotti DOP e IGP;
- prodotti a Lotta Integrata;
- prodotti a KM 0;
- prodotti nazionali;
- prodotti del Commercio Equo e Solidale.

Infine la D.A. dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all’utilizzo dei prodotti adottati.

La D.A., salvo espressa deroga, da parte della A.C., si impegna a escludere l’utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati.

4.2 Mensa aziendale e Mensa per utenti autorizzati dalla A.C.

Tipologia del servizio

Il servizio consiste nella preparazione e distribuzione dei pasti ai dipendenti comunali e ad altri autorizzati, presso la sede indicata nell’Allegato 3 ed eventualmente in sedi decentrate.

Il servizio di distribuzione avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì e sarà effettuato indicativamente tra le ore 12:30 e le ore 14:30.

La D.A. nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

Eventuali variazioni degli orari o eventuali giorni di non effettuazione del servizio verranno comunicati con preavviso di almeno 24 ore.

La composizione del menù dovrà essere proposta, con tabella dietetica apposita, in sede di gara. Saranno possibili modifiche ed integrazioni successive sempre con parere della A.C.

Materiale di utilizzo e pulizia

La D.A. dovrà fornire:

- tutto il necessario alla distribuzione dei pasti ed arredo dei tavoli: vassoi, oliere, tovagliette di carta monouso (1 per utente), tovaglioli di carta (3 per utente), stuzzicadenti, bicchieri in duralex, piatti in ceramica, posate inox, palette, mestoli ecc.
- materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, degli arredi, delle attrezzature e dei locali mensa, cucina e refettorio.

Dovrà inoltre essere fornito materiale monouso palstic free (piatti, posate, bicchieri ecc.) senza alcun aggravio di costo, per fronteggiare situazioni di emergenza.

Composizione del pasto

Ogni pasto dovrà risultare così composto:

- Un primo piatto del giorno più due alternative di cui una in bianco
- Un secondo piatto del giorno più una alternativa
- Un contorno con almeno due alternative
- Frutta fresca o in alternativa yogurt o dessert o gelato
- Pane
- Acqua minerale ½ litro (naturale e gassata), o distributore di bevande senza limitazioni;

In alternativa al secondo piatto, ogni giorno dovranno essere disponibili a scelta, vari tipi di formaggio (almeno 2), di affettati (almeno 2) e scatolame.

È in capo alla D.A. la proposta di menù a cadenza stagionale.

Diete

Dovranno essere preparate diete speciali dietro presentazione di certificato medico per “intolleranza/allergia alimentare” indicante il regime dietetico consigliato. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti negli allegati al Capitolato.

Dovrà essere garantita la preparazione di eventuali diete a regime vegetariano.

La preparazione di tali diete non dà diritto a maggiorazione del costo.

4.3 Mensa per utenti anziani, disabili e adulti: Servizio pasti caldi a domicilio e Ristorazione Collettiva

Tipologia del servizio

Pasti caldi a domicilio.

Il servizio consiste nella preparazione e nel confezionamento in monoporzione e consegna a domicilio dei pasti agli utenti iscritti al servizio, dal lunedì al sabato, nella fascia oraria compresa tra le ore 11:30 e le ore 13.00.

La fornitura giornaliera, da effettuarsi tutti i giorni dell'anno (365 giorni), consiste in:

- un pasto in legume a caldo per il pranzo dal lunedì al venerdì e di due pasti, sempre in legume a caldo, rispettivamente per il sabato e la domenica, da consegnarsi nella giornata di sabato.

Ristorazione collettiva

Il servizio consiste nella preparazione e nel confezionamento in contenitori isotermitici multiporzione e, se richiesto, in monoporzione, e nella consegna degli stessi, ritirati direttamente dal personale del centro anziani presso la cucina, dal lunedì al sabato, entro le ore 12.

Composizione del pasto

Per entrambe le tipologie di servizio, i pasti devono essere forniti secondo menù proposti dalla D.A. in sede di gara. Saranno possibili modifiche ed integrazioni successive sempre con parere dell'A.C. I menù devono tenere conto del fatto che l'Utenza cui si rivolge il servizio è prevalentemente composta da persone anziane

Ogni pasto dovrà risultare così composto:

- Un primo piatto del giorno
- Un secondo piatto del giorno
- Un contorno
- Un frutto o in alternativa yogurt o dessert
- Pane
- Acqua minerale ½ litro (naturale e gassata) o ¼ di vino bianco o rosso da tavola o ½ lt. di latte

È in capo alla D.A. la proposta di menù a cadenza stagionale.

Diete

La D.A. dovrà predisporre e somministrare speciali pasti relativi a regimi dietetici particolari comprovati da ricetta medica o secondo le indicazioni di ATS Milano Città Metropolitana, senza alcun diritto a maggiorazione del corrispettivo.

4.4 Altre utenze

L'A.C. potrà autorizzare altro personale ad usufruire del servizio mensa sia presso i refettori scolastici che presso la mensa aziendale.

Art. 5 - Dimensione presunta dell'utenza

I pasti presunti oggetto dell'Appalto, per le diverse utenze, quale stima di gara, secondo i dati dell'anno solare 2019, ultimo anno di servizio effettuato in

regime ordinario prima dell'insorgere dell'emergenza sanitaria legata al COVID e di tutto ciò che tale emergenza ha comportato, sono i seguenti:

– numero pasti complessivi scuole Infanzia	115.719
– numero pasti complessive scuole Primarie	216.603
– numero pasti per anziani, disabili, adulti	9.146
– numero pasti mensa aziendale	9.214
Totale anno solare	350.682

Per i servizi di prolungamento delle Scuole dell'Infanzia e Primarie durante il pomeriggio si stimano circa 54.000 merende all'anno (con stima di iscritti pari a 300 fra scuola infanzia e primaria). Le merende della mattina e del pomeriggio dovranno essere ricomprese nel prezzo offerto in sede di gara e nulla verrà corrisposto oltre.

Il quadro del numero dei pasti per l'anno 2019 suddivisi per punti cottura, per le tipologie di utenti è allegato al presente Capitolato (Allegato 1).

Si richiama l'art. 84 "Precisazioni" rispetto la possibilità per la D.A. di fornire altri pasti sul territorio e rispetto la corresponsione dei pasti dei Centri Ricreativi Diurni e dell'Asilo Nido Pulcini da parte dei Concessionari.

Art. 6 - Ubicazione delle cucine e refettori

Le seguenti sedi sono fornite di cucina come di seguito:

Istituto Comprensivo Via Libertà

- Scuola dell'infanzia G. Rodari - via A. Moro n. 25
- Scuola dell'infanzia Arcobaleno - via G. di Vittorio n. 73
- Scuola primaria G. Matteotti - via Libertà n. 24
- Scuola primaria G. Mazzini - via Kennedy n. 13
- Scuola primaria M.L.King - via G. di Vittorio n. 48

Istituto Comprensivo Margherita Hack

- Scuola dell'infanzia Le Pagode - via Martiri di Cefalonia n. 51
- Scuola primaria e infanzia M. Greppi - via Greppi n.13/15
- Scuola primaria e infanzia I. Calvino - via Unica Poasco n. 6
- Scuola primaria S. D'Acquisto - via Europa n. 38

Le cucine suddette dovranno essere tutte utilizzate per l'effettuazione del presente Appalto. Modifiche o variazioni potranno essere concordate e autorizzate dall'A.C. in corso di appalto.

Il Centro Diurno Ricreativo viene effettuato presso le scuole che saranno comunicate dalla A.C. I pasti per il nido "Pulcini" vengono eventualmente preparati nella Cucina della Scuola Italo Calvino.

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, la D.A. sarà dotata di locali e attrezzature già esistenti; la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, dalla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del Contratto d'Appalto e sottoscritto da entrambi i contraenti. Per locali si intendono

cucine, cucine d'appoggio, refettori, spogliatoi e servizi; per attrezzature si intendono tutte quelle esistenti al momento della stipula del Contratto, pertinenti ai locali citati.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dalla D.A. all'inizio dell'Appalto, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura della D.A.

Art. 7 - Calendario di erogazione del servizio

Refezione scolastica: calendario scolastico regionale come approvato dai Consigli di Istituto

Centri Diurni Ricreativi: calendario stabilito annualmente dalla A.C.

Asilo Nido: calendario anno educativo stabilito annualmente dalla A.C.

Mensa aziendale, servizio di pasti caldi a domicilio e ristorazione collettiva: tutto l'anno. Eventuali giorni di sospensione verranno definiti in corso d'anno previo accordo tra le parti.

Art. 8 - Arredi, attrezzature e macchinari

Sono a carico della D.A. le proposte in sede di gara di nuovi arredi (anche dei refettori), attrezzature e macchinari, le sostituzioni in corso di appalto di quelli obsoleti e le manutenzioni ordinarie e straordinarie.

B. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 9 - Conformità degli alimenti

La D.A. si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e alla buona tecnica del servizio, in relazione a: acquisto e consegna, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità.

