



COMUNE di VANZAGO
(Città Metropolitana di Milano)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E ALTRI UTENTI.**

CIG 823381356F

**PERIODO CONTRATTUALE: 01/01/2021 – 31/12/2024
CON POSSIBILITÀ DI ESECUZIONE DI ULTERIORI
DUE ANNI (DAL 01/01/2025 AL 31/12/2026)**

INDICE:

TITOLO 0.....	4
0.1- DEFINIZIONI GENERALI	4
0.2- INDICAZIONI GENERALI	5
0.3- LINGUA UFFICIALE	5
TITOLO I - Oggetto del contratto.....	6
ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO –	6
ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO -	7
ART. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO -	7
ART. 4 - CRITERI, PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELLA APPALTO E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE -	7
TITOLO II – Organizzazione del servizio.....	8
ART. 5 - SEDI DEI SERVIZI/CENTRI REFEZIONALI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA - ..	8
ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE -	10
ART. 7 – ORARIO CONSEGNA PASTI -	10
ART. 8 – INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -	10
ART. 9 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -	10
ART. 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI (CPP) –	11
ART. 11 - INDICAZIONI GENERALI -	11
ART. 12 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI	11
ART. 13 - STRUTTURA DEI MENÙ PER BAMBINI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO, CENTRI ESTIVI E ADULTI AVENTI DIRITTO -	12
ART. 14 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA -	14
ART. 14.1 – GARANZIE DI QUALITÀ E CRITERI AMBIENTALI -	14
ART. 14.2 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI -	15
ART. 14.3 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -	15
ART. 14.4 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE -	15
ART. 14.5 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE -	16
ART. 14.6 - PENTOLAME PER LA COTTURA -	17
ART. 14.7 – COTTURA -	17
ART. 14.8 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI -	17
ART. 14.9 - LINEA REFRIGERATA -	17
ART. 14.10 - CONDIMENTI -	18
ART. 14.11 - IGIENE DELLA PRODUZIONE -	18
ART. 14.12 - DIETE SPECIALI -	18
ART. 14.13 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO") -	19
ART. 14.14 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, <i>PACKED LUNCH</i> -	19
ART. 14.15 – RICICLO -	20
ART. 14.16 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI -	20
ART. 14.17 – RIFIUTI -	20
ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI -	20
ART. 16 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI -	21
ART. 17 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE -	21
ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI -	24
ART. 19 – PRENOTAZIONE, PAGAMENTO E CONTEGGIO DEI PASTI	24
ART. 20 - FUNZIONALITÀ DEL SERVIZIO –	25
ART. 21 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO -	26
ART. 22 - FORNITURE -	26
ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE -	26
ART. 24 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P. -	27
TITOLO III - Strutture, arredi, attrezzature	28
ART. 25 - CONSEGNA ALL' I.A. DEI LOCALI PER LA PRODUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI - ..	28
ART. 25.1 - VARIANTI –	29
ART. 26 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO -	29
ART. 27 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DELL' I.A. -	29
ART. 28 - ACCESSI -	30
TITOLO IV - Prodotti per la pulizia e la sanificazione, <i>Pest management</i>	31
ART. 29 – REGOLAMENTI E PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE -	31
ART. 29.1 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI, <i>PEST MANAGEMENT</i> -	31
TITOLO V - Personale	33
ART. 30 - PERSONALE –	33

ART. 31 - ORGANICO –	33
ART. 32 - CLAUSOLA SOCIALE -	34
ART. 33 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) -	34
ART. 34 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE -	34
TITOLO VI – Protezione dei dati personali.....	36
ART. 35 - PREMessa –	36
ART. 36 - FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA AGGIUDICATARIA –	36
ART. 37 - OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA -	36
ART. 38 - ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA -	36
ART. 39 - FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DAL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 –	36
ART. 40 - PROPRIETÀ DEI DATI -	36
ART. 41 - DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI -	36
ART. 42 - BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -	36
ART. 43 - NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO -	37
ART. 44 - RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -	37
TITOLO VII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro.....	38
ART. 45 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -	38
ART. 46 - RISCHI INTERFERENTI -	38
TITOLO VIII - Oneri e assicurazioni a carico dell'I.A. e del Comune	39
ART. 47 - ONERI E ASSICURAZIONI -	39
ART. 48 – SPESE A CARICO DELL'I.A. PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO-	39
ART. 48.1 – SPESE A CARICO DEL COMUNE -	39
ART. 49 - VALORE COMPLESSIVO DELL’AFFIDAMENTO -	40
ART. 50 - PENALI –	40
ART. 51 - DOMICILIO -	43
ART. 52 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI -	43
ART. 53 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO -	44
ART. 54 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO -	44
ART. 55 - MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI RINVENIENTI DALLA APPALTO -	45
ART. 56 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI -	45
ART. 57 - DANNI -	45
ART. 58 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TARIFFE -	45
ART. 59 - REVISIONE PREZZI -	46
ART. 60 – CORRESPONSIONE PER I PASTI DESTINATI A UTENZE ESTERNE CONVENZIONATE (ROYALTY)	46
ART. 61 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO -	47
ART. 62 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA -	47

ALLEGATI	
N. 1	Qualità delle materie prime
N. 2	Tabelle delle grammature
N. 3	Limiti di contaminazione di alimenti e superfici
N. 4	D.U.V.R.I. - Documento unico per la valutazione rischi da interferenze
N. 5	Dettagli tecnici e planimetrie per il rifacimento della pavimentazione presso i centri refezionali Neglia e Ronchetti

TITOLO 0

0.1 - DEFINIZIONI GENERALI

Nell'ambito del presente Capitolato Speciale d'Appalto si intende per:

- *Comune*: la stazione appaltante – Comune di Vanzago (MI).
- *I.A.*: l'Impresa Aggiudicataria dell'appalto
- *CSA*: Capitolato Speciale d'Appalto
- *CPP*: Centro Produzione Pasti - impianto di stoccaggio derrate e di produzione pasti, sito in via Garibaldi, Vanzago (MI), di proprietà del Comune e che lo stesso mette a disposizione dell'I.A.. Tale impianto dovrà obbligatoriamente essere utilizzato, per tutto il periodo contrattuale, ai fini dell'espletamento delle attività previste dal presente CSA.
- *Centro refezionale*: sito nel quale si svolge la somministrazione e la consumazione dei pasti destinati agli utenti del Comune, ivi incluse le zone di pertinenza.
- *Cucina office*: area del centro refezionale, all'interno della quale avvengono le attività di ricevimento e preparazione pasti/ultimazione delle ricette per la somministrazione e il lavaggio dell'utensileria.
- *Servizi di ristorazione*: i servizi di ristorazione per le utenze del Comune, successivamente definite dal presente CSA, resi mediante la produzione dei pasti presso il CPP.
- *ASM*: addetto ai servizi mensa. Si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.
- *Legame*: si intende la metodologia con la quale i pasti vengono prodotti e movimentati.
- *Pasto a legume fresco-caldo - Cook & Hold & Serve*: pasto che dopo la sua produzione, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
- *Pasto a legume refrigerato - Cook & Chill*: pasto che dopo la sua produzione, con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici e nutrizionali, è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura, con rallentamento del processo di proliferazione di agenti alteranti ed è successivamente riportato in temperatura (riattivazione), mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
- *Menù "standard"*: lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche.
- *Packed lunch*: cestino contenente gli alimenti del "pranzo al sacco".
- *Rintracciabilità di filiera*: si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.
- *Rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP)*: rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 178/2002.
- *Attrezzature*: si intendono tutte quelle necessarie per il corretto espletamento del servizio in oggetto.
- *Prodotti "certificati"*: tutti i prodotti alimentari con specificità qualitative certificate ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento (biologici, produzione integrata, DOP, IGP, STG, ecc.), nonché quelli indicati all'Allegato 1 del presente CSA.
- *Prodotti a km zero* (salvo specifica indicazione più restrittiva del CSA): prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale (Lombardia) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta. Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a *km zero* è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50km dal confine della Regione (Lombardia) ove è ubicato il mercato.

Rientrano nella categoria dei prodotti a *km zero* anche quei prodotti la cui produzione non è presente in nessuno dei sopraindicati ambiti, ma per i quali è dimostrato, tramite certificazione di Ente terzo, un minor apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto (rispetto a prodotti della stessa specie presenti in altri ambiti territoriali).

- *Filiera corta*: filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che s'impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori. Reg. (UE) n. 1305/2013, art. 2 par. 1, lett. m).
- *Pest management*: si intendono i servizi per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari. Tali attività dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.

0.2 - INDICAZIONI GENERALI

Il presente CSA disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione collettiva scolastica e per altri utenti del Comune di Vanzago, concluso dallo stesso Comune e dall'I.A., conformemente all'oggetto del contratto indicato all'Art. 1.

0.3 - LINGUA UFFICIALE

La lingua ufficiale è l'italiano.

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, nonché quanto altro prodotto dall'I.A. dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

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

TITOLO I - Oggetto del contratto

ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO –

Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica e altri utenti, come successivamente definiti, a ridotto impatto ambientale del Comune di Vanzago (MI) ad imprese di ristorazione specializzate (I.A. - si intende l'Impresa Aggiudicataria alla quale viene affidato il servizio) che utilizzeranno il Centro di Produzione Pasti sito in Via Garibaldi (Vanzago), attiguo alla Scuola primaria Neglia, di proprietà del Comune e che lo stesso mette a disposizione dell'I.A., per tutto il periodo contrattuale, ai fini dell'espletamento delle attività previste dal contratto.

Il servizio richiesto è, inoltre, ispirato:

- o alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., art. 34),
- o alla difesa della biodiversità e al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione",
- o alle esigenze sociali, alla sicurezza alimentare,
- o ai LARN (*IV Revisione 2014*) e alle più recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", che muovono dall'esigenza di facilitare l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative, di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Il servizio, a carico della I.A., in particolare, prevede la gestione del servizio di ristorazione

➤ scolastica, a favore:

- degli allievi frequentanti la Scuola dell'Infanzia Collodi (Via B. Croce - Vanzago).
- degli allievi frequentanti la sezione Primavera c/o il Polo per l'infanzia di Via Monte Grappa – Vanzago. Si specifica che presso questa Scuola è prevista la sola fornitura di pasti e la somministrazione degli stessi non è a carico dell'I.A..
- degli allievi frequentanti la Scuola Primaria Neglia (Via Garibaldi – Vanzago).
- degli allievi frequentanti la Scuola Secondaria di 1° Grado Ronchetti (Via Garibaldi – Pogliano Milanese).
- del personale docente e non docente/ausiliario avente diritto e operante presso gli stessi plessi sopra indicati.

Dovrà essere prevista anche la fornitura,

- mediante opportuni contenitori predisposti per ogni sezione/classe della Scuola dell'Infanzia ed in ogni caso, concordando le opportune modalità con il Dirigente scolastico, della merenda di metà mattina, composta da frutta fresca di stagione, lavata, sbucciata e porzionata (o come eventualmente previsto dal menù, budino o yogurt o torta semplice, senza creme, prodotta presso il CPP).
- consegna (n. 3 volte a settimana) della frutta fresca, lavata, a metà mattina, come merenda, presso il plesso della Scuola Primaria Neglia, concordando le opportune modalità con il Dirigente scolastico.
- della merenda pomeridiana per gli iscritti al Centro Ricreativo Estivo (CRE)

➤ per i dipendenti ed eventuali utenti autorizzati dal Comune.

➤ di mensa sociale a domicilio per gli utenti iscritti, durante tutto l'anno solare, una volta al giorno, con esclusione del sabato, della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali. Il servizio prevede la consegna a domicilio di pasti in monoporzione con legume fresco-caldo.

➤ per gli utenti e per il personale del Centro Ricreativo Estivo (CRE) e per gli eventuali altri servizi ricreativi convenzionati con il Comune.

➤ per gli altri utenti coinvolti in eventuali progetti approvati dal Comune (bambini bielorussi, ecc).

L'appalto prevede, inoltre, le seguenti prestazioni e specifiche:

- ✓ i pasti dovranno essere prodotti in legume fresco-caldo (produzione presso CPP comunale di Via Garibaldi), come dettagliato in seguito;
- ✓ uso gratuito del CPP comunale, delle apparecchiature, delle attrezzature e/o degli arredi in dotazione ad esso, di proprietà del Comune, anche per produzioni destinate a soggetti terzi individuati dall'I.A. e dei centri refezionali;
- ✓ le manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature e macchine presenti presso tutti i locali oggetto dell'appalto, così come definito al successivo art. 27 del presente Capitolato Speciale;

- ✓ allestimento del CPP, a cura dell'I.A., in funzione delle attività da svolgere per il Comune, con le attrezzature e le apparecchiature eventualmente necessarie, nel rispetto degli standard minimi previsti nel presente Capitolato Speciale, nonché per quelle a favore di terzi;
- ✓ integrazione e/o sostituzione e/o nuova fornitura delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie all'erogazione del servizio presso i centri refezionali;
- ✓ fornitura di posate in acciaio, bicchieri in melamina (in vetro infrangibile presso la Scuola Secondaria di Primo Grado Ronchetti), piatti in melamina (in ceramica presso la Scuola Secondaria di Primo Grado Ronchetti), vassoi, carrelli portavassoi, in sostituzione o ad integrazione di quelli presenti nei centri refezionali o che saranno necessari nel corso del periodo contrattuale;
- ✓ la fornitura di bacinelle, piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso i centri refezionali in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive (diete in monoporzione; bacinelle per il contenimento di alimenti, di vari formati, in materiale non lavabile e non riutilizzabile);
- ✓ fornitura e installazione di attrezzature, progettazione e realizzazione di opere presso il CPP comunale e alcuni centri refezionali, così come previsto all'art. 25 del Capitolato Speciale e altre attività che l'I.A. ritenesse necessario eseguire;
- ✓ fornitura e gestione, a propria cura e spese, di un SISTEMA INFORMATICO finalizzato alla gestione:
 - delle iscrizioni degli utenti (attività che resta in capo, per competenza, al Comune),
 - delle prenotazioni giornaliere,
 - del pagamento dei pasti con sistema prepagato,
 - dei solleciti di pagamento per la gestione delle morosità che restano in capo, per competenza, al Comune.

secondo quanto successivamente specificato all'art. 19 del Capitolato Speciale e tale da non coinvolgere il personale scolastico in alcuna attività, nonché la gestione dei dati derivati da tale attività, ai sensi del D. Lgs. 30/06/2003 n.196 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679, con particolare attenzione ai dati sensibili.

Il servizio, fermo restando il rispetto della proporzione prevista tra utenti e personale impiegato, può essere organizzato dall'I.A. liberamente, purchè siano garantite tutte le prescrizioni del Capitolato Speciale e rispettati gli orari per il consumo dei pasti, e data preventiva comunicazione al Comune che rilascerà la propria autorizzazione.

Sono altresì a carico dell'I.A.:

- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori e nei procedimenti connessi, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e dei terzi, esonerando il Comune da ogni responsabilità in merito
- tutte le spese relative a quanto successivamente indicato e non specificato nel presente articolo del Capitolato Speciale.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO -

L'appalto ha durata dal 01.01.2021 al 31.12.2024, con possibilità, ai sensi dell'art. 63 co. 5 del D.Lgs 50/2016, di esecuzione di ulteriori due anni (dal 01.01.2025 al 31.12.2026), secondo le modalità specificate di seguito.

Al termine del contratto lo stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

ART. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO -

Il presente contratto rientra nelle definizioni di cui all'art. 144, "Servizi di ristorazione", del D. Lgs. 50/2016.

ART. 4 - CRITERI, PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELLA APPALTO E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE -

Procedura aperta, ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera del D.Lgs. 50/2016.

Si rinvia al disciplinare di gara per i dettagli.

TITOLO II – Organizzazione del servizio.

ART. 5 - SEDI DEI SERVIZI/CENTRI REFEZIONALI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA -

La distribuzione e la somministrazione dei pasti, ove prevista, avviene presso sedi differenziate, presenti sul territorio del Comune e a Pogliano Milanese (MI) secondo giorni ed orari approvati annualmente dagli istituti scolastici e dal Comune.

fruitori del servizio	indirizzo	specifico servizio	somministrazione
Scuola dell'Infanzia Collodi	Via B. Croce - Vanzago	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione	A carico dell'I.A., al tavolo. Turno unico di servizio, con inizio alle ore 12.00. Refettorio unico. Distribuzione di frutta fresca porzionata/spuntino: ore 9.00 circa.
Sezione Primavera c/o Polo per l'Infanzia	Via Monte Grappa - Vanzago	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione	<u>NON sono previste attività di somministrazione e di riassetto dei locali, a carico dell'I.A..</u> Consegna pasti ore 12.00. (inizio servizio ore 12.10)
Scuola Primaria Neglia	Via Garibaldi Vanzago	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP (attiguo al refettorio) in multiporzione	A carico dell'I.A.. Sono presenti più aree refettorio ed un unico banco self per distribuzione assistita in linea ed un'area per la distribuzione delle diete. Turno unico continuo dalle ore 12.30 alle ore 13.15 con ingresso scaglionato dell'utenza.
Scuola Secondaria di 1° Grado Ronchetti	Via Garibaldi Pogliano Milanese (MI)	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione	A carico dell'I.A.. Turno unico di servizio con inizio ore 13.40. Refettorio unico dotato di banco self per distribuzione assistita in linea
Anziani a domicilio	Presso domicilio di ciascun utente	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso il CPP, confezionato, per ogni singolo utente, in cofanetto isoteramico, che l'I.A. consegnerà, presso gli stessi locali ad operatori esterni incaricati della veicolazione al domicilio dell'utenza.	NON sono previste, a carico dell'I.A., attività di veicolazione, consegna e somministrazione dei pasti al domicilio dell'utenza. Consegna pasti ore: 11.30 -12.00
Centro Ricreativo Estivo (CRE)	Via B. Croce - Vanzago (c/o Scuola Infanzia Collodi) Via Garibaldi (c/o Scuola Primaria Neglia)	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione per la Scuola dell'Infanzia, attiguo al refettorio per la Scuola Primaria Neglia	A carico dell'I.A., al tavolo per l'Infanzia, <i>self</i> per distribuzione assistita alla Primaria. Turno unico di servizio, con inizio alle ore 12.00 per la scuola dell'infanzia e alle ore 12.30 per la scuola primaria. La merenda pomeridiana viene distribuita dal personale educativo alle ore 16.00. Il servizio dovrà essere attivato a partire dal CRE dell'anno 2021.
Oratorio feriale. I pasti andranno fatturati alla Parrocchia previa convenzione con la stessa	Via Garibaldi (c/o Scuola Primaria Neglia)	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP (attiguo al refettorio) in multiporzione	Sono previste attività di somministrazione a carico dell'I.A. ma non di riassetto dei locali. Inizio servizi ore 12.00.
Dipendenti comunali e utenti autorizzati dal Comune	Presso refettorio Scuola Primaria Neglia	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione	Secondo modalità già previste per lo stesso centro refezionale.

A titolo di esempio, indichiamo

1) il numero medio di presenze giornaliere, riferito ad una settimana di servizio di ristorazione scolastica (rilevazione dati anno 2019):

Plesso	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Scuola dell'Infanzia Collodi - alunni	172	175	176	173	170
Scuola dell'Infanzia Collodi - docenti	19	19	20	19	19
Sezione Primavera c/o Polo per l'Infanzia	16	16	16	16	16
Scuola Primaria Neglia - alunni	340	346	347	344	339
Scuola Primaria Neglia – docenti	16	17	16	16	16
Scuola Secondaria di 1° Grado Ronchetti - alunni	84	-----	87	101	-----
Scuola Secondaria di 1° Grado Ronchetti – docenti	5	-----	5	5	-----

2) il numero medio di presenze dell'utenza, riferite all'anno scolastico 2018/2019:

Scuola / refettorio / Fruitori del servizio	Utenti iscritti al servizio	N. giornaliero pasti utenti	Giorni di erogazione	Periodo di svolgimento del servizio	Totale pasti erogati a.s. 2018/2019
Scuola dell'Infanzia Collodi – alunni	213	168	195	settembre/giugno secondo calendario scolastico	32.834
Scuola dell'Infanzia Collodi – docenti	18	18	195	settembre/giugno secondo calendario scolastico	3.632
Sezione Primavera c/o Polo per l'Infanzia	20	16	214	settembre/giugno secondo calendario scolastico	3.515
Scuola Primaria Neglia – alunni	380	277	180	settembre/giugno secondo calendario scolastico	58.040
Scuola Primaria Neglia – docenti	16	15	180	settembre/giugno secondo calendario scolastico	2.747
Scuola Secondaria di 1° Grado Ronchetti - alunni	150	90	105	settembre/giugno secondo calendario scolastico	9.486
Scuola Secondaria di 1° Grado Ronchetti - docenti	8	5	105	settembre/giugno secondo calendario scolastico	545
Anziani a domicilio	4	2	250	tutto l'anno solare eccetto sabato, domenica e festivi	560
Centro Ricreativo Estivo Infanzia e Primaria (CRE) - Utenti ed educatori	232	107	45	Da metà/fine giugno al 31 luglio, ultima settimana di agosto, prima/seconda settimana di settembre	4.803
		<i>N° merende al giorno: 107</i>			
Oratorio feriale	150	118	19		2.242
Dipendenti comunali	10	3	220	In base al calendario scolastico e al periodo di funzionamento del CRE	724
Ospiti bielorusi	23	22	23	5 settimane	513
TOTALE					119.641

La fornitura media annua presunta ammonta a circa n. 119.641 pasti.

Il numero dei pasti stimati è un dato medio da considerarsi indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero delle presenze degli utenti.

Ogni variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi comunali non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE -

L'I.A. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dal Comune e gli orari, anche diversificati, per i vari servizi; il Comune, annualmente, trasmetterà tali informazioni tempestivamente, per opportuna conoscenza e per gli adempimenti conseguenti.

ART. 7 – ORARIO CONSEGNA PASTI -

Le consegne dei pasti dovranno avvenire secondo quanto indicato all'art. 5 ed al successivo art. 16 del Capitolato Speciale.

Per ciò che attiene alla ristorazione scolastica, all'inizio dell'anno scolastico, il Comune comunicherà ufficialmente gli orari, sulla base dell'organizzazione dell'attività didattica; gli stessi orari dovranno essere osservati scrupolosamente dall'I.A. nella distribuzione dei pasti.