I prodotti alimentari presenti nelle cucine, utilizzati per l'eventuale confezionamento dei pasti relativi ad altri servizi, autorizzati dall'Ente, devono essere chiaramente identificati con cartelli riportanti la dicitura "Altri pasti" ed essere nettamente separati dagli alimenti per il Servizio di Refezione Scolastica di San Donato Milanese.

Inoltre, i prodotti alimentari sono riferibili a quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari riportate nell'Allegato 5; tutte le indicazioni riportate nelle tabelle merceologiche si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni migliorative, previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

Per la carne si richiede la provenienza nazionale da filiera controllata.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c) effettuare la precottura;
- d) detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menù settimanale.

La D.A. si impegna a mantenere irreprensibile l'igiene e la pulizia del personale, delle cucine, dei locali adiacenti e dei refettori, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie utilizzandoli nel modo più appropriato, e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, l'A.C. si riserva di far effettuare, presso un laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimiche, fisiche, con addebito dei costi a esclusivo carico della D.A. qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art. 10 - Approvvigionamenti e mancata fornitura di prodotti

La D.A. deve provvedere all'acquisto delle derrate, del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglette e tovaglioli a perdere ecc.) e dei materiali di pulizia. L'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire presso fornitori selezionati in base ai criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità,

sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti. La procedura di selezione dei fornitori dovrà essere presentata nel progetto tecnico. Saranno valorizzati i prodotti a Km 0 e i progetti agroalimentari di fornitura di derrate con approvvigionamento presso aziende dell'area della Città Metropolitana. Le forniture devono essere programmate tenendo conto della disponibilità di spazi, frigoriferi e congelatori esistenti nelle singole cucine. Il piano degli approvvigionamenti con le frequenze delle forniture per ogni tipologia alimentare, e non, dovrà essere presentato nel progetto tecnico. La consegna delle derrate deperibili dovrà avvenire la settimana stessa del consumo.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del Contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso, la D.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente all'A.C. l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. Nel caso in cui la D.A. non comunichi alla A.C. la momentanea mancanza dei prodotti certificati richiesti, si procederà ad applicare la relativa penale.

Art. 11 - Quantità degli ingredienti ed etichettature

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelle previsti dalle tabelle contenute nelle linee guida della ristorazione scolastica dell'A.T.S. competente.

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso, dovuti allo scongelamento.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

I prodotti alimentari presenti nelle dispense, nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dovranno essere esclusivamente quelli contemplati nelle tabelle merceologiche.

Art. 12 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

La D.A. sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo prendendo in considerazione le cucine, i refettori e i locali annessi, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n. 852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Art. 13 - Documentazione da fornire all'A.C.

Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti la D.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'A.C., oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di competenza.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'A.C. o del personale da questa incaricato.

La D.A. deve fornire copia all'A.C. o agli organismi di controllo da questa incaricati dei verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS, NAS, ICQRF).

Art. 14 - Norme per una corretta igiene della produzione

La D.A., nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti.

La D.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manufacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

Art. 15 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

La D.A., al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno 150 g di ciascuna preparazione gastronomica 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° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'A.C. e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 16 - Divieto di riciclo

La D.A. deve garantire di non effettuare 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. È vietato qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute in modo non conforme alle norme di legge vigenti.

Art. 17 - Pasti non consumati (Buon Samaritano)

La D.A. può presentare e realizzare progetto/i per la distribuzione dei pasti non consumati, in conformità alla Legge 155/2003 (Legge del Buon Samaritano). I destinatari dei pasti non consumati saranno concordati con l'A.C. La D.A. dovrà rendersi disponibile ad intrattenere un tavolo tecnico con l'A.C. e le Associazioni del territorio o quelle disponibili per la realizzazione di tale progetto. Sarà inoltre cura della D.A. elaborare procedure relative alla gestione delle eccedenze di produzione, ai sensi della L. 166/2016)

C. TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 18 - Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti devono essere effettuate secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

I pasti devono essere preparati in giornata.

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 l'operazione di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 19 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, quali salumi e formaggi, dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La temperatura di conservazione dei piatti freddi deve avvenire, fino al momento della somministrazione, secondo le vigenti normative.

Art. 20 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 21 - Modalità di utilizzo dei condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato deve essere aggiunto prima della somministrazione.

Art. 22 - Prenotazione pasti

Gli orari e le modalità di prenotazione sono quelle di seguito indicate:

- Scuole dell'infanzia e primaria: fatti salvi gli elenchi classi redatti in base alle iscrizioni al servizio ed alle comunicazioni degli Istituti Scolastici, la disdetta del singolo pasto è posta in capo al genitore/tutore, da effettuarsi attraverso i sistemi e le modalità previste dal servizio.

- Pasti anziani: il Centro Anziani provvederà giornalmente a comunicare telefonicamente o con altro mezzo concordato con la D.A. al centro di cottura il numero dei pasti, con relative diete entro le ore 10.00.
- Centro Diurno Ricreativo: il soggetto organizzatore dei centri diurni, che intenda avvalersi della facoltà di utilizzare la D.A. prenderà idonei accordi per la prenotazione dei pasti.

Qualora l'A.C. decidesse di modificare le modalità tecniche di trasmissione dei dati, la D.A. dovrà obbligatoriamente adeguare la propria strumentazione alle nuove modalità indicate dall'A.C.

Art. 23 - Iniziative a carattere sociale e iniziative sperimentali

L'A.C. intende contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole e si riserva di individuare annualmente alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla Legge di iniziativa popolare 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per almeno una volta all'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

La D.A. deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Infine la D.A. deve essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Si sottolinea che l'A.C. intende sperimentare progetti nelle scuole durante l'Appalto come a solo titolo di esempio quelli di seguito indicati:

- promozione dell'utilizzo di prodotti a KM 0 con approvvigionamento da parte della D.A. nella zona della Città' Metropolitana.
- Educazione al gusto e a una sana alimentazione anche attraverso un consumo di verdura (tipo pinzimonio) in apertura del pasto saltuariamente con un calendario preciso.

D. TRASPORTO

Art. 24 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

La D.A., al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve “mantenere” i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori ed eventualmente trasportati per i Centri Diurni Ricreativi se non viene utilizzata la cucina della scuola nella quale sono organizzati.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art. 25 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, la D.A. deve provvedere ad utilizzare e fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm, in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

Nel caso in cui, nel corso della gestione, tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, la D.A. è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio con guarnizioni a tenuta ermetica.

Art. 26 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti all'eventuale trasporto dei pasti devono essere idonei e utilizzati esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si chiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 27 - Norme e modalità per la somministrazione

La D.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. La D.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità

previste dalle Specifiche Tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti. A tal fine il personale della D.A. preposto alla distribuzione dei pasti deve utilizzare le tabelle dietetiche e le grammature previste dalle relative istituzioni.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

La distribuzione dei pasti nelle scuole sarà effettuata, in regime ordinario, con servizio al tavolo a cura del personale della D.A.

La D.A. deve provvedere, al termine del servizio, al rigoverno dei refettori e dei locali annessi, alla loro pulizia, al lavaggio delle cucine, dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Art. 28 - Orari di somministrazione dei pasti

La distribuzione dei pasti deve essere effettuata, in regime ordinario, nei seguenti intervalli orari, salvo diverse indicazioni che potranno intervenire nel corso dell'Appalto a cui la D.A. dovrà adeguarsi (regime straordinario – vedi articolo 88).

Istituto Comprensivo Via Libertà

- Scuola dell'infanzia G. Rodari ore: 12.00
- Scuola dell'infanzia Arcobaleno ore: 12:00
- Scuola primaria G. Matteotti ore: 12:20 (1° turno) – 13:00 (2° turno)
- Scuola primaria G. Mazzini ore: 12:30 (1° turno) – 13:15 (2° turno)
- Scuola primaria M.L.King ore: 12:30

Istituto Comprensivo Margherita Hack

- Scuola dell'infanzia Le Pagode ore: 12:00
- Scuola dell'infanzia M. Greppi ore: 12:00
- Scuola dell'infanzia Arcobaleno ore: 12:00
- Scuola dell'infanzia I. Calvino ore: 12:00
- Scuola primaria S. D'Acquisto ore: 12:15 (1° turno) – 13.00 (2° turno)
- Scuola primaria M. Greppi ore: 12:40
- Scuola primaria I. Calvino ore: 12:40

E. PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 29 - Personale

Ogni servizio riguardante la produzione e la distribuzione dei pasti (gestione della prenotazione dei pasti, organizzazione e gestione di cucine e refettori) deve essere svolto dal personale della D.A.

La D.A. dovrà assicurare il servizio di preparazione, eventuale trasporto, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti con proprio personale, lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro. Il rapporto addetti mensa/utenti non dovrà essere superiore a 1/40.

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto.