In relazione al numero di utenti interessati e alla capienza dei refettori, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno (attualmente non previsto); in questo caso, la produzione e la consegna dei pasti dovrà essere differenziata per il primo turno e per il secondo turno di servizio.

ART. 8 – INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/01/2021 con le modalità indicate sia dal presente capitolato, sia da quanto presentato in sede di offerta, salvo diversa indicazione da parte del Comune.

La parziale o totale mancata attivazione del servizio di fornitura pasti all'utenza da parte del Comune non dà diritto all'I.A. a richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 9 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative (l'I.A. deve stabilire un piano delle emergenze da adottare in caso di necessità).

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.A..

In caso di sciopero dei dipendenti dell'I.A., il Comune deve essere avvisato immediatamente e deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi, la cui composizione, in ogni caso, deve essere precedentemente concordata con il Comune.

b) Interruzione temporanea del servizio per situazioni organizzative dell'Istituzione scolastica.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un centro refezionale, devono essere comunicati all'I.A. dall'Istituzione scolastica o dal Comune, con almeno 24 ore di anticipo.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria, sono consentite interruzioni temporanee del servizio (in ogni caso, non oltre 48 ore, tempo oltre il quale il Comune provvederà all'applicazione di penalità in base alla gravità dell'evento) per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Anche al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere preventivamente concordate tra l'I.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi.

d) Impossibilità di utilizzo del Centro di Produzione Pasti

In questo caso, l'I.A. dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un CPP alternativo; dovrà, in ogni caso, essere garantito un tempo non superiore alle 2 (due) ore, tra il termine delle cotture e l'inizio del servizio di somministrazione presso i centri refezionali.

Il servizio dovrà comunque essere erogato secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale.

e) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

ART. 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI (CPP) –

L'I.A. dovrà utilizzare obbligatoriamente, per la preparazione dei pasti e per tutta la durata dell'appalto il CPP di proprietà e messo a disposizione dal Comune di Vanzago e sito in Via Garibaldi, Vanzago (MI).

ART. 11 - INDICAZIONI GENERALI -

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli approvati dal Comune e dovranno garantire, per i servizi scolastici, le ripartizioni caloriche sotto riportate (L.A.R.N. - IV Revisione 2014).

Fabbisogno energetico medio giornaliero	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni
	1400 – 1515 Kcal	1865 – 2040 Kcal	2350 – 2700 Kcal

Ripartizione calorica giornaliera	Calorie totali giornaliere				
	15% colazione	5% spuntino mattutino	35-40% pranzo	5-10% merenda pomeridiana	30-35% cena

Il Comune, oltre al menù "standard", ovvero lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche, si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione,

1. la predisposizione e la preparazione di un menù stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) "privo di carne" (ad eccezione del pesce), formulato dall'I.A. in aderenza al menù "standard" e stabilendo di fornire con il pasto di mezzogiorno circa il 40% del fabbisogno calorico giornaliero definito per le fasce d'età.

Potrà essere previsto/richiesto che ogni singolo utente, eventualmente già all'atto dell'iscrizione al servizio, possa scegliere di aderire al menù "standard" o in alternativa a quello "privo di carne".

2. menù alternativi legati a specifiche campagne di educazione alimentare e festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.
3. prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione delle sopracitate festività.

Potranno inoltre essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati nelle tabelle merceologiche del presente Capitolato Speciale e nei relativi allegati, per particolari esigenze dietetico/nutrizionali.

L'I.A. all'inizio di ogni anno scolastico provvede:

- alla stampa e all'esposizione, nei centri refezionali, dei menu in vigore e delle *tabelle di correlazione delle grammature*, in modo che siano visibili ai fruitori dei servizi e ai membri della Commissione Mensa. Per tutte le preparazioni alimentari inserite in menù, relativamente all'elenco e alla grammatura di ogni singolo ingrediente e alla eventuale presenza di allergeni, deve essere garantita la redazione e il costante aggiornamento di un "ricettario", nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..
- qualora richiesto dal Comune,
 - . alla consegna, ad ogni alunno (e per i servizi ove non è prevista la somministrazione a carico dell'I.A.), di copia del menù stagionale in uso (di dimensioni non inferiori al formato cartaceo A5 – eventuale stampa fronte retro)
 - . in aggiunta alla versione in italiano, i menù e tutte le indicazioni ivi presenti, dovranno essere rese disponibili anche in inglese, arabo e cinese.

Inoltre, l'I.A., in occasione di ogni variazione del menù richiesta dal Comune e/o definita in sede di Commissione mensa e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti, dovrà provvedere alla stampa del nuovo menù e all'esposizione nei centri refezionali.

Si specifica, inoltre, che le variazioni di menù proposte dall'I.A., devono essere, di volta in volta, concordate con il Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione del Comune.

ART. 12 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle *Tabelle delle grammature* (Allegato 2) nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù, differenziati per fasce di età degli utenti. Le tabelle proposte sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a disposizioni o indicazioni da parte degli organismi competenti (ATS competente per territorio, ecc.) e/o all'applicazione delle più aggiornate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale.

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'I.A. deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per il Comune, fornendo allo stesso la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.

ART. 13 - STRUTTURA DEI MENÙ PER BAMBINI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO, CENTRI ESTIVI E ADULTI AVENTI DIRITTO -

I menù, devono essere articolati in menù *autunno-inverno* (indicativamente 01/10-30/04) e *primavera-estate* (indicativamente 01/05-30/09), prevedendo, per ciascuno, quattro settimane a rotazione; le date indicate potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menù proposti dall'I.A., prima di essere eseguiti, devono necessariamente essere approvati dal Comune; tali elaborati, in ogni caso, devono essere finalizzati nell'assoluto rispetto delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e ai LARN (attuale riferimento: IV Revisione 2014).

Qualora richiesto dal Comune, deve essere prevista una minima differenziazione tra i menù per gli utenti

- o della Scuola dell'Infanzia e Sezione Primavera del Polo dell'Infanzia,
- o della Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado,
- o altri servizi non scolastici.

Per l'elaborazione dei menù da eseguire durante il servizio, l'I.A. deve adottare tutto quanto previsto

- o dall'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime*)
- o dall'Allegato N. 2 (*Tabelle delle grammature*)

al presente documento.

Oltre a quanto previsto dall'Allegato N. 1 e dall'Allegato N. 2 al presente documento, i menù approntati dall'I.A. dovranno essere elaborati in conformità

- o ai valori riportati in **Tabella a)**, "*Fabbisogni medi del pranzo*", nelle varie fasce scolastiche
- e
- o alle indicazioni di cui alla **Tabella b)**, "*Frequenza di consumo consigliata degli alimenti/gruppo di alimenti*".

Tabella a) Fabbisogni medi del pranzo	Scuola Infanzia (3-6 anni)	Scuola Primaria (6-11 anni)	Scuola Secondaria di Primo Grado (11-14 anni)
Energia (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	560 - 606	746 - 816	940 - 1080
Proteine (g) corrispondenti al 15% delle calorie	22	29	38
Lipidi (g) corrispondenti al 30% delle calorie	20	26	34
Glucidi (g) corrispondenti al 55% delle calorie	80	108	139

Nella *Tabella a)* i valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età.

Tabella b) Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo consigliata
Frutta	tutti i giorni
Verdure	tutti i giorni
Pane	una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associato ai cereali)	almeno 1 /settimana
Pesce	almeno 1 /settimana
Cereali (pasta, riso, orzo, mais,...)	tutti i giorni
Olio EVO	tutti i giorni
Uova	2-4 /mese
Carne	Non oltre 2 volte a settimana (di cui carne rossa non più di 2 volte al mese)
Formaggi	2-4 /mese
Patate	Non oltre 1 /settimana
Prodotti del salumificio (prosciutti, salami, ecc.)	Sia per le loro caratteristiche nutrizionali (contenuto in acidi grassi saturi, sodio e talvolta conservanti quali nitriti e nitrati), sia in considerazione dei livelli medi di consumo in ambito domestico, sono alimenti la cui offerta in ambito di ristorazione scolastica non risponde a obiettivi né nutrizionali né educativi. Viene pertanto riconosciuto come azione di miglioramento la riduzione degli stessi e la sostituzione con secondi piatti quali pesce e legumi.

La struttura dei menù deve essere la seguente:

SCUOLA INFANZIA COLLODI

Spuntino di metà mattina:

principalmente composto da frutta fresca di stagione, lavata, sbucciata e porzionata e per non più di una volta a settimana, qualora previsto dal menù, budino o yogurt o torte semplici senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata), preparate presso il CPP o alimenti funzionali. Si specifica, inoltre, che l'I.A. dovrà fattivamente collaborare alla gestione dello spuntino di metà mattina, presso la Scuola dell'Infanzia, finalizzando un progetto atto a facilitare e conseguentemente a fare aumentare principalmente il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini e ad attuare iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari e una nutrizione maggiormente equilibrata.

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione (o budino o yogurt o gelato o torte semplici senza creme o farciture, preparate presso il centro cottura o alimenti funzionali) nei giorni in cui la merenda non viene distribuita come spuntino a metà mattina

SCUOLA PRIMARIA NEGLIA

Spuntino di metà mattina:

principalmente composto da frutta fresca di stagione lavata e per non più di una volta a settimana, qualora previsto dal menù, budino o yogurt o torte semplici senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata), preparate presso il CPP o alimenti funzionali. Si specifica, inoltre, che l'I.A. dovrà fattivamente collaborare alla gestione dello spuntino di metà mattina, presso la scuola primaria, finalizzando un progetto atto a facilitare e conseguentemente a fare aumentare principalmente il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini e ad attuare iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari e una nutrizione maggiormente equilibrata.

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione (o budino o yogurt o gelato o torte semplici senza creme o farciture, preparate presso il centro cottura o alimenti funzionali) nei giorni in cui la merenda non viene distribuita come spuntino a metà mattina

ALTRI SERVIZI

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione (o budino o yogurt o gelato o torte semplici senza creme o farciture, preparate presso il centro cottura o alimenti funzionali) nei giorni in cui la merenda non viene distribuita come spuntino a metà mattina

Merenda pomeridiana

Per utenti del Centro Ricreativo Estivo - CRE: pane e cioccolato/marmellata/miele, crackers e succo 100% frutta (200ml), biscotti secchi e spremuta di frutta fresca, frullato di frutta, latte e biscotti, tè e biscotti, tè con focaccia, budino, yogurt, gelato, torte semplici senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata) preparate presso il CPP, alimenti funzionali.

ACQUA (tutta l'utenza): presso i refettori ove la somministrazione è a carico dell'I.A., è richiesta la somministrazione di acqua potabile di rete. Per lo svolgimento del servizio dovranno essere impiegate brocche, dotate di coperchio, di capacità non superiore a 2 litri (preferibilmente da 1,5l), da riempirsi all'occorrenza.

In alternativa, per il pranzo, per tutti i servizi, su autorizzazione del Comune, potrà essere prevista la somministrazione di:

- un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù "standard", pane e frutta;
- un piatto della *cucina alternativa*, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.

ART. 14 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA -

Gli standard igienici e di qualità riportati di seguito, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Speciale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono riportate nell'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime*) al Capitolato Speciale.