La D.A., secondo quanto previsto dal Contratto collettivo di lavoro, dovrà provvedere ad assumere prioritariamente le unità di lavoro che già prestano la loro opera alle dipendenze della ditta uscente.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La D.A. dovrà rispondere per i propri dipendenti che non avessero osservato modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o avessero usato un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste della A.C. in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di contestazione con eventuale applicazione di penali; se tali comportamenti dovessero reiterarsi, l'A.C. potrà chiedere lo spostamento o l'allontanamento del dipendente.

La D.A. dovrà inoltre:

- a) presentare l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento del servizio assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio stesso;
- b) comunicare annualmente all'A.C., a mezzo PEC, la consistenza numerica e la qualifica del personale;
- c) predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione della Dietista che dovrà obbligatoriamente essere prevista e mantenuta in organico per tutta la durata dell'Appalto.

Il progetto tecnico presentato in fase di gara dovrà contenere, distintamente per ogni centro cottura, in funzione del numero di utenti, la programmazione ed organizzazione del personale, indicando in modo chiaro ed esplicito il numero di addetti che si intendono impiegare sia in fase di produzione che in fase di distribuzione del pasto e delle merende ed il relativo monte ore giornaliero e settimanale.

In presenza nello stesso centro cottura di più turni mensa, per ciascun turno, dovrà essere fornito il relativo programma.

L'organico e il monte ore stabiliti per ogni singolo centro cottura devono essere sempre rispettati; pertanto, in caso di assenza di uno o più operatori, devono essere previste le necessarie sostituzioni. Le sostituzioni dovranno avvenire immediatamente o al più tardi entro un giorno dall'assenza.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

È opportuno pertanto che non si effettuino continui spostamenti di personale tra un plesso e l'altro e che non venga, nel limite del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico.

Art. 30 - Igiene del personale, Direttore Tecnico del Servizio e Dietista

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) scaturenti dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. 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.

La D.A. deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio (Direttore Mensa) a cui affidare la direzione complessiva del servizio.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la D.A.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi di ristorazione scolastica di dimensioni simili.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato e garantirà altresì la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'A.C. È tenuto inoltre a partecipare alle riunioni della Commissione Mensa.

Dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es. Autorità scolastiche, Autorità sanitaria, Commissione Mensa) comunque interessati al regolare servizio di ristorazione scolastica.

La D.A. deve, inoltre, prevedere una figura responsabile del procedimento di elaborazione, predisposizione e supervisione, soprattutto delle diete speciali (Dietista).

La Dietista sarà incaricata delle seguenti funzioni:

- garantire la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici forniti dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;
- garantire la supervisione nella preparazione delle medesime, nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio e della Dietista (ferie, malattie etc.), la funzione sarà immediatamente ricoperta dai sostituti che avranno pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, la D.A. ha l'obbligo di comunicare immediatamente all'A.C. i nominativi dei sostituti e il loro recapito telefonico.

Art. 31 - Indumenti di lavoro

La D.A. deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di ristorazione, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome della D.A. ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Art. 32 - Osservanza dei Contratti Collettivi

La D.A. si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora la A.C. da ogni onere e responsabilità. La D.A. si impegna inoltre a garantire lo svolgimento del servizio nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/99, come modificata dal decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 151, avente ad oggetto il collocamento obbligatorio dei disabili.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dall'A.C. o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

Per quanto previsto nel precedente comma, la D.A. non potrà opporre eccezioni all'A.C. né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Art. 33 - Norme di Sicurezza

Le attività oggetto del presente Appalto sono disciplinate dalla normativa, sia statale che regionale, vigente in materia che devono intendersi integralmente richiamate ai fini del presente Capitolato.

In particolare, la D.A. dovrà eseguire le attività oggetto del presente Appalto nella piena osservanza di leggi e regolamenti anche locali vigenti in materia di:

- gestione dei servizi affidati;
- prevenzione incendi;
- sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- assunzioni obbligatorie e accordi sindacali;
- tutela delle acque e trattamento delle acque reflue;
- prevenzione della criminalità mafiosa;
- sicurezza nei cantieri.

Art. 34 - Sicurezza sul lavoro e tutela dell'ambiente

Principi generali

La D.A., in materia di sicurezza sul lavoro, dovrà conformare la propria attività ai principi ed alle prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., di cui di seguito se ne richiamano alcuni principi fondamentali.

Informazione e formazione dei lavoratori e dispositivi di protezione individuale.

La D.A. dovrà:

- provvedere affinché il personale addetto ai servizi di cui al presente Capitolato, riceva una adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato.

Informazione sui rischi specifici

L'A.C., pur non rilevando interferenze con proprio personale, essendo i locali da utilizzarsi all'interno delle Scuole del territorio che hanno un loro D.U.V.R.I., ha allegato al presente Capitolato alcune note generali che saranno di supporto alla D.A., per consentirle l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alla attività da svolgere. La D.A. si impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.

Piano di sicurezza lavoro

Ad integrazione di quanto precedentemente indicato in materia di sicurezza sul lavoro, la D.A., ove in relazione all'Appalto affidato si renda necessario, dovrà predisporre un Piano di Sicurezza ai sensi del Dlgs 81/2008 e s.m.i. Copia del D.U.V.R.I., del D.V.R. e del Piano di Emergenza dovranno essere consegnati al Responsabile della Sicurezza e ai Rappresentanti dei Lavoratori della A.C. e della D.A., dall'inizio delle attività relative al Contratto.

Ulteriori obblighi della D.A.

La D.A. è obbligata, nell'esecuzione dei servizi, a osservare tutte le vigenti Leggi, norme e Regolamenti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, prevenzione infortuni, igiene del lavoro, prevenzione incendi e tutela dell'ambiente e a farle rispettare ai propri dipendenti e agli eventuali subappaltatori.

Inoltre, la D.A.:

- è tenuta ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai Contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona di appartenenza dei beni;
- è responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

Esecuzione dei servizi

Salvo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato, la D.A. potrà sviluppare i servizi nel modo che riterrà opportuno, la loro esecuzione dovrà comunque avvenire con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio all'utilizzazione dei locali, in relazione al tipo ed entità degli interventi.

Nell'esecuzione dei servizi, la D.A. dovrà essere assolutamente scrupolosa.

Si stabilisce infatti che l'onere della D.A. è quello della perfetta esecuzione in relazione alle esigenze e nessuna circostanza potrà mai essere eccepita ad esonero o ad attenuazione di tale responsabilità. La A.C. si riserva quindi la più ampia facoltà di eseguire sopralluoghi al fine di verificare le modalità ed i tempi di esecuzione dei servizi, anche successivamente all'espletamento dei medesimi.

Art. 35 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

La D.A., entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve effettuare quanto previsto dalla vigente normativa in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro, D. Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati i dispositivi di protezione individuale (DPI).

La D.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 36 - Misure per eliminare i rischi interferenti

La D.A., sin dall'inizio del servizio, è tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo il proprio Piano Operativo.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la D.A. provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 37 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della D.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della D.A.

Art. 38 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La D.A., presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

F. NORME INERENTI LE PULIZIE ED I MATERIALI

Art. 39 - Pulizie

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso i centri cottura e presso i refettori devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dalla D.A. nei tempi previsti dalle vigenti normative in materia.

La D.A., in regime ordinario, deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte giornalmente solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti nonché durante le fasi di somministrazione dei pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 40 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

La D.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. 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. 41 - 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 le cucine, refettori e locali annessi, dovranno essere detersi e disinfettati come da normativa vigente, giornalmente.

Art. 42 - Modalità di pulizia dei refettori, delle cucine e dei locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso le cucine, i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico della D.A. Le attività da eseguire giornalmente presso i refettori al termine del servizio consistono in: lavaggio e asciugatura di tutte le stoviglie, utilizzo della lavastoviglie per piatti, bicchieri, posate e, se necessario, asciugatura delle posate, pulitura delle attrezzature, piani cottura, forni e piani di appoggio, lavatura di pavimenti e ogni altra operazione utile per mantenere i locali puliti ed ordinati, sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e

disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggi dei pavimenti del refettori, locali annessi, locali dispensa e degli spogliatoi, pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici, pulitura quindicinale dei vetri interni ed esterni, veneziane, di tutti i locali di pertinenza del servizio e delle zanzariere ove presenti.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio, il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 43 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Art. 44 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo utilizzati dagli operatori e dall'utenza

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre risposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti ed all'utenza 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. 45 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti in forma differenziata secondo le modalità di raccolta vigenti nel territorio comunale, a cura e spese della D.A., e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta, forniti dall'A.C. La D.A. ha l'obbligo di uniformarsi alla Normativa Comunale in materia di raccolta differenziata e, per quanto non espressamente normato a livello comunale, in conformità al D.Lgs 152 del 03.04.2006 e s.m.i.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002 e s.m.i.

È fatto divieto di immettere nei contenitori dei prodotti disinfestanti, utilizzati dall'impresa, nel circuito comunale di raccolta rifiuti.

La D.A. sarà assoggettata all'applicazione ed al pagamento della tariffa rifiuti (oggi TARI) all'A.C.

G. OBBLIGHI

Art. 46 - Obblighi dell'Amministrazione Comunale

L'A.C. dovrà, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato:

- fornire i locali e le attrezzature esistenti nelle cucine e cucine d'appoggio per l'espletamento del servizio di produzione e distribuzione pasti (impiattamento) dove previsto;
- fornire l'acqua, l'energia elettrica (luce, forza motrice) e riscaldamento, con compartecipazione forfettaria al costo da parte della D.A., come indicato nel presente Capitolato;
- provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dalla D.A. presso i punti di raccolta;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali.

Art. 47 - Obblighi della Ditta Appaltatrice

La D.A. dovrà:

- impegnarsi ad utilizzare i centri cottura proposti dall'A.C. e indicati nel presente Capitolato, salvo diversi accordi tra le parti definiti nell'ambito del miglioramento del servizio previa valutazione;
- provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali dei Documenti Di Trasporto (DDT) relativi e le schede tecniche dei prodotti. I DDT dovranno essere dedicati e quindi riportare solo ed esclusivamente le merci destinate alla preparazione dei pasti dell'A.C.;
- fornire in attuazione di quanto indicato nell'art. 23 derrate alimentari con prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità e con prodotti a Km 0, nonché adempiere a quanto previsto dal citato art. 23 in materia di progetti;
- provvedere all'organizzazione e gestione delle cucine, al trasporto ove previsto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali previsti dalla normativa vigente e ai menù settimanali previsti, oltre alle diete, e secondo particolari regimi dietetici;
- sbucciare, tagliare la frutta per la merenda della mattina per i bambini della scuola dell'infanzia e tagliare la carne ai bambini delle scuole dell'infanzia e di prima elementare;
- predisporre le merende per il servizio di prolungamento del pomeriggio per le scuole dell'infanzia e primarie;
- conservare, per 72 ore, presso ogni cucina d'appoggio situata in ogni plesso scolastico, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, sterili e muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;

- provvedere alla fornitura dei tovaglioli di carta, delle tovagliette, del sale, pepe, olio e aceto, questi ultimi per la mensa aziendale, e dei piatti e delle posate a perdere per eventuali emergenze;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale all'inizio dell'Appalto, se non sufficienti, ed all'eventuale reintegro in caso di mancanza o sopravvenute necessità ed eventualmente fornire materiale a perdere per le emergenze;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione nelle cucine e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico con il presente Capitolato. Per manutenzione straordinaria si intende la sostituzione di un pezzo componente l'attrezzatura e/o la sostituzione ex novo dell'intera attrezzatura. È fatto obbligo la tenuta dei registri di manutenzione come da normativa vigente in ogni cucina;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali cucina, refettori, servizi e locali annessi o adiacenti a quelli utilizzati, se causa di perdite;
- redigere e consegnare all'A.C. il piano annuale delle manutenzioni ordinarie e straordinarie. Suddetto piano viene elaborato al termine di ogni anno scolastico (entro luglio), per essere attuato prima dell'inizio o nel corso dell'anno successivo secondo una programmazione che non interferisca con l'andamento del servizio.
- provvedere a sostituire o aggiungere gli arredi per i refettori;
- provvedere al rispetto del D. Lgs 81/2008, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese;
- provvedere a saldare all'A.C. le spese sostenute per la riparazione dei guasti prodotti ai montacarichi di proprietà dell'Ente, in uso esclusivo presso le cucine della scuola primaria Matteotti, scuola primaria Via Kennedy e scuola dell'infanzia Cefalonia;
- predisporre la stampa del menù scolastico e provvedere alla sua diffusione tramite i canali ritenuti, in accordo con la A.C., i più opportuni
- rilevare, tramite modulistica propria, il gradimento del menù scolastico in vigore, registrando attraverso il proprio personale, la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici delle rilevazioni dovranno essere comunicati trimestralmente all'Ufficio competente dell'A.C.;
- utilizzo del sistema informatico indicato dall'Amministrazione Comunale;
- provvedere al pagamento delle utenze con rimborso forfettario all'Ente per la quota di compartecipazione pari a €. 62.500,00 annui;
- provvedere a garantire la gratuità del pasto, per ciascun anno scolastico, per un numero totale di 18 utenti (bambini, anziani, adulti, disabili), su segnalazione del Servizio Sociale della A.C.
- provvedere ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, così come previsto dal Regolamento Comunale, utilizzando le apposite aree di stoccaggio dei rifiuti (altrimenti dette isole ecologiche) e a mantenere la

stessa ordinata e pulita. La D.A. dovrà provvedere alla pulizia e alla sanificazione dei contenitori destinati alla raccolta delle diverse frazioni;

- provvedere al pagamento della tassa rifiuti (oggi TARI);
- impegnarsi a eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messo a disposizione da parte dell'A.C., con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del Contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale, nonché ad eseguire regolare manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi ed attrezzature e manutenzione ordinaria dei locali;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina e dei locali mensa, nonché al lavaggio delle stoviglie;
- provvedere ad effettuare, a proprie spese, annualmente nelle cucine, nei locali ad esse accessori, dispense, spogliatoi e servizi igienici, nelle zone ed aree esterne di pertinenza nonché dei refettori, nelle gallerie e nelle intercapedini, gli interventi di disinfezione e disinfestazione secondo il seguente cronoprogramma:
 - derattizzazione n. 12 interventi. Si ricorda che nelle zone di pubblico accesso il servizio di derattizzazione deve essere effettuato mediante la fornitura e l'impiego di postazioni fisse per esche rodenticide (erogatori) dotati delle seguenti caratteristiche: dispositivi costruiti in materiale antiurto, resistente agli agenti atmosferici; presenza di chiusura di sicurezza (chiave o simili); fissaggio di sicurezza, anche per prevenzione di manomissioni accidentali; idonea segnalazione (cartelli). È assolutamente proibita la distribuzione di esche sciolte o di polveri traccianti. La D.A. dovrà svolgere i servizi ed il reintegro delle esche, utilizzando proprie attrezzature e fornendo tutti i prodotti necessari, che dovranno essere registrati presso il Ministero della Sanità, riducendo al minimo le possibilità di contaminazione per le altre specie no target;
 - dezzanarizzazione: n. 4 interventi, nei mesi di Novembre, Dicembre, Gennaio e Febbraio, di lotta alle zanzare adulte svernanti; n. 2 interventi di lotta alle zanzare adulte nel periodo maggio/giugno e antilarvale;
 - disinfezione: n. 3 interventi. In linea di massima tali interventi sono effettuati nel periodo di chiusura delle scuole: festività natalizie, pasquali ed estive;
 - deblattizzazione: n. 6 interventi;
 - monitoraggio insetti striscianti: n. 6 interventi mediante posizionamento trappole a cattura per monitorare le eventuali tipologie di insetti striscianti

presenti e il loro numero. A seguito di ogni intervento dovrà essere trasmessa una breve scheda riepilogativa dei risultati;

- interventi di soccorso: n. 100 ore per interventi di disinfezione e disinfestazione a chiamate per le emergenze. Per interventi di soccorso si intendono oltre a quelli sopra indicati anche tutti quegli interventi non menzionati quali: la disinfezione antibatterica; la disinfezione e disinfestazione di locali a seguito asportazione spoglie di animali (topi, gatti, volatili ecc.) a chiamata; disinfezione e disinfestazione da insetti parassiti (vespe, formiche, blatte, zanzare ecc.), batteri, funghi.

Tutti gli interventi di cui sopra dovranno essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge e dovranno essere iscritte alla Camera di Commercio. Gli interventi sono effettuati in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza, utilizzando la rotazione dei principi attivi, mirata ad evitare fenomeni di resistenza ai prodotti impiegati negli agenti nocivi individuati. Le date relative agli interventi previsti dal cronoprogramma dovranno essere preventivamente comunicate all'A.C. Nei casi di infestazione manifesta, la D.A. è tenuta ad effettuare, a proprie spese, un numero maggiore di interventi sino alla risoluzione della problematica locale. La D.A. dovrà conservare presso le cucine tutte le attestazioni rilasciate dall'Impresa specializzata che ha svolto le disinfestazioni e le disinfezioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'A.C. È a carico della D.A. la pulizia e la sanificazione dei refettori (pavimenti e arredi) dopo gli interventi di derattizzazione e disinfestazione svolti presso gli stessi, prima del loro riutilizzo. Gli interventi dovranno essere effettuati al di fuori dell'orario scolastico o nei periodi di chiusura delle scuole. Qualora detti interventi comportino l'interessamento di altre aree del plesso, la D.A. dovrà concordare gli stessi con il Dirigente Scolastico. La D.A. dovrà trasmettere alla A.C., all'avvio del servizio, le schede dei prodotti che intende utilizzare per ogni tipologia di intervento e comunicare tempestivamente ogni eventuale variazione;

- proporre un Direttore responsabile e una Dietista, con qualifiche professionali idonee a svolgere tali funzioni. Il Direttore sarà il diretto interlocutore dell'A.C. per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La D.A. dovrà dare tempestiva comunicazione all'A.C. nel caso in cui vengano sostituiti. Il Direttore Tecnico è obbligato a presenziare alle riunioni periodiche della Commissione Mensa;
- la D.A. dovrà avere una sede amministrativa/gestionale (ufficio) ubicata nella Città Metropolitana di Milano o comunque provvedervi entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva dell'Appalto. È espressamente vietato avere una sede amministrativa all'interno dei locali comunali;
- presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) per comunicare il subingresso nella gestione delle mense comunali e del subentro alla autorizzazione al funzionamento;

- comunicare tempestivamente all'A.C. ogni eventuale sopravvenuta modificazione degli assetti proprietari e della struttura d'impresa ovvero degli organismi tecnici e/o amministrativi;
- provvedere agli interventi di manutenzione ordinaria presso i refettori, cucine, servizi igienici, depositi, locali ad uso mensa ed alle operazioni di imbiancatura all'inizio delle attività e poi ogni due anni.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, la D.A. è pertanto tenuta al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo Contratto.

H. ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 48 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio e spese di gestione

La D.A. dovrà farsi carico, sin dall'inizio del servizio, di tutte le spese (a solo titolo esemplificativo si riportano le seguenti voci: personale, trasporto, derrate, attrezzature, reintegro utensileria, stoviglie, tovagliato, tegameria), necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, nessuna esclusa.

La D.A. dovrà altresì farsi carico delle spese relative alle manutenzioni ordinarie e straordinarie degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature, oltre alla compartecipazione al costo, con rimborso forfettario, per le utenze (energia elettrica, acqua calda e fredda, gas, ecc.) necessarie all'espletamento del servizio. Le spese di gestione (acqua, luce, gas e riscaldamento), i cui contatori sono intestati all'A.C., spetteranno all'A.C. stessa, con il rimborso della predetta quota forfettaria a carico della D.A. di importo pari a € 62.500,00 annui, per tutta la durata dell'Appalto, da corrispondere, salvo accordi diversi, in due rate, di cui una pari a € 25.000,00 da versarsi entro dicembre e una pari a € 37.500,00 da versarsi entro luglio di ogni anno.

Resta a carico della D.A. il pagamento della TARI applicata dal Comune, secondo le disposizioni di cui al relativo Regolamento Comunale, per tutti i locali di svolgimento del servizio dato in Appalto e tutte le spese riferite alla telefonia, che dovrà essere gestita in proprio.

Art. 49 - Cauzione provvisoria e definitiva

A pena d'esclusione è richiesta, a corredo dell'offerta per la partecipazione alla procedura di gara, la garanzia provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D.lgs 50/2016 (garanzie per la partecipazione alla procedura) sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, pari al 2% dell'importo a base di gara, pari a 132.780,72, da costituirsi nei modi previsti dal suddetto art. 93.

La cauzione, ai sensi del comma 2 dell'art. 93, può essere costituita in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato con valore al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore di questa Amministrazione.

La fideiussione, ai sensi del comma 3 dell'art. 93, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D. Lgs. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie. La garanzia deve prevedere espressamente, ai sensi del co. 4 dell'art. 93, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'A.C.

La cauzione dovrà avere validità di almeno 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

L'importo della garanzia è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui sopra, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento CE n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. L'importo della garanzia è ridotto ulteriormente del 20% per gli operatori economici in possesso del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE). Altre riduzioni sono previste all'art. 93, al quale si rimanda per ulteriore dettaglio.

Per fruire di tali benefici, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

A pena d'esclusione dovrà altresì essere presentata, in sede di partecipazione alla gara, una dichiarazione in originale fornita da un Istituto di Credito e/o Compagnia di Assicurazione e corredata dalla fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore, con la quale lo stesso si impegna a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora il concorrente risultasse aggiudicatari.

La cauzione definitiva dovrà essere conforme alle previsioni dell'art. 103 del Decreto stesso, all'atto della sottoscrizione del contratto.

La cauzione provvisoria verrà automaticamente svincolata al momento della sottoscrizione del contratto.

La cauzione potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che l'A.C. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto, entro giorni 15 dal ricevimento della relativa comunicazione inviata a mezzo PEC dall'A.C.

La cauzione, che non dovrà prevedere clausole di estinzione automatica della garanzia, rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale e secondo le modalità previste dalla normativa vigente

Art. 50 - Responsabilità ed Assicurazioni

L'A.C. si ritiene sollevata da ogni responsabilità inerente il servizio.

La D.A. si assume tutte le responsabilità sia civili che penali sia verso l'A.C. sia verso i terzi derivanti dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato; restando pertanto a completo ed esclusivo carico della D.A. qualsiasi risarcimento dei danni provocati alle persone o alle cose, senza diritto di rivalsa o di compensi nei confronti dell'A.C.

La D.A. prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO, con esclusivo riferimento al servizio in questione, nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. 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 danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della D.A., ivi compresi i danni conseguenti ad errata preparazione delle diete speciali. 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 o a qualsiasi titolo causati dalla stessa D.A.

L'Assicurazione dovrà essere prestata con la previsione di un massimale RCT non inferiore ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente della D.A. durante l'esecuzione del servizio. La D.A. dovrà quindi stipulare una polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 (tremilioni/00) per singolo prestatore. Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della sottoscrizione del contratto. Qualora le polizze scadessero durante il periodo di affidamento del servizio, la D.A. dovrà altresì consegnare, entro i quindici giorni antecedenti la scadenza, copia della quietanza attestante l'avvenuto pagamento del premio.

I. PREZZO PASTO

Art. 51 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Il prezzo unitario per i pasti sarà quello risultato dalla gara e specificato nel Contratto sottoscritto dalla D.A. a seguito dell'avvenuta aggiudicazione. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. alla D.A. 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.

La D.A. mensilmente fatturerà al Comune di San Donato Milanese, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese (dato desunto dalle prenotazioni giornaliere). L'A.C. procederà alla verifica e controllo degli stessi. Qualora vi fossero discordanze, la D.A. dovrà modificare il numero dei pasti, rispetto a quanto rilevato ed attestato dal programma informatico e dalle verifiche effettuate dalla A.C.

Per i Centri Diurni Ricreativi, la D.A., eventualmente incaricata, fatturerà direttamente al soggetto gestore e così per l'Asilo Nido "Pulcini".

Il "Codice Univoco Ufficio", al quale dovrà essere indirizzata la fattura elettronica, è il seguente:

Codice Univoco Ufficio: UF9CH1

Nome dell'Ufficio: Uff eFatturaPA

Oltre al Codice Univoco Ufficio che deve essere inserito obbligatoriamente, nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica, occorre indicare anche le seguenti informazioni:

- a. Codice Unitario Progetto – CUP
- b. Codice Identificativo Gara – CIG
- c. Ufficio dell'A.C. che ha richiesto il servizio: Ufficio Istruzione

Le fatture dovranno contenere tassativamente:

- numero di conto dedicato sul quale effettuare il pagamento;
- numero dei pasti complessivi suddivisi per alunni e insegnanti o altre suddivisioni successivamente richieste dall'A.C.

I pagamenti verranno effettuati entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture, previa verifica del Documento Unico di Regolarità Contabile, rilasciato dall'INPS e dall'INAIL o, in caso di non iscrizione ad INPS/INAIL, di certificazione analoga rilasciata da Istituti previdenziali diversi che gestiscono forme di assicurazione obbligatoria.

Qualora il suddetto documento non fosse regolare, l'A.C. si riserva il diritto insindacabile di sospendere le procedure di pagamento fino alla regolarizzazione dello stesso.

La sospensione delle procedure di pagamento verrà comunicata alla D.A. via e-mail e, qualora permanesse l'irregolarità, non si potrà procedere ad alcun pagamento e la D.A. nulla potrà pretendere dall'A.C.

Per le sospensioni o ritardi nei pagamenti per le cause di cui sopra, la D.A. non potrà opporre eccezioni né avrà titolo a risarcimento danni.

Qualora, nel corso del servizio, venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni aventi riflessi, sia diretti che indiretti, sul regime fiscale del

contratto, le parti stabiliranno, di comune accordo, le conseguenti variazioni economiche.

Tutte le eventuali spese relative al bonifico bancario saranno a carico della D.A.

Art. 52 - Revisione prezzi

Ai sensi dell'art. 106 del D.lgs. 50/2016 e smi e al termine del 2° anno di attività sarà possibile chiedere la revisione prezzo unicamente per adeguare il valore monetario, costo pasto, utilizzando l'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI)

L'A.C., dopo aver verificato la richiesta di revisione prezzo, sulla base della documentazione prodotta dalla D.A., potrà autorizzarla con atto di determinazione e solo dopo tale atto potranno essere emesse le fatture con il nuovo importo.