ART. 14.1 – GARANZIE DI QUALITÀ E CRITERI AMBIENTALI -

L' I.A. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Ai sensi dell'art 34 del D.Lgs 50/2016 e con riferimento al DM 25 luglio 2011 (adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per la ristorazione collettiva) si richiedono i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM):

- Alimenti e bevande (punto 5.3.1 del DM 25 luglio 2011)
 - Utilizzo di prodotti biologici come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
 - Prodotti IGP e DOP come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
 - Stagionalità dei prodotti ortofrutticoli come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
 - Carne e pesce come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
 - Per la fornitura di banane, ananas e cioccolato in barretta/fondente e al latte si richiede prodotto proveniente dal circuito del commercio equo e solidale, che abbia le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.1998 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 – COM 1999/619.
 - Per la fornitura dell'acqua ai fruitori dei servizi, si richiede la somministrazione di acqua di rete prelevata da idonei rubinetti presenti presso i locali adibiti all'erogazione dei servizi.
Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, a filiera corta. L'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da lt 1,5 e da lt 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.
- Requisiti dei prodotti in carta-tessuto (punto 5.3.2 del DM 25 luglio 2011)
 - Richiesto utilizzo come già indicato all'art. 29 e nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
- Trasporti (punto 5.3.3 del DM 25 luglio 2011)
 - Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale come già indicato all'art. 16 del presente Capitolato Speciale.
- Consumi energetici (punto 5.3.4 del DM 25 luglio 2011)
 - All'art. 25 del presente Capitolato Speciale viene richiesto l'utilizzo, in caso di sostituzione di attrezzature di
 - apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica.
 - apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

- Pulizie dei locali (punto 5.3.5 del DM 25 luglio 2011)
 - Utilizzo di prodotti detergenti e disinfettanti con etichetta Ecolabel o equivalente come già indicato all'art. 29 del presente Capitolato Speciale.
- Requisiti degli imballaggi (punto 5.3.6 del DM 25 luglio 2011)
 - Per quanto applicabile al presente contratto, gli imballaggi devono rispettare quanto previsto al punto 5.3.6 del DM 25 luglio 2011, così come indicato all'art. 14.2 del presente Capitolato Speciale.
- Gestione dei rifiuti (punto 5.3.7 del DM 25 luglio 2011)
 - Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale come già indicato all'art. 14.17 del Capitolato Speciale.
- Informazione agli utenti (punto 5.3.8 del DM 25 luglio 2011)
 - Come previsto all'art. 18 del presente Capitolato Speciale.
- Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari (punto 5.5.2 del DM 25 luglio 2011)
 - Richiesta di rapporto semestrale come indicato al punto 5.5.2 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011. L'I.A., annualmente, dovrà proporre ed attuare misure di utilizzo delle eccedenze alimentari in termini di utilità sociale, così come indicato all'art. 14.16 del Capitolato Speciale.
- Riduzione e gestione dei rifiuti (punto 5.5.2 del DM 25 luglio 2011)
 - Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, così come indicato all'art. 1 e nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
- Formazione del personale (punto 5.5.3 del DM 25 luglio 2011)
 - Formazione come richiesta all'art. 34 del presente Capitolato Speciale.

ART. 14.2 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI -

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

ART. 14.3 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure H.A.C.C.P. dell'I.A. e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti.
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti.
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

ART. 14.4 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE -

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata/cromata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata/cromata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti; presso la cucina dell'asilo nido, dovranno essere specifiche procedure per la gestione e lo stoccaggio all'interno degli impianti frigoriferi presenti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross contaminazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli specifici alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i +25°C.

ART. 14.5 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE -

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

1. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine e di guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile).
2. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
3. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il CPP, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
4. la preparazione di polpette, polpettoni ed hamburger freschi, presso il CPP, dovrà obbligatoriamente essere assicurata mediante l'impiego di impasti realizzati nella stessa giornata di consumo del prodotto finito.
5. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
6. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
7. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.
Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dal Comune, la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.
8. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato Speciale (riferimento Art. 14.9), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura.
9. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione, da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
10. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35 grammi.
11. legumi secchi: qualora non sia indicata una specifica modalità di produzione in etichetta, ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
12. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

ART. 14.6 - PENTOLAME PER LA COTTURA -

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76. L'I.A. dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A..

Presso il CPP:

- il ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.
- la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in cuocipasta/caldaia in acciaio inox.

ART. 14.7 – COTTURA -

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle prodotte presso il CPP e indicate all'Art. 14.9 "linea refrigerata".
 - le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
 - ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni preferibilmente a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.
 - le paste asciutte e i risi dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
 - la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 14.9), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti.
 - dal termine della cottura, gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.
 - qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura.
- tra il termine della cottura/riattivazione dei pasti presso il CPP e la somministrazione a caldo presso i centri refezionali, non dovranno intercorrere più di 75 (settantacinque) minuti – tale limite costituisce valore massimo.
- Al fine di salvaguardare gli aspetti organolettici del pasto, inoltre, si stabilisce che la veicolazione dal CPP ai centri refezionali, debba essere effettuata il più rapidamente possibile, senza indugio e non dovrà essere superiore a 10 minuti.

ART. 14.8 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI -

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente in specifica area del CPP.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto/alla somministrazione, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART. 14.9 - LINEA REFRIGERATA -

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata (0°C<T<+4°C), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a +75°C (rilevata al centro geometrico dell'alimento), per un tempo minimo di 3 minuti. L'I.A. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde dovranno essere cotte, invece, necessariamente, nello stesso giorno di somministrazione (rif. Art. 14.7).

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

ART. 14.10 - CONDIMENTI -

- Le paste e il riso in bianco o altri cereali da aggiungere ai primi piatti in brodo, devono essere trasportati ai centri refezionali, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro (preparazione di piatti della *tradizione*), non soffritto. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.
Differenti organizzazioni del servizio, rispetto a quanto sopra descritto, potrebbero influenzare negativamente la qualità organolettica del prodotto finito e pertanto, dovranno essere preventivamente autorizzate, per iscritto, dal Comune.
- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
Per il condimento di tutti i primi piatti (ad eccezione delle lasagne e della pizza), così come per le altre preparazioni, deve essere quotidianamente fornito e si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà, oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale iodato, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limoni freschi o l'aceto di mele o l'aceto balsamico.
Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura/dosatore atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.
- Ogniquale volta sarà prevista la somministrazione di pesce, l'I.A. dovrà provvedere a mettere a disposizione, sui tavoli dell'utenza, un adeguato numero di fette di limone fresco, precedentemente lavato ed affettato.

ART. 14.11 - IGIENE DELLA PRODUZIONE -

La produzione deve garantire il rispetto della "marcia in avanti" e deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle bacinelle Gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere preferibilmente effettuato in strato singolo o al massimo, in doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 14.12 - DIETE SPECIALI -

1. Il Comune si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente all'I.A., la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato in materia (Dietista laureato), dovrà immediatamente elaborare (qualora dall'ATS competente per territorio, non venga già proposto uno schema dietetico allegato alla certificazione), approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
2. La preparazione delle diete speciali deve avvenire unicamente in specifica area del CPP, opportunamente attrezzata, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.A. e sotto la supervisione del/della Dietista del CPP.
3. Le diete speciali devono:
 - essere realizzate in legume fresco caldo (è ammessa la preparazione in legume refrigerato, ma in questo caso, l'I.A. dovrà provvedere all'acquisto ed all'installazione, a proprie spese, di idonee attrezzature di riattivazione termica presso i centri refezionali).
 - essere formulate dall'I.A. in aderenza al menù settimanale corrente.
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario.
 - essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato e contenute in singoli contenitori isotermici (o altro sistema che garantisca il mantenimento delle temperature di legge e l'identificazione del pasto).

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore o coperchio riutilizzabile, sarà invece possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificate, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti.

- essere assemblate (se necessario, per motivi di ultimazione ricetta) presso il plesso e qualora necessario, somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli utenti con menù standard),
- qualora si renda necessario, essere somministrate in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione, mettendo a disposizione dell'utente anche posate e bicchieri dedicati.

4. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine (incluso il pane, da somministrare ad ogni pasto) preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere consultabile presso il CPP.

5. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.A..

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

L'I.A. si impegna, inoltre, a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza,

- ✓ diete per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana e vegana) o per disgusto accertato.
- ✓ diete leggere come di seguito indicato all'art. 14.13.

ART. 14.13 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO") -

L'I.A. si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici; sarà possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificati, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di cinque giorni, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta (se non già fornita a metà mattina)

- fresca e matura senza buccia o cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. È concesso esclusivamente l'utilizzo di olio extravergine di oliva.

ART. 14.14 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, *PACKED LUNCH* -

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A. e se del caso, con l'ATS competente per territorio, ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.A. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dai plessi (es. gite). Per il trasporto del *packed lunch* ("pranzo al sacco") con gli alimenti, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici (da consegnare presso i plessi che ne faranno richiesta e secondo gli orari che saranno comunicati), eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packed lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- tovagliolo di carta

- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purchè confezionata singolarmente).
Per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

Pane (singolo panino)	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	110-120 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.)	40/50 g
Affettati magri	40/50g

- N.1 frutto di stagione lavato.
- N.1 succo di frutta in tetrabrik da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo.

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto del pasto standard.

ART. 14.15 – RICICLO -

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli previsti all'Art. 14.9.

ART. 14.16 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI -

Qualora richiesto dal Comune, l'I.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il CPP e dei pasti non consumati presso i vari centri refezionali, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

In particolare, l'I.A., per ogni anno di contratto, deve adottare un progetto in linea con la ratio delle Leggi precedentemente indicate, nel quale si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale.

ART. 14.17 – RIFIUTI -

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'I.A..

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti – applicazione di quanto previsto al punto 5.3.7 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011.

Contenitori e pattumiere devono essere dotate di coperchio con comando non manuale e devono essere fornite dall'I.A. qualora insufficienti e/o inadatte all'uso.

ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI -

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori isotermici, realizzati preferibilmente in polipropilene non espanso, ed in ogni caso, in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.

I contenitori, nonché le attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

I contenitori isotermici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; qualora richiesto dal Comune o ritenuto necessario dall'I.A., dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Nei contenitori isotermici, nella specifica area di confezionamento del CPP, saranno collocate le bacinelle Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento* e rotture in fase di rimestamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

Il pane fresco deve essere confezionato (non in confezione singola) in sacchi di carta ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di sacchi in materiale plastico e di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta fresca deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica liscia, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legame fresco-caldo.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

ART. 16 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI -

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

1. a basso impatto ambientale, quali
 - ✓ veicoli elettrici,
 - ✓ vetture ibride,
 - ✓ veicoli EURO 6 e/o metano.
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti.
3. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

➤ L'I.A. dovrà dotarsi ed applicare un cronoprogramma produttivo in modo tale che non intercorrano più di 75 (settantacinque) minuti tra il termine della cottura/riattivazione dei pasti e la distribuzione e porzionatura a caldo – tale limite costituisce valore massimo.

Al fine di salvaguardare gli aspetti organolettici del pasto, inoltre, si stabilisce che la veicolazione dal CPP ai centri refezionali, debba essere effettuata il più rapidamente possibile, senza indugio e non dovrà avere durata superiore a 10 minuti.

Per ogni centro refezionale l'I.A. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

ART. 17 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE -

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici (centri refezionali).

L'I.A. deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini della Scuola dell'Infanzia e deve pertanto provvedere,

- a sminuzzare/porzionare le lasagne, le carni, il pesce, i formaggi, il pane/la pizza/la focaccia e garantire l'iniziale riempimento dei bicchieri con l'acqua delle caraffe.
- qualora, nel corso dello svolgimento del contratto, fosse reintrodotta la somministrazione della frutta al termine del pranzo, a sbucciare e porzionare la stessa nei minuti immediatamente antecedenti la distribuzione e se richiesto, a preparare spremute di agrumi (spremiagrumi fornito dall'I.A.),

Per il servizio di fornitura di frutta fresca per i bambini della Scuola Primaria, che dovrà essere garantito per n. 3 volte a settimana, a metà mattina, i prodotti dovranno essere consegnati già lavati, in contenitori puliti, suddivisi per ciascuna classe. Qualora richiesto dal Comune, dovranno essere forniti specifici tagliamela e/o sbucciatori manuali.

Ad eccezione del servizio dedicato agli utenti della Scuola dell'Infanzia Collodi (ove dovrà essere garantita la somministrazione dei cibi mediante almeno due carrelli di servizio/bagnomaria) e del CRE, per i quali dovrà essere garantita la somministrazione *diretta al tavolo*, la distribuzione dei pasti agli altri utenti dovrà essere effettuata con almeno una postazione di *service in linea* presso ciascun centro refezionale. In questo ultimo caso, per migliorare la fruibilità del servizio, presso i centri refezionali con maggiore affluenza, potranno essere eventualmente approntate ulteriori aree di somministrazione ove il servizio potrà essere effettuato anche con carrelli scaldavivande, secondo il sistema della distribuzione al tavolo o con somministrazione agli utenti di un piatto/una preparazione alimentare alla volta, direttamente al carrello scaldavivande.

Organizzazione della distribuzione:

a) Distribuzione *diretta ai tavoli*

In caso di distribuzione *diretta ai tavoli* si devono eseguire le seguenti operazioni:

- messa in funzione dei carrelli scaldavivande (integrati/sostituiti, se necessario, a cura e spese dell'I.A., ove inadeguati all'uso, mal funzionanti o insufficienti per numero), prima del ricevimento dei pasti e in ogni caso, con congruo anticipo prima della consegna degli stessi.
Le vasche dei carrelli e dei banchi dovranno essere svuotate e sanificate giornalmente.
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente tovaglie e tovagliolo in materiale non riutilizzabile, che dovranno essere forniti dal C.A.A..
- porre sui tavoli, in corrispondenza di ciascun utente, le posate in metallo ed i cucchiaini monouso in materiale biodegradabile o in acciaio, da utilizzarsi in funzione del menù del giorno.
 - Il pane dovrà essere collocato in appositi cestini sanificabili che, qualora insufficienti, o in condizioni strutturali inadeguate, dovranno essere integrati e/o sostituite dall'I.A..
 - La frutta, se consumata a pranzo anziché a metà mattina, dovrà essere posizionata in appositi cestini (uno ogni 6 / 8 utenti) o su richiesta del Comune, posta in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata.
- posizionare almeno una caraffa di acqua ogni 5 utenti e provvedere ai successivi riempimenti della stessa.
- eseguire la distribuzione mediante i carrelli e/o i banchi termici, sui quali verranno unicamente poste le vivande messe in distribuzione.
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti hanno preso posto a tavola.
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento de cibo disponibile (salvo diverse indicazioni da parte del Comune).
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.
- ritiro dei piatti utilizzati da ciascun commensale.

Durante la consumazione dei pasti, il personale in servizio NON deve compiere attività di pulizia se non quelle strettamente necessarie all'eliminazione di sostanze e alimenti accidentalmente rovesciati sul pavimento, sui tavoli e sulle sedie.

b) Distribuzione secondo il sistema *service in linea*

In caso di distribuzione secondo il sistema di *service in linea*, agli utenti verranno somministrati, direttamente alla postazione *service in linea*, i piatti contenenti tutti gli alimenti previsti dal menù del giorno. Ciascun utente si farà carico di recarsi al *service in linea* per ricevere ogni portata, salvo diversa indicazione del Comune.

L'I.A. dovrà fornire, ove già non presente e/o in inadeguato stato d'uso, apposito banco che dovrà essere in perfette condizioni di manutenzione e igieniche e provvisto di:

- tramoggia di distribuzione vassoi, posateria, tovaglie e tovaglioli, pane e frutta.
- *linea service* provvista di:
 - vetrina parasputi;
 - vasca scalda vivande;
 - vasca refrigerata/area *fredda/neutra* (par la distribuzione di secondi e contorni freddi);

L'I.A. dovrà fornire inoltre:

- i vassoi da utilizzarsi con piatti lavabili, in numero adeguato all'utenza e in perfette condizioni igieniche e di manutenzione.
- Nel caso in cui il servizio si svolgesse su più turni, nello stesso locale, l'I.A. dovrà fornire anche un numero adeguato di carrelli portavassoi.
- l'acqua al tavolo, in caraffe (una ogni 5 utenti) dotate di coperchio, provvedendo, quando necessario, al periodico riempimento delle stesse.

Le vasche della *linea* di distribuzione, se contenenti acqua, dovranno essere svuotate e sanificate giornalmente.

L'I.A. dovrà distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento del cibo presente nei contenitori Gastronorm (salvo diverse indicazioni da parte del Comune).

Si specifica, inoltre che l'I.A. dovrà provvedere alla:

- fornitura di posate in acciaio, bicchieri in melamina/vetro infrangibile, piatti in melamina, posate in acciaio, brocche per l'acqua dotate di coperchio, vassoi, in sostituzione o ad integrazione di quelle presenti nei centri refezionali o che saranno necessari nel corso del periodo contrattuale, nonché l'apparecchiatura e la sparcchiatura dei tavoli.

- alla fornitura di bacinelle, piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso i centri refezionali in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive (diete in monoporzione; bacinelle per il contenimento di alimenti, di vari formati, in materiale non lavabile e non riutilizzabile).
- alla fornitura, per tutte le utenze, di tovaglioli e delle tovaglette in carta formato americano e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze,

PRESCRIZIONI - Il personale addetto alla distribuzione deve:

1. indossare calzature adeguate, camice e copricapo obbligatoriamente di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura; qualora le condizioni di salute lo richiedano, saranno provvisti di mascherina monouso.
2. lavare accuratamente le mani, togliere orologi, anelli e ori in genere ed indossare guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile), da sostituire ogniqualevolta necessario;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri (rovesciati), caraffe con coperchio, piene d'acqua (riempite nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio - le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente – è previsto il posizionamento di una caraffa di capacità massima di 1,5/max 2 litri ogni 5 utenti);
6. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno. Tali utensili dovranno inoltre essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza.
7. all'arrivo dei pasti
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi/carni	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤15°C	//
	Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili	≤10°C	11°C

8. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione.
La pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimastati delicatamente con cucchiaino in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto.
9. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
11. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura", dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A., entro 30 gg dall'inizio del servizio. In particolare, si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrostiti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrostito, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito;
12. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola (salvo diversa indicazione del Comune);

14. distribuire ad ogni commensale con pasto standard, le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità ("bis"), solo per quanto riguarda secondo piatto e contorno, sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore Gastronorm (salvo diverse indicazioni da parte del Comune);
15. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo, salvo diverse indicazioni da parte del Comune);
16. la frutta lavata, per gli utenti della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado, potrà essere posta direttamente in tavola o somministrata al termine della consumazione della seconda portata;
17. il pane fresco, qualora non presente in tramoggia, deve essere preferibilmente servito con il secondo piatto;
18. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il rigoverno delle attrezzature e dei locali, procedendo alla sanificazione degli stessi ed all'eliminazione dei rifiuti.

ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI -

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Presso ogni plesso dovrà inoltre essere disponibile:

- la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare,
- il ricettario, con le grammature di riferimento, sempre aggiornato, indicante anche le specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

L'I.A. si impegna, inoltre,

- nel periodo settembre-dicembre di ogni anno, ad organizzare almeno un incontro con le famiglie degli utenti, per la presentazione della struttura del servizio di ristorazione scolastica e delle materie prime di cui al punto 5.3.8 del DM 25 luglio 2011.

Ulteriori iniziative di comunicazione con l'utenza potranno essere valutate in sede di offerta.

Si specifica, che ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti, relativamente al servizio, deve essere preventivamente approvata dal Comune.

Il Comune mantiene la titolarità della Commissione Mensa; ai lavori della suddetta commissione partecipa anche un rappresentante dell'I.A..

ART. 19 – PRENOTAZIONE, PAGAMENTO E CONTEGGIO DEI PASTI

Attualmente le attività di gestione delle rette, rilevazione delle presenze, prenotazione dei pasti, addebiti in modalità pre-pagata e solleciti, sono gestite con il seguente software: GRS800 della Società ACME ITALIA S.r.l.; il Comune, inoltre, è in possesso di smartcard personalizzate da distribuire all'utenza e necessarie al funzionamento del sistema.

Nello svolgimento delle funzioni assegnate, l'I.A. potrà mantenere o modificare l'attuale sistema in uso utilizzando altri software. **In ogni caso, i cambiamenti dovranno avere il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini delle famiglie.**

In particolare per il nuovo contratto viene richiesto all'I.A., per garantire continuità al servizio,

- di farsi carico dei canoni di manutenzione ed assistenza del sistema informatico utilizzato e dell'iniziale caricamento delle banche dati
- di effettuare la rilevazione delle presenze, presso i centri refezionali, entro le ore 9.30, in totale autonomia e senza alcun coinvolgimento del personale scolastico e comunale. In considerazione della criticità connessa all'attività di prenotazione pasti, si richiede che il personale incaricato sia almeno in possesso di diploma di Scuola Secondaria di 2° Grado.
- di provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti addetti alla vendita dei buoni virtuali. L'I.A. potrà confermare gli stessi esercenti o sceglierne di nuovi, purchè in numero non inferiore a 3 ed uniformemente distribuiti sul territorio.
- A ciascun esercente convenzionato, l'I.A. corrisponderà una somma forfettaria annua di almeno Euro 300,00, a copertura dei costi derivanti dall'esercizio della convenzione.
- la gestione tecnica della banca dati, l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio anno scolastico, oltre che la stampa dei fogli presenze.

- di permettere lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- di garantire l'applicazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico. In caso di guasti e/o malfunzionamenti sia degli apparecchi POS, sia del software e/o del pc, l'I.A. è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.
- l'emissione e la spedizione, almeno tre volte l'anno, di un estratto conto completo a tutta l'utenza.
- La gestione delle comunicazioni relative ai solleciti di pagamento per la gestione degli incassi e delle morosità (queste ultime, restano in capo, per competenza, al Comune),
 - l'invio di SMS (costo a carico dell'I.A.) ed eventualmente di E-MAIL al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 5 pasti in debito.
 - la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte generate dal Sistema.

Dovrà, inoltre, essere prevista la possibilità di applicativi informatici (check list) per la gestione

- ✓ degli Audit della Commissione Mensa.
- ✓ degli Audit degli Incaricati Tecnici del Comune.