Art. 53 - Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi

In caso di variazioni positive o negative del numero dei pasti annui indicati in via presunta nel presente Capitolato non si procederà a variazioni delle condizioni pattuite.

L. CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 54 - Disposizioni generali

I controlli sono svolti secondo le competenze ed i ruoli che gli sono propri: dai servizi di igiene dell'ATS competenti sul territorio, dai funzionari e/o incaricati dalla A.C. e dai membri della Commissione Mensa.

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione scolastica, le autorità competenti, l'A.C. e la D.A. provvedono ad effettuare i controlli di merito. La D.A. dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art. 55 - Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

È facoltà dell'A.C. effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla D.A. alle prescrizioni contrattuali e del Capitolato.

La D.A. in regime ordinario, dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione, per far esercitare il controllo sulla corretta esecuzione del servizio.

Art. 56 - Organismi preposti al controllo dalla stazione appaltante e Commissione Mensa

Per l'effettuazione dei controlli, l'A.C. potrà incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati dal personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per la collettività.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dall'A.C. dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice bianco, cuffie monouso e sovrascarpe, forniti dalla D.A. La D.A. deve fornire ai membri della Commissione Mensa, ogni volta che effettuano le visite presso le cucine, camici, cuffie monouso e sovrascarpe da indossare durante il sopralluogo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della D.A. Il personale della D.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

I membri della Commissione Mensa esercitano:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Soggetto titolare del servizio, relativo alle diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico nonché migliorie per l'erogazione del servizio.

La Commissione Mensa deve segnalare all'A.C. i sopralluoghi effettuati nelle cucine e refettori e far pervenire all'A.C. copia della documentazione compilata.

La D.A. ha l'obbligo di fornire agli Organismi di Controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo libero accesso ai locali e fornendo loro i chiarimenti e la documentazione (bolle di consegna, documenti del manuale di controllo ecc.) eventualmente richiesta in visione.

In particolare si richiede che i DDT (Documenti di trasporto) delle derrate e le loro fotocopie siano sempre presenti nelle cucine.

La D.A. inoltre è tenuta a segnalare all'A.C. tutte le situazioni o avvenimenti che possano impedire il regolare svolgimento del servizio.

Art. 57 - Contenuti dei controlli effettuati dalla stazione appaltante

Il controllo effettuato dall'A.C., dagli incaricati o organismi esterni, presso i centri cottura, prende in considerazione:

- le condizioni igieniche dei locali, degli arredi, delle attrezzature, degli utensili;
- le procedure di sanificazione;
- il personale (organico, stato igienico-sanitario, comportamento, professionalità);
- le caratteristiche qualitative-quantitative delle derrate fornite;
- le modalità di conservazione degli alimenti;
- le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti;
- il rispetto degli standard nelle cucine e nei refettori;
- quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente Capitolato.

L'A.C. potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere effettuati 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.

L'onere delle analisi di laboratorio richieste sulle derrate o sullo stato igienico di attrezzature, utensili, superfici ecc. e delle quantità di campione prelevate per le analisi, sarà a totale carico della D.A.

Art. 58 - Blocco delle derrate

I controlli presso le cucine potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento" sulla derrata interessata al controllo.

L'A.C., provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, a darne comunicazione alla D.A. La D.A., qualunque sia l'esito delle analisi, si accollerà le spese di analisi e quanto altro previsto.

M. INTERRUZIONI

Art. 59 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale della D.A., dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine, la D.A. dovrà comunicare per iscritto all'A.C. l'inizio dello sciopero, con un preavviso di almeno 10 giorni, così come previsto dalla Legge 146/90 e s.m.i.. La D.A. e l'A.C. potranno concordare, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere approvata dall'A.C.

L'interruzione temporanea del servizio su istanza dell'A.C. potrà verificarsi per motivi di pubblico interesse.

In caso di interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture della cucina, che non permettano lo svolgimento del servizio, la D.A. deve darne immediata comunicazione scritta all'A.C. in modo da concordare, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative e/o alternative oppure la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi.

L'interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le Parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della D.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

A titolo meramente esemplificativo saranno considerate cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, ecc.

Per quanto riguarda possibili interruzioni del servizio dovute ad emergenze sanitarie, si rimanda per ulteriori specifiche all'apposito articolo.

Art. 60 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

La D.A. 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 l'A.C.

Qualora si verifichi tale ipotesi, l'A.C. si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi alla D.A.

La sospensione, o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale della D.A., costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto, qualora la D.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dall'A.C. In tale ipotesi restano a carico della D.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Nel caso in cui la D.A. ripristini il servizio entro il termine intimato dall'A.C., saranno comunque applicate alla D.A. le penali previste nel presente Capitolato per interruzione temporanea del servizio.

Art. 61 - Manuale della qualità

La D.A. deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso le cucine, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'A.C. che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 62 - Manuale di autocontrollo

La D.A. dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'A.C. che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 63 - Documento di valutazione dei rischi

La D.A. dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dell'A.C. che ne facciano richiesta.

N. CONTESTAZIONI E PENALITA'

Art. 64 - Contestazioni alla D.A. a seguito dei controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

L'A.C., a seguito di anomalie riscontrate, può procedere nel seguente modo. In caso di anomalia che non presupponga l'applicazione di una sanzione pecuniaria, è possibile richiedere il ripristino entro un termine temporale massimo. Qualora il termine dato non venga ottemperato sarà facoltà dell'A.C. procedere all'applicazione di sanzione.

In caso di inadempienza e/o irregolarità per la quale si prevede l'applicazione di penalità, come previsto all'art 65, è possibile per l'A.C. procedere a specifica contestazione, scritta a mezzo A/R o PEC.

L'Ufficio Istruzione invia contestazione entro 15 (quindici) giorni lavorativi dal momento in cui sia venuta conoscenza dell'irregolarità. La D.A. ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni, entro 15 giorni dal ricevimento della raccomandata o PEC.

L'A.C. procederà all'esame delle controdeduzioni e, qualora gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi, darà seguito all'applicazione della penale prevista per la fattispecie di inadempienza. La stessa verrà applicata anche in assenza di risposta scritta entro il termine indicato nella contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità comminate alla D.A. e alla rifusione dei danni, previsti dalla documentazione di gara, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti allo stesso e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale. Potrà essere analogamente richiesto pagamento della penale, mediante procedure definite secondo la normativa vigente.

Art. 65 - Penalità

L'A.C., a tutela delle norme contenute nel presente disciplinare, ove verifichi delle inadempienze della D.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, potrà applicare penali sulla base della gravità delle inadempienze rilevate, sull'entità economica dell'inadempienza, sul rischio per la sicurezza della salute degli utenti e sulla ripetizione della inadempienza secondo le modalità stabilite nel presente Capitolato.

Si procederà al recupero della penalità come previsto dall'art. 64. L'A.C. può altresì procedere alla determinazione dei danni subiti rivalendosi, nei confronti della D.A., con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'A.C., a tutela delle norme contenute nel seguente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità in caso di inadempienza:

1° livello Euro 250,00

- Per ogni caso di mancanza degli addetti mensa presentati in sede di offerta, per ogni giorno;

- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, degli addetti mensa, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste;
- Per ogni immissione di contenitori dei prodotti disinfestati nel circuito comunale di raccolta rifiuti.

2° livello Euro 500,00

- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali (Direttore, Dietista, Cuochi) previste in sede di offerta, per ogni giorno, per ogni figura professionale;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla preparazione ed alla composizione dei pasti;
- Per ogni consegna dei pasti, destinati agli anziani assistiti, agli Operatori del Servizio diffonde dal numero prenotato;
- Per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesti da ogni singola scuola;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- Per ogni contenitore termico e/o gastronomico utilizzati con caratteristiche diverse da quelle specificate nel presente capitolato e per ogni giorno di utilizzo;
- Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e non concordata con l'A.C.;
- Per ogni derrata non conforme a quanto indicato negli allegati al presente capitolato e rinvenute nel magazzino;
- 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 fornitura di cibi non commestibili per bruciatura o cottura insufficiente;
- Per ogni caso di carente operazione 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 giorno di ritardo nella consegna di attrezzature rispetto alla data concordata;
- Per la mancata manutenzione ordinaria e/o straordinaria degli arredi, delle attrezzature entro il 5° (quinto) giorno lavorativo dalla segnalazione del guasto e per ogni giorno di ritardo.

3° livello Euro 1.000,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature presso le cucine e i locali di consumo;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme alla normativa di riferimento;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 5 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata, oltre alle spese sostenute dall'A.C. per l'esercizio sostitutivo;
- Per ogni rilevamento di igiene e pulizia non effettuata e verificata presso le cucine e i locali di consumo, i servizi annessi e/o gli automezzi e/o le relative attrezzature per l'espletamento del servizio;
- 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 etico/religioso, 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 e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si riscontrino valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli al servizio secondo quanto previsto dal presente Capitolato;
- Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con altro prodotto;
- Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria presso i refettori, comprensivi di imbiancatura all'inizio delle attività e poi ogni due anni e (la penale viene applicata per ciascun centro cottura e/o refettorio ove non siano stati effettuati gli interventi);

- Nel caso di mancato ripristino del servizio entro il termine intimato dall'A.C., a seguito di sospensione o ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale della D.A.