Il SISTEMA INFORMATICO è finalizzato alla gestione

- delle iscrizioni degli utenti (attività che resta in capo, per competenza, al Comune), secondo tariffe differenziate (stabilite dal Comune),
- delle prenotazioni giornaliere,
- del pagamento dei pasti con metodi comunque sempre riconducibili solo alla Tesoreria comunale (sistema prepagato),

e tale da non coinvolgere il personale scolastico in alcuna attività.

L'I.A. dovrà collaborare fattivamente con il Comune

- per le comunicazioni agli utenti circa l'avvio, le novità e o le eventuali modifiche relativamente al sistema.
- per la formazione all'utilizzo del sistema (eventuali modifiche), del proprio personale incaricato, da quantificarsi in almeno n. 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.

Il sistema informatico dovrà avere, inoltre, le seguenti caratteristiche:

- essere nativo *web* e conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- al fine di garantire idonei livelli di qualità, massima protezione dei dati trattati, assistenza, supporto, nonché continuità di servizio, la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso *server farm* certificata ISO 27001;
- essere in grado di permettere di effettuare le iscrizioni *on line*.
- essere in grado di permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero.
- essere in grado di bloccare l'utente al raggiungimento di una specifica soglia di debito stabilita dal Comune.
- essere in grado di generare certificazioni relative ai versamenti effettuati dall'utenza.
- generazione di login e password da Sistema per permettere l'accesso ai genitori alla visione dell'estratto conto dei propri figli e la relativa consegna.

L'utilizzo del suddetto sistema informatico, inclusi tutti i dispositivi, le attrezzature ed i canoni necessari al suo funzionamento, nonché i costi di interfacciamento con il partner tecnologico, per l'attivazione del sistema *pagopa*, dovrà essere garantito al Comune senza alcun costo aggiuntivo.

Al termine del contratto, l'I.A. dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, la piena proprietà delle banche dati e della strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà grave violazione del contratto e pertanto tale da determinare la risoluzione di diritto del contratto stesso come previsto all'art. 56 del CSA.

Il sistema dovrà essere operativo entro la data di inizio del servizio.

ART. 20 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO –

L'I.A. dovrà periodicamente far controllare dai propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando, in ogni caso, le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo.

ART. 21 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO -

I Responsabili Comunali, il Tecnologo Alimentare incaricato dal Comune, gli Organi Ispettivi competenti, potranno accedere in qualsiasi momento nei locali di lavorazione dell'I.A. e nei refettori comunali ad eseguire prelievi ed accertamenti sulla qualità e quantità degli alimenti e sulle condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e del personale addetto.

L'I.A. dovrà fornire la necessaria collaborazione per il corretto espletamento del controllo.

I controlli avverranno in contraddittorio con l'I.A. ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

Per rimuovere carenze nell'espletamento del servizio anche il personale incaricato è responsabile del servizio e potrà imporre l'adozione di provvedimenti immediati, dandone tempestiva comunicazione all'I.A.

L'accesso ai refettori sarà consentito anche ai componenti della Commissione Mensa previo assenso da parte del Comune. Sarà limitato alla valutazione delle caratteristiche organolettiche del pasto, alla verifica del mancato rispetto del menù, al controllo delle grammature, delle date di scadenza dei prodotti e alla pulizia degli ambienti. E' fatto comunque divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze della I.A..

L'I.A. si riserva il diritto di verificare il rispetto delle norme previste dal capitolato d'appalto attraverso analisi qualitative e quantitative, controlli di temperatura e peso (sulla media di 10 porzioni scelte casualmente); è compreso anche l'accesso ai documenti di consegna.

L'I.A. ha l'obbligo

- di conservare quotidianamente una campionatura degli alimenti serviti, per almeno 72 ore, così come successivamente dettagliato all'art. 24.
- di effettuare, a proprie spese, presso il CPP e presso ciascun refettorio (centro refezionale), con frequenza minima quadrimestrale, le analisi sull'acqua potabile di rete somministrata agli utenti e di trasmetterne prontamente i rapporti di prova (in formato elettronico) al Comune.

La tipologia e la frequenza di analisi effettuata sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione dell'appalto.

ART. 22 - FORNITURE -

L'I.A. ha l'obbligo di fornire, presso ogni centro refezionale, qualora quelle presenti non fossero adeguate al servizio e/o quantitativamente insufficienti, stoviglie (piatti, posate, bicchieri, ecc.) NON a perdere/monouso (lavabili) e brocche per l'acqua munite di coperchio, oltre all'eventuale periodica integrazione delle stesse.

Dovranno inoltre essere forniti tovaglioli e tovagliette in formato americano, il tutto privo di indicazioni pubblicitarie se non quelle relative al marchio dell'I.A..

Tutto il materiale predetto dovrà essere consegnato e disponibile in quantità sufficiente e comunque in misura pari al 10% in più dei pasti prenotati complessivamente.

I materiali costituenti tali nuove forniture/integrazioni/sostituzioni rimarranno di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A., senza alcun aggravio di costi, la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5 litri, o 0,5 litri nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.

ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE -

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e di servizio, si fa riferimento allo specifico Capitolato Speciale e ai suoi allegati e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Linee di indirizzo nazionale la ristorazione scolastica – 2010;
- Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica - ATS Milano - 2016;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alla norma sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 "direttiva allergeni" e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

ART. 24 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P. -

L'I.A., per i servizi oggetto del presente contratto, deve predisporre i piani di autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004; tale documentazione, entro 30gg dall'inizio del servizio, dovrà essere consegnata, in copia, al Comune. Qualora necessario, l'I.A. dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il CPP, dovranno essere conservati campioni rappresentativi dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- o il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- o il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- o ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- o il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi (per comprovate esigenze di servizio, potrà essere concessa la conservazione in impianto congelatore);
- o il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

TITOLO III - Strutture, arredi, attrezzature

ART. 25 - CONSEGNA ALL'I.A. DEI LOCALI PER LA PRODUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI -

Per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, il Comune conferisce in uso all'I.A.:

- il Centro di Produzione Pasti (CPP) di Via Garibaldi, Vanzago,
- le *cucine office*, gli spogliatoi e i servizi igienici (per il personale di servizio) presso i centri refezionali (ove la somministrazione dei pasti è a carico dell'I.A.),

con gli impianti, le attrezzature e i macchinari come descritti nell'allegato 6 "Elenco delle attrezzature e dei macchinari presenti nel Centro cottura e nelle cucine office", gli arredi in essi presenti (tutte quelle pertinenti ai locali citati), nello stato in cui gli stessi si trovano e che l'I.A., a seguito di sopralluogo effettuato prima di presentare offerta di gara, ben conosce ed accetta.

Durante tutto il periodo di contratto, l'I.A. si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, eventualmente apportando modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, oltreché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, previa presentazione di uno specifico progetto ed autorizzazione resa per iscritto dal Comune.

Qualsiasi modificazione, innovazione o trasformazione dei locali, sebbene autorizzata dal Comune, dovrà essere preventivamente autorizzata dagli Organi Ufficiali competenti per territorio ed in ogni caso, dovrà essere conforme e coerente alla normativa vigente.

Al termine del contratto, nulla potrà essere richiesto dall'I.A. a rimborso di quanto speso per le modificazioni, innovazioni o trasformazioni apportate a locali ed impianti fissi, che rimarranno di proprietà del Comune.

Viene, invece, obbligatoriamente richiesto all'I.A.:

- presso il Centro di Produzione Pasti (CPP),
 - di allestire una specifica area diete, adeguatamente attrezzata, per la produzione, la conservazione ed il confezionamento dei pasti destinati ad utenti con schemi alimentari che necessitano di correzioni dietetiche.
 - di provvedere, presso l'area cottura, alla disinstallazione del fry top e all'installazione, sotto cappa di aspirazione, di una brasiera tipo salsamat, in acciaio inox 18/10, con bracci mescolatori, di capacità utile non inferiore a 55/60 litri. Qualora necessario, ai fini dell'installazione della nuova attrezzatura richiesta, potrà essere disinstallata anche una delle due brasiere attualmente presenti in area cottura. Il fry top disinstallato, che l'I.A. dovrà prontamente rimuovere dal CPP, resterà di proprietà della stessa.
- la fornitura e la posa in opera di nuova pavimentazione, a copertura di quella preesistente, presso i centri refezionali della Scuola Primaria Neglia e della Scuola Secondaria di 1° Grado Ronchetti, secondo quanto specificato nell'Allegato n. 5 al CSA.
I lavori dovranno essere eseguiti e terminati entro e non oltre l'inizio dell'anno scolastico 2022/2023.
- l'imbiancatura, almeno n. 2 (due) volte nel corso del periodo contrattuale, di tutte le aree Centro di Produzione Pasti (CPP) e delle relative dispense ed in ogni caso, ogni qual volta ne fosse fatta richiesta dagli Organi Ufficiali di Controllo.
- l'imbiancatura, almeno n. 1 (una) volta nel corso del periodo contrattuale, di tutti i refettori, le cucine office, gli spogliatoi e i servizi igienici impiegati dal personale dell'I.A., presenti presso i centri refezionali scolastici e comunque, ogni qual volta ne fosse fatta richiesta dagli Organi Ufficiali di Controllo.
- sin dall'inizio del contratto, di installare e mantenere specifici addolcitori d'acqua per tutte le lavastoviglie impiegate per il servizio.

Presso i locali di servizio, le eventuali attrezzature danneggiate o mancanti o, in ogni caso, necessarie allo svolgimento dei servizi, dovranno essere integrate a cura dell'I.A.; le attrezzature e gli arredi acquistati saranno ceduti in proprietà al Comune al termine del periodo contrattuale, senza ulteriore corrispettivo.

Per ciò che attiene alle manutenzioni, si fa riferimento a quanto disposto nel presente Capitolato Speciale.

In qualunque momento, su richiesta del Comune e in ogni caso ogni 12 mesi, le Parti procederanno alla verifica dello stato di conservazione degli immobili attrezzati consegnati, con l'obbligo per il l'I.A. di sopperire ai necessari interventi entro i successivi 30 gg. dal riscontro. L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare qualsivoglia controllo ritenuto necessario e/o utile.

L'I.A. dovrà provvedere altresì al rispetto del D.Lgs 81/08, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese.

Si specifica che l'I.A., in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve utilizzare:

- apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica.
- apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

Sono a carico dell'I.A. le eventuali dichiarazioni e/o procedure necessarie allo svolgimento di tale attività come previsto dalla normativa vigente.

ART. 25.1 - VARIANTI –

Entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta, l'I.A. deve mettere in atto le migliorie proposte, qualora accettate dal Comune.

L'I.A. deve, inoltre, fornire al Comune tutte le certificazioni di collaudo delle eventuali attrezzature installate nel corso dell'appalto, oltre che le certificazioni relative ai materiali e oggetti che entrano in contatto con gli alimenti (MOCA) di nuovo inserimento.

Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo, per attrezzature installate dall'I.A. nel corso del servizio, sono interamente a carico dell'I.A..

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

ART. 26 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO -

Alla scadenza del contratto, l'I.A., si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

A fine appalto tutte le attrezzature e macchinari resteranno di proprietà del Comune.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di stima e verranno addebitati interamente all'I.A..

ART. 27 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DELL'I.A. -

L'I.A. dovrà farsi carico a proprie cure e spese degli interventi relativi a:

- realizzazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutti i macchinari e le attrezzature presenti presso i locali di produzione, di lavaggio, di consumo dei pasti, degli uffici e degli spogliatoi;
- esecuzione di eventuali interventi di manutenzione richiesti dall'ATS.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi di manutenzione eseguiti, corredati del timbro e della firma del manutentore (o altro sistema che permetta di attestare l'esecuzione dell'intervento) dovranno essere annotati su apposito registro.

2. Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi anche a quanto indicato nel "Piano di manutenzione programmata" predisposto dall'I.A. in sede di offerta, sia relativamente ai centri refezionali, sia relativamente al CPP.

Una copia di detto Piano dovrà essere a disposizione presso ciascuna struttura ed esibita a richiesta del Comune e/o di suoi incaricati.

3. Il Comune e/o di suoi incaricati si riservano, in ogni momento, di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di Manutenzione Programmata, nonché l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e delle strutture di servizio e qualora, a seguito di sopralluoghi specifici, venisse riscontrata la necessità di effettuare manutenzione, l'I.A. dovrà effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio del Comune.

4. L'I.A. risponderà delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a proprio carico.

5. L'I.A. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo.

6. Alla fine dell'appalto, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature di proprietà del Comune, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti ivi presenti. Tali verifiche saranno svolte dall'I.A. alla presenza dei rappresentanti del Comune. Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto, un dettagliato inventario di tutte le attrezzature che resteranno di proprietà del Comune, con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese dell'I.A..

ART. 28 - ACCESSI -

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune, in grado di qualificarsi, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dal Comune.

TITOLO IV - Prodotti per la pulizia e la sanificazione, Pest management

ART. 29 – REGOLAMENTI E PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE -

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso il CPP e presso i Centri Refezionali; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare, le operazioni di pulizia da eseguire presso i centri refezionali ove l'I.A. effettua la somministrazione dei pasti, consistono in:

- sparcchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- pulizia servizi igienici alunni e personale del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio trimestrale dei vetri interni ed esterni del locale refettorio nonché lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti.
- rimozione mensile delle ragnatele.

L'I.A., per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2011/383/UE del 28 giugno 2011:

- ✓ nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
- ✓ nel caso di utilizzo di prodotti in carta (rif. Allegato 1) – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'I.A. dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Si presumono conformi i prodotti in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- * il nome della sostanza o del preparato
- * il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice
- * frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione
- * consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

L'I.A., inoltre,

- si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione dei refettori scolastici, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione.
- dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata da questo Ente.

ART. 29.1 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI, PEST MANAGEMENT -

Oltre a quanto previsto nelle specifiche relative alle operazioni di detersione e sanificazione, l'I.A. deve, predisporre un piano di difesa dagli infestanti/dalle specie nocive, effettuando, in conformità al D.M. 274/97:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del CPP, all'inizio del servizio e successivamente, con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio.
 - N. 4 interventi/anno scolastico.

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale (ove l'I.A. effettua la somministrazione dei pasti) e successivamente, dopo quattro mesi dall'inizio del servizio.
- N. 2 interventi/anno scolastico.

In aggiunta a quanto sopra indicato, dovranno comunque essere garantiti interventi rapidi ed efficaci ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

TITOLO V - Personale

ART. 30 - PERSONALE –

Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e la distribuzione degli stessi, le pulizie ed il buon funzionamento del CPP, sarà svolto da personale dell'I.A. indicato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte-ore.

- La responsabilità, la direzione del CPP e del servizio e i rapporti con il Comune saranno affidati ad un Direttore Tecnico del Servizio, nominato dall'I.A., con un'esperienza, in pari profilo
 - almeno biennale, se in possesso di Laurea Magistrale attinente l'attività oggetto del servizio.
 - almeno quadriennale, se in possesso di Laurea di 1° livello attinente l'attività oggetto del servizio.
 - almeno decennale, se in possesso di Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado.

Il Direttore Tecnico del Servizio, per l'intera durata dell'appalto, deve mantenere un contatto continuo con il Comune, nei confronti del quale rappresenterà, ad ogni effetto, l'I.A.; dovrà altresì garantire la massima collaborazione possibile al responsabile unico del procedimento (RUP) nominato dal Comune.

Per tale figura, che dovrà garantire la costante reperibilità ed effettuare periodiche visite quotidiane alle varie sedi di distribuzione pasti, viene richiesto un impegno continuativo, pari a 30 ore settimanali (5 gg. a settimana).

- Al fine di garantire una corretta elaborazione delle diete speciali ed igienica organizzazione e gestione delle attività di produzione e somministrazione delle stesse, l'I.A. deve, inoltre, assicurare la presenza, presso il CPP e/o i centri refezionali, di un/una Dietista, in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione (o Biologo nutrizionista), per almeno 15 ore settimanali (obbligo di firma su specifico registro da mantenere presso il CPP, indicante giorni ed orari di servizio).
- Il coordinamento e la responsabilità della produzione dei pasti presso il CPP, deve essere affidato a Cuochi i cui nominativi devono essere comunicati al Comune prima dell'inizio del servizio. Per tali figure professionali, viene richiesta una esperienza di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione collettiva, in pari profilo.

L'I.A. trasmetterà al Comune i *curricula* professionali delle figure sopracitate all'inizio del servizio e ogni qualvolta le stesse vengano sostituite.

ART. 31 - ORGANICO –

L'organico che dovrà contenere il numero degli addetti, le mansioni, il livello contrattuale e il rapporto numerico addetti/pasti, dovrà essere tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio e dovrà essere, inoltre, quello previsto in fase di offerta dall'I.A.

Il rapporto di produzione presentato in sede di offerta dall'I.A. non può essere diminuito senza autorizzazione del Comune.

Per ogni centro refezionale, per le fasi di distribuzione dei pasti (dall'inizio alla fine del servizio), deve essere garantito un numero minimo di addetti, pari ad un rapporto di

- **1 : 45** (un addetto ogni 45 utenti), nella Scuola dell'Infanzia, con un arrotondamento massimo del 10% (dieci per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti,
- **1 : 50** (un addetto ogni 50 utenti), nella scuola Primaria e Secondaria di 1° grado, con un arrotondamento massimo del 20% (venti per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

Uno di essi, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune, l'Istituzione Scolastica e l'utenza.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi dei servizi.

Ogni anno, dovranno essere comunicati, prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica, i nominativi di tutto il personale (CPP + centri refezionali) incaricato con la qualifica di assunzione nonché la specifica degli orari svolti. Qualora si verificasse la necessità di una variazione, questa dovrà essere comunicata preventivamente al Comune.

L'I.A. dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in

vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. In particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'I.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare al Comune e a terzi.

L'I.A. si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'I.A. è tenuta al rispetto di quanto previsto dall'art. 2 del D. Lgs. 39/2014 e dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

ART. 32 - CLAUSOLA SOCIALE -

L'I.A. sarà tenuta prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'I.A..

ART. 33 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) -

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la veicolazione dei pasti in legume fresco-caldo, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Si specifica che:

- le divise, incluse le calzature ed il copricapo, utilizzati nelle aree di produzione alimentare e per le attività di somministrazione pasti, devono essere di colore chiaro.
- la fornitura, nei centri refezionali e nel CPP, di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, bobine ovatta, relativi dispenser, etc.) è di competenza dell'I.A..

ART. 34 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE -

L'I.A., oltre a garantire il rispetto della Legge Regione Lombardia n. 33 del 30.12.2009, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione l'I.A. dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

In particolare, i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità del servizio;
- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore);
- le procedure di rifinitura della ricetta presso i centri refezionali;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la formulazione, la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro;

- pulizie e disinfezioni.

ed inoltre

- alimentazione e salute

- alimentazione e ambiente, affrontando i seguenti temi

- o caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- o stagionalità degli alimenti
- o corretta gestione dei rifiuti
- o uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- o energia e trasporti.

Il personale addetto alla produzione, manipolazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalti sulle unghie, né indossare piercing, anelli e bracciali o orologi da polso durante il servizio.

Il Comune si riserva la facoltà, nel caso di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, di richiedere all'I.A. di sottoporre i propri addetti al servizio ad analisi per la ricerca di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che resteranno positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

TITOLO VI – Protezione dei dati personali

ART. 35 - PREMESSA –

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dall'Impresa aggiudicataria nello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, l'I.A. assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati.

Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato.

ART. 36 - FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA AGGIUDICATARIA –

I dati potranno essere trattati dall'I.A. esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato speciale.

ART. 37 - OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA -

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'I.A. nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

ART. 38 - ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA -

Il processo, le modalità e i formati dei dati personali e/o sensibili da acquisire - anche tramite web o altri mezzi, dovranno essere concordati con il Comune; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite e dovranno essere concordati per iscritto con il Comune.

ART. 39 - FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DAL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 –

Laddove richiesto dal Comune Vanzago, l'I.A. (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli utenti l'informativa prevista dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, prevedendo la tutela delle persone fisiche.

Ai fini della tutela dovranno essere fornite agli interessati, secondo la disciplina degli artt. 13 e 14 del GDPR, informazioni trasparenti e chiare:

- a) sul trattamento dei dati personali;
- b) sull'esercizio dei diritti dell'interessato.

L'informativa dovrà essere fornita, in attuazione della disciplina sopra indicata, per rendere trasparente e chiara ogni informazione relativa al trattamento dei dati personali nel contesto del procedimento "iscrizione al servizio ristorazione scolastica".

ART. 40 - PROPRIETÀ DEI DATI -

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'I.A., i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva del Comune di Vanzago e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'I.A. alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento il Comune ne faccia richiesta.

ART. 41 - DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI -

Viene fatto esplicito divieto all'I.A. di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali e comunque di contattare l'utenza per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente atto; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte del Comune.

ART. 42 - BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -

All'atto della conclusione o alla revoca dell'appalto, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall'I.A. dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica.

Se richiesto dal Comune, dopo averli restituiti al Comune stesso, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

ART. 43 - NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza; l'elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

ART. 44 - RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al Comune di Vanzago da parte dell'I.A..

TITOLO VII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro

ART. 45 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

L'I.A. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve fornire copia della Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il nominativo di un suo rappresentante in loco, il nominativo del medico competente ed il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e cooperazione.

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta, di aver eseguito, unitamente al rappresentante del Comune all'uopo incaricato, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio, di aver sottoscritto il relativo verbale di sopralluogo e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione.

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori delle aree di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato Speciale, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine, attrezzature, energia elettrica, ecc..

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Durante le operazioni di sanificazione è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di sanificazione di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali preposti al servizio, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 46 - RISCHI INTERFERENTI -

Per quanto di propria competenza il Comune fornisce le informazioni di cui all'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008.

Ad avvenuta aggiudicazione, l'I.A., prima dell'avvio del servizio, potrà proporre modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, incidenti sulle modalità di realizzazione. In ogni caso le modifiche proposte dall'I.A. non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.

L'I.A. sarà tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.A. dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

TITOLO VIII - Oneri e assicurazioni a carico dell'I.A. e del Comune

ART. 47 - ONERI E ASSICURAZIONI -

L'I.A. si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

A tale scopo l'I.A. si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale scolastico e non scolastico, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura e alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione di lavori manutentivi ovvero da quelli relativi alle varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia resa autentica delle polizze dovrà essere consegnata al Comune almeno 5 gg. prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto. Ogni anno l'I.A. dovrà produrre al Comune quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

ART. 48 – SPESE A CARICO DELL'I.A. PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO-

Oltre a quanto già indicato nel presente Capitolato Speciale e specificatamente all'art. 1, sono interamente a carico dell'I.A.:

- tutte le spese relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fornitura del materiale di consumo necessario al funzionamento del servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione
- spese relative alle utenze energetiche (energia elettrica e gas), acqua potabile e rete telefonica/ADSL del CPP ed eventuali voltture/potenziamenti. Per quanto attiene l'acqua potabile, l'intestatario della fornitura resterà il Comune di Vanzago. Pertanto l'I.A. non procederà a volturare il contatore che eroga acqua al CPP e al refettorio della scuola Primaria Neglia. Il Comune di Vanzago, a consuntivo di ogni anno, provvederà a richiedere all'I.A. il rimborso del 75% della spesa annua relativa a tale contatore
- il pagamento di imposte e tasse relative al CPP, così come le spese inerenti lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali derivanti dal servizio e/o da qualsiasi operazione riguardante le manutenzioni;
- le spese inerenti lo smaltimento delle attrezzature eventualmente da dismettere.
- gli oneri connessi alle manutenzioni così come indicate al precedente art. 27 del presente Capitolato Speciale.
- tutte le spese relative all'esecuzione delle opere e dei lavori previsti dal CSA e di quelle che l'I.A. eventualmente offrirà a titolo di migliororia in sede di gara.

Infine, sono a carico dell'I.A. tutte le spese, imposte, tasse e diritti connessi alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto (di cui all'art. 52), ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

ART. 48.1 – SPESE A CARICO DEL COMUNE -

Le spese per le utenze energetiche presso i centri refezionali (energia elettrica, metano, acqua calda e fredda, riscaldamento) e di riscaldamento presso il CPP, sono a carico del Comune.

Sono altresì a carico del Comune le spese relative al pagamento della tassa rifiuti.

ART. 49 - VALORE COMPLESSIVO DELL’AFFIDAMENTO -

Il corrispettivo contrattuale sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso.

Il dimensionamento stimato dell’appalto, riferito alle esigenze del Comune, è indicato all’art. 5 del presente documento.

Il costo pasto a base d’asta, comprensivo di tutti gli oneri espressi e non dal capitolato speciale, inclusi oneri da interferenze non soggetti a riduzione sono i seguenti:

- € 4,70 (IVA esclusa) – per il singolo pasto destinato all’utenza descritta nel presente Capitolato Speciale.

L’importo

- ✓ presunto del valore dell’appalto, per anno scolastico, è di Euro 2.249.250,80 IVA esclusa (di cui € 2.200,00 per oneri da interferenze non soggetti a riduzione).
- ✓ complessivo presunto del valore dell’appalto, per il periodo 01/01/2021 – 31/12/2026, viene stimato in Euro 3.373.876,20 IVA esclusa (di cui Euro 2.200,00 per oneri da interferenze non soggetti a riduzione).

Ai sensi dell’art. 23, comma 16, del D.Lgs. 50/2016 e s. m. e i., si precisa che il costo della manodopera, quantificato secondo le disposizioni risultanti dalle tabelle ministeriali relative al costo del lavoro nel settore turismo, comparto pubblici esercizi e ristorazione collettiva (tabelle Provincia di Milano), determinato con l’inserimento delle figure professionali coinvolte, viene stimato nel 45% del valore del servizio.

ATTUALE ORGANICO SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNE DI VANZAGO

N° TESTE	Des. Mansione	Des. Livello	Des. Tipo Contratto	Ore Settimanali	% Part Time	Numero scatti anzianità	Sospensione Scolastica
1	DIRETTORE RISTORAZIONE	2 [^] LIV. IMPIEG.	TEMPO INDETERMINATO	40	100	5	N
2	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	15	37,5	5	Y
3	SECONDO CUOCO MENSA	5 [^] LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	25	62,5	2	Y
4	DIETISTA	4 [^] LIV. IMPIEG.	TEMPO INDETERMINATO	30	75	2	Y
5	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	15	37,5	2	Y
6	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	15	37,5	2	Y
7	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	15	37,5	2	Y
8	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	20	50	2	Y
9	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	17,5	43,75	2	Y
10	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	20	50	2	Y
11	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	9	22,5	2	Y
12	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	18	45	2	Y
13	CUOCO UNICO	3 [^] LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	40	100	6	Y
14	AUTO CUOCO	5 [^] LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	30	75	2	Y
15	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	15	37,5	0	Y
16	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	15,5	38,75	0	Y
17	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6 [^] S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	15	37,5	0	Y

L’esplicitazione del costo della manodopera è solo ed esclusivamente una indicazione. L’importo totale anzidetto non è da considerare scorporato dal valore dell’appalto.

Si precisa che l’utilizzo del CCNL turismo e pubblici esercizi non è vincolante per gli operatori economici, potendo questi ultimi applicare il CCNL che ritengono adeguato alla propria organizzazione di impresa, purché, ovviamente, detto CCNL sia stato stipulato da organizzazioni maggiormente rappresentative e che l’oggetto del CCNL copra le prestazioni oggetto del presente appalto.

ART. 50 - PENALI –

L’I.A., nell’esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l’obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso. Qualora l’I.A. non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, il Comune applicherà le seguenti penalità

1) Standard merceologici.

1.1. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto degli standard previsti all’Allegato N. 1 al Capitolato Speciale e di quanto eventualmente dichiarato in sede di gara, dall’I.A., relativamente a *prodotti certificati/migliorie al capitolato merceologico*.

1.2. € 500 (cinquecento/00)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

- 1.3. € 500 (cinquecento/00)
Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al Capitolato Speciale o non in lingua italiana.
- 1.4. prezzo pasto (giornata alimentare) decurtato del 50% (cinquanta per cento)
nel caso in cui l'I.A. non avverta il Comune, entro le ore 10.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici e/o di altri prodotti "certificati" e/o di quelli dichiarati in sede di gara (quando previsti dal menù).
- 1.5. € 1.500 (millecinquecento/00)
In caso di mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero per oltre 5 (cinque) volte nel mese, di uno o più prodotti certificati previsti nel capitolato o nell'offerta dell'I.A. (quando previsti).
Il Comune si riserva anche di applicare tale ulteriore penale (€1.000) quando, pur rimanendo nel limite delle 5 (cinque) volte mensili, le sostituzioni dovessero reiterarsi nel tempo.
- 1.6. € 500 (cinquecento/00)
Errore nella formulazione (ingredienti, composizione) di dieta speciale personalizzata.

2) *Quantità.*

- 2.1. € 500 (cinquecento/00)
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 2000 (duemila/00)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.3. € 800 (ottocento/00)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.4. € 400 (quattrocento/00)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.
- 2.5. € 800 (ottocento/00)
Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.
- 2.6. * € 200 (duecento/00) se lo scarto è inferiore al 10% della grammatura contrattuale;
* € 400 (quattrocento/00) se lo scarto è pari o superiore al 10% della grammatura contrattuale;
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.
Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A., entro 30 gg dall'inizio del servizio.
- 2.8 € 300,00 (trecento/00)
Per mancata consegna di prodotti dietetici o di altri alimenti necessari per la produzione/il confezionamento dei pasti per le diete speciali.

3) *Rispetto del menù.*

- 3.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle delle grammature
- 3.2. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle delle grammature
- 3.3. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle grammature
- 3.4. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – dolce da forno)
- 3.5. € 800 (ottocento/00)
Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.
- 3.6 €500 (cinquecento/00)
Mancata elaborazione, stampa, aggiornamento, dei menù e del ricettario così come previsto dal Capitolato Speciale.

4) *Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti*

- 4.1. € 200 (duecento/00)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 300 (trecento/00)
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 250 (duecentocinquanta/00)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 500 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti o automezzi/contenitori differenti da quelli previsti contrattualmente.

- 4.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 800 (ottocento/00)
Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.
- 4.8. € 1.500 (millecinquecento/00)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.9. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il CPP o presso i Centri Refezionali.
- 4.10. € 500 (cinquecento/00)
Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)
- 4.11. € 1.000 (mille/00)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.12. € 300 (trecento/00)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.13. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il CPP.
- 4.14. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.15. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
- 4.16. € 1.000 (mille/00)
Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali e/o, delle diete etico-religiose e/o di quelle in bianco.
- 4.17. € 800 (ottocento/00)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A.
- 4.18. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara
- 4.19. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso i centri refezionali
- 4.20. € 1000 (mille/00)
Mancata applicazione del piano di manutenzione programmata presso il CPP e i centri refezionali
- 4.21. € 800 (ottocento/00)
Gestione inadeguata e/o non conforme ai disposti del Capitolato Speciale, dei rifiuti e della raccolta differenziata.
- 4.22. € 2.000 (duemila/00)
Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.

5) *Tempistica.*

- 5.1. € 300 (trecento/00)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
- 5.2. € 250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
- 5.3. € 1.500 (millecinquecento/00)
Mancato rispetto del piano dei trasporti presentato in sede di gara.

6) *Personale.*

- 6.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo V del presente Capitolato.
- 6.2. € 1.500 (millecinquecento/00)

Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio.

7) *Varie.*

7.1. € 2.500 (duemilacinquecento/00)

Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati del Comune ad eseguire i controlli di conformità.

7.2 € 500 (cinquecento/00)

Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".

7.3 da € 250 (duecentocinquanta/00) a € 2.500 (duemilacinquecento/00)

Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

Le infrazioni accertate esonerano la appaltatrice dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore o ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore.

Il Comune si riserva di far eseguire da altri la parte del servizio non espletata, o rimasta incompleta, ovvero non correttamente eseguita, e di acquistare l'occorrente a spese dell'I.A.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Alle suddette penali verranno aggiunti i rimborsi che il Comune potrebbe essere tenuto a effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile alle responsabilità dell'I.A.

Il Comune, a suo insindacabile giudizio, potrà applicare penali per irregolarità e inadempienze relative a quanto contrattualmente previsto. All'applicazione della penale si procederà previa contestazione dell'inadempimento, a mezzo di PEC/raccomandata con ricevuta di ritorno, da effettuarsi a cura del Responsabile del Servizio entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'I.A. ha facoltà di presentare, anche a mezzo PEC, le proprie controdeduzioni, entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata. La penale verrà applicata in assenza di risposta scritta nei tempi ivi indicati, ovvero nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi. Il Comune procederà al recupero delle penalità comminate all'I.A. e alla rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti allo stesso e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale.

ART. 51 - DOMICILIO -

L'I.A. elegge e mantiene per tutta la durata del contratto domicilio presso la sede del Centro Produzione Pasti.

Le notificazioni e le intimazioni vengono effettuate a mezzo messo o mediante lettera raccomandata anticipata via fax presso il suddetto domicilio o mediante PEC (Posta Elettronica Certificata).

Qualsiasi comunicazione fatta dal Comune al predetto domicilio si considera fatta personalmente al legale rappresentante dell'I.A.. In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, qualsiasi comunicazione indirizzata all'Impresa mandataria si intende fatta a tutte le Imprese costituenti il Raggruppamento Temporaneo.

ART. 52 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI -

L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo quanto previsto dall'art. 32 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e secondo le modalità che verranno comunicate allo stesso dal Comune con apposita nota. Nel caso in cui l'I.A. non stipuli il contratto nel termine fissato nella suddetta nota, decade dall'aggiudicazione. L