4° livello Euro 2.500,00

- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- Per ogni caso di mancato rispetto del divieto di riciclo degli alimenti.
- Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;

5° livello Euro 10.000,00

- Per il verificarsi di episodi, anche, ma non solo, reiterati nel corso dello stesso semestre, che denotino, ad insindacabile giudizio dell'A.C., grave mancanza di cura da parte del personale della cucina e trascuratezza nell'adempimento del servizio affidato, nonché mancanza di rispetto delle condizioni dello stesso, così come richiamato nell'art. 29 del presente Capitolato. Valga ad esempio, comunque non esaustivo, la presenza di corpi estranei nel piatto, provenienti dalle confezioni delle derrate, che fossero comunque facilmente rilevabili al momento della preparazione e/o somministrazione del piatto.

Le penali sopra elencate sono applicate in misura doppia in caso di recidiva. Per eventuali inadempimenti non previsti ai punti precedenti si applicherà una penale di euro da 100,00 a 500,00 a discrezione della A.C.

O. SISTEMA INFORMATIVO – GESTIONE RETTE

Art. 66 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e addebito, viene gestito attraverso la modalità di pre-pagato all'AC. mediante l'utilizzo di piattaforma digitale dedicata

La D.A. la piattaforma, mediante credenziali di accesso fornite dall'A.C., per la visualizzazione giornaliera dei pasti. Ogni cucina avrà a disposizione un tablet per la visualizzazione dei pasti giornalieri. Si richiede, fin d'ora, la massima collaborazione della D.A. nell'utilizzo del sistema.

La piattaforma permette all'A.C. la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, prenotazione ed addebito dei pasti, pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche, comunicazioni con i genitori via WEB, documenti cartacei, SMS o e-mail; il sistema prevede inoltre l'accesso protetto che permette al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto elettronico e le presenze registrate giornalmente ed il relativo prelievo.

Tramite la piattaforma viene gestita la disdetta del singolo pasto, posta in capo al genitore/tutore.

La disdetta pasto avviene ogni mattina entro le ore 9.30.

Per la mensa dipendenti, il personale della D.A. dovrà inserire giornalmente le presenze effettive.

P. IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 67 - Verbale di consegna dei locali di consumo dei pasti e inventario

L'A.C., previa stesura del Verbale di consegna, mette a disposizione della D.A.

- i locali di consumo dei pasti;
- cucina e annessi,
- servizi igienici;
- dotazione di arredi, attrezzature e stoviglie;

nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo.

Il Verbale di consegna farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Quanto preso in consegna dalla D.A. si intende funzionante ed in buono stato; pertanto l'A.C. resta sollevata da ogni e qualsiasi obbligo inerente:

- le manutenzioni ordinarie e straordinarie;
- il reintegro dello stovigliame;
- sostituzioni di componenti di macchinari;
- sostituzione e/o reintegro di attrezzature e arredi;

che si dovessero rendere necessarie per l'espletamento del servizio per qualsiasi titolo o causa.

La D.A., durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture e gli arredi ad essa affidate.

Art. 68 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dall'A.C. alla D.A. devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dagli atti di gara, salvo diversa autorizzazione. La D.A. si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, pena la risoluzione del contratto.

Art. 69 - Manutenzione ordinaria dei locali e manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi ed attrezzature di competenza della D.A.

La D.A. dovrà farsi carico di tutti gli oneri relativi all'effettuazione delle manutenzioni ordinarie di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato. Gli interventi di manutenzione dovranno essere annotati su apposito registro degli interventi eseguiti. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei locali.

È a carico totale della D.A., e dunque ricompresa nel corrispettivo dell'appalto, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli arredi, attrezzature ed i macchinari in dotazione presso le cucine. Tutti gli interventi effettuati per garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere condotti

prendendo le precauzioni necessarie atte ad evitare la contaminazione delle attrezzature e dei macchinari nel rispetto delle norme in materia.

Sono a carico della D.A. la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della D.A., in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. Qualora la D.A. non esegua gli interventi necessari, provvederà il Comune, ponendone il relativo costo a carico dell'impresa inadempiente.

La D.A., come indicato nel precedente art. 47, si impegna a redigere e consegnare all'A.C. il piano annuale delle manutenzioni ordinarie e straordinarie. Suddetto piano viene elaborato al termine di ogni anno scolastico (entro luglio), per essere attuato prima dell'inizio o nel corso dell'anno successivo secondo una programmazione che non interferisca con l'andamento del servizio.

Con la dicitura "Manutenzione" si intendono:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento e all'efficienza funzionale degli impianti idro-termo-sanitari ed elettrici ed attrezzature dei centri cottura, dei locali annessi e connessi (anche se non consegnati formalmente al gestore, ma ospitanti impianti dedicati al servizio ristorazione);
- le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- la riparazione o sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) sia dei centri cottura che dei punti di somministrazione;
- la riparazione o eventuale sostituzione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- l'imbiancatura dei centri cottura (cucina e dispensa);
- la tinteggiatura dei locali refettorio;
- tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i centri cottura.

I lavori conseguenti a norme sopravvenute, per adeguamenti normativi, che subentrino durante il periodo di validità dell'affidamento, competeranno al gestore per quanto riguarda gli impianti e la manutenzione ordinaria degli immobili ed al Comune per quanto riguarda la manutenzione straordinaria.

Qualora il gestore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili, secondo le modalità precedentemente descritte, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.

Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto dall'amministrazione comunale.

Art. 70 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto, la D.A. si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali di distribuzione con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi che devono essere almeno uguali in numero, specie e qualità a quelli elencati nel

Verbale di consegna con l'implementazione dei nuovi. Tali beni devono essere consegnati alla A.C. in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a locali, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente alla D.A.

Art. 71 - Messa in atto delle varianti offerte

La D.A. deve mettere in atto le varianti migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dall'A.C.

Nel caso in cui alcune delle varianti proposte dalla D.A. non fossero state accolte dall'A.C., la D.A. deve mettere in atto le varianti alternative che l'A.C. si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dalla D.A. e non accolte dall'A.C.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dall'A.C. non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dalla D.A. in sede di gara, l'A.C. tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Resta inteso che le varianti proposte non devono generare alcun onere economico per l'A.C.

Art. 72 - Ultimazione del servizio

Alla scadenza del Contratto sarà redatto un apposito verbale di ultimazione dell'attività contenente eventuali annotazioni; tale verbale sarà sottoscritto dalle parti dopo le opportune verifiche, nel caso non siano state riscontrate irregolarità nell'adempimento dei servizi stessi. L'A.C., entro 2 mesi dalla data del verbale di ultimazione del servizio, emetterà il certificato di regolare esecuzione del servizio. L'esecuzione dei servizi e dei lavori è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e la D.A. deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi.

Q. ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 73 - Contratto e spese contrattuali

Per poter procedere alla stipulazione del Contratto, la D.A. dovrà presentare tutta la documentazione richiesta dall'Ufficio Contratti dell'Ente.

La stipula del Contratto avverrà in forma di atto pubblico presso la sede del Comune di San Donato Milanese, con le modalità previste dalla normativa vigente; sarà cura della A.C. provvedere alla sua registrazione, con assunzione delle relative spese.

Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della D.A., nella misura fissata dalla normativa vigente.

Art. 74 - Esecuzione preordinata alla stipula

La D.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente Appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso.

Art. 75 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora la D.A. non intenda accettare l'affidamento, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

L'A.C., in tal caso, richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della A.C.

Art. 76 - Stipula del Contratto

La D.A. si obbliga a stipulare il Contratto previo versamento delle spese di bollo, nonché quelle relative ai diritti di segreteria e quelle inerenti e conseguenti al Contratto stesso, alla data che sarà comunicata dall'A.C.

Ove entro tale data la D.A. non ottemperi alla presentazione della cauzione definitiva, della polizza assicurativa e della documentazione richiesta, ovvero quest'ultima non sia ritenuta conforme alle dichiarazioni presentate in sede di gara o la D.A. non si sia presentata, senza giustificato motivo, alla stipulazione del Contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'A.C. ha la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e ad incamerare la cauzione provvisoria. In tal caso, l'A.C. può aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, previa acquisizione della specifica documentazione ed addebitare eventuali ulteriori spese conseguenti alla nuova aggiudicazione alla D.A. individuata inizialmente.

Il Contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di San Donato Milanese.

Art. 77 - Risoluzione di diritto del Contratto

Qualora, nel corso del Contratto, l'A.C. accerti che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica alla D.A. le

difformità riscontrate, indicando il termine entro il quale ripristinare le condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito, senza che la D.A. abbia dato riscontro alle richieste, il Contratto sarà risolto di diritto.

Art. 78 - Ipotesi di risoluzione del Contratto

L'A.C., nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, previa notificazione scritta alla D.A., avrà la facoltà di risolvere il Contratto, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della D.A. e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- apertura di una procedura concorsuale a carico della D.A.;
- messa in liquidazione della D.A.;
- cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, dei diritti e degli obblighi inerenti il Contratto stipulato;
- impiego di personale non dipendente della D.A. o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti collettivi;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- utilizzo ripetuto, per più di tre episodi rilevati nel corso di anno scolastico o di anno solare, di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal Contratto e dalle indicazioni in merito alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia della D.A.;
- interruzione non motivata del servizio;
- subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- inadempienze reiterate della D.A. dopo l'applicazione di n° 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che l'A.C. giudicherà non più sanzionabile tramite penali;
- reiterato mancato impiego, per più di tre episodi rilevati nel corso di anno scolastico o di anno solare, del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- reiterato mancato rispetto, per più di tre episodi rilevati nel corso di anno scolastico o di anno solare, del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- difformità alle prescrizioni nella realizzazione del progetto gestionale, indicato in sede di offerta qualora non migliorativo;

- mancato ripristino della cauzione entro 30 giorni dal ricevimento della relativa lettera raccomandata A.R o PEC. inviata dall'A.C., nel caso sia stata utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che l'A.C. abbia patito in corso di esecuzione del contratto;
- inadempimento, da parte della D.A., degli obblighi di cui all'art. 3 della Legge 136/10 e s.m.i. accertato dall'A.C.;
- sospensione o ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale della D.A. e mancata ripresa delle stesse entro il termine intimato dall'A.C.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni subiti.

Art. 79 - Disdetta del Contratto da parte della D.A.

Qualora la D.A. intendesse disdire il Contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. 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.

Nulla è dovuto alla D.A. per gli investimenti messi in atto per l'attività del Contratto.

Art. 80 - Recesso

L'A.C. ha la facoltà di recedere motivatamente dal Contratto in qualsiasi momento anche in corso di esecuzione di prestazione del servizio, salvo il pagamento a favore della D.A., cui nulla è dovuto, del rimborso delle spese sostenute e documentate.

Il recesso deve essere notificato alla D.A. mediante lettera raccomandata o PEC ed ha effetto decorsi tre mesi dalla sua notificazione.

Art. 81 - Licenze ed autorizzazioni

La D.A. 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 devono essere richieste e ottenute dalla D.A., anche per quanto riguarda i locali di preparazione e di consumo dei pasti.

La D.A. deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dall'ATS, al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 82- Subappalto del servizio e cessione del contratto

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi rivenuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito solo per i servizi accessori (manutenzioni, pulizia, eventuale trasporto pasti) ed è subordinato alla ricorrenza delle seguenti condizioni:

- che la D.A. abbia indicato all'atto dell'offerta le parti di servizio che intende concedere in subappalto;
- che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 105 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.;
- che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di idoneità tecnico - professionale con riferimento alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi della D.lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- che non sussista, nei confronti del subappaltatore alcuna causa ostativa ai sensi della Legge 575/1965 e s.m.i. e del D. Lgs 490/94 e s.m.i., da verificarsi in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 252/1998;
- che nella stesura dei contratti di subappalto la D.A. rispetti quanto disposto dalla Legge 136/2010 e s.m.i. L'A.C. vigilerà sull'osservanza degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. La D.A. o l'impresa subappaltatrice che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. dovrà procedere alla risoluzione del Contratto informandone il Comune e la Prefettura competente.

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, l'A.C. comunicherà alla D.A. le modalità da essa prescelte.

Il Contratto non può essere ceduto a terzi, pena la nullità.

Art. 83 - Royalties

La D.A. potrà preparare pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati, solo su approvazione scritta della A.C. e attrezzando adeguatamente, come previsto dalle norme e dalle indicazioni delle autorità competenti, i centri cottura. Per la produzione di tali pasti, la D.A. riconoscerà una royalty all'A.C., pari al 10%, per ogni pasto erogato, del prezzo corrente relativo al pasto per la refezione scolastica.

Art. 84 - Precisazioni

L'asilo nido "Pulcini" ha la cucina in condivisione con la scuola primaria e dell'infanzia Italo Calvino ed il relativo servizio è aggiudicato a Cooperativa in concessione.

I Centri Diurni Ricreativi sono aggiudicati a Cooperativa. I soggetti di cui sopra potranno avvalersi, per l'esecuzione dei rispettivi servizi e tramite la sottoscrizione di apposito accordo, della D.A. del servizio di refezione scolastica sul territorio comunale. In questo caso la D.A. deve garantire le medesime condizioni, anche economiche, previste dal presente Capitolato.

Ogni ulteriore accordo economico, esclusivamente migliorativo per i gestori, andrà discusso direttamente tra la D.A. ed il gestore del nido "Pulcini", dei C.R.D.

I pasti per l'Asilo Nido "Pulcini" e per i Centri Diurni Ricreativi non sono stimati nel numero complessivo del presente Appalto.

In caso di affidamento del servizio, la D.A. provvederà al rifornimento delle derrate, del materiale di gestione e pulizia e della preparazione dei pasti e ne addebiterà il costo agli operatori che hanno in gestione il nido "Pulcini" e i C.R.D. Si precisa altresì che il servizio di impiattamento verrà svolto dal personale dell'asilo nido "Pulcini".

Le indicazioni contenute nel presente Capitolato sono da intendersi a mero titolo indicativo.

La D.A. potrà effettuare pasti per altri servizi del territorio su autorizzazione dell'A.C.

Art. 85 - 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 la loro imputazione alle Parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

Art. 86 - Rispetto della normativa sulla privacy

La D.A. si impegna a garantire lo svolgimento del servizio nel rispetto delle disposizioni previste dal Regolamento UE 2016/679.

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi art. 13 Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati), esclusivamente nell'ambito della procedura cui si riferisce il presente avviso e destinati alla scelta del contraente e alla stipula del contratto.

Ogni dipendente della D.A. dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze concernenti gli utenti e gli operatori dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio. Alla firma del contratto, la D.A. sarà nominata responsabile esterno del trattamento dei dati ai sensi degli artt. 28 e 29 del citato regolamento europeo del Regolamento UE 2016/679. La stessa dovrà provvedere alla nomina degli incaricati del trattamento dei dati personali e comunicare i nominativi all'Amministrazione.

La D.A. dichiara:

- a. di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione delle norme per la protezione dei dati personali;
- b. di ottemperare agli obblighi previsti dalle norme per la protezione dei dati personali;
- c. di adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere;

- d. di impegnarsi a relazionare annualmente sulle misure di sicurezza adottate e di allertare immediatamente il proprio committente in caso di situazioni anomale o di emergenze;
- e. di riconoscere il diritto del committente a verificare periodicamente l'applicazione.

Art. 87 - Rinvio a norme vigenti

I documenti contrattuali che regolano i rapporti fra le Parti sono:

- il Contratto;
- gli atti di gara (Capitolato, Allegati);
- l'Offerta Tecnica ed Economica presentata in sede di gara.

Per quanto non espressamente indicato, valgono, in quanto applicabili, le vigenti disposizioni civili, penali, amministrative, qualunque normativa vigente nell'ordinamento dello Stato Italiano nonché prevista da Regolamenti Comunali e quant'altro a norma di legge applicabile.

Art. 88 – Emergenza COVID: esecuzione del Servizio

Il servizio descritto nel Capitolato viene riferito ad un regime ordinario di esecuzione dello stesso. Non sono considerati e computati oneri, procedure e adozione di accorgimenti prescritti in base alle indicazioni delle Autorità Sanitarie Nazionali in riferimento all'emergenza sanitaria, qualora dovesse persistere o ripresentarsi. Il corrispettivo a base d'asta viene considerato e applicato al regime ordinario. Qualsiasi correttivo economico da considerare a seguito dell'emergenza sanitaria sarà oggetto di separata ed opportuna valutazione con la Ditta risultata aggiudicataria del servizio.

Art. 89 – Modalità organizzative del Servizio - Razionalizzazione

Fatto salvo quanto disciplinato nel precedente art. 4, in considerazione delle evoluzioni che potrebbero assumere le procedure emergenziali, qualora si dovessero presentare ancora scenari di estrema incertezza in relazione allo sviluppo futuro della situazione delle attività legate al mondo della scuola, nonché per permettere ulteriori valutazioni e prospettive legate alla possibilità di apportare nuove soluzioni, migliorie e/o razionalizzazioni del servizio, le parti si impegnano e si riservano la facoltà di esaminare, promuovere e valutare diverse ipotesi di organizzazione dei servizi, a fronte di un periodo di studio, analisi e osservazione degli stessi da effettuarsi al termine dei singoli anni scolastici. L'avvio del nuovo anno scolastico potrà essere l'occasione per l'introduzione di varianti, migliorie e/o razionalizzazioni che non comporteranno in ogni caso variazioni economiche fra le parti che non siano contrattualmente previste ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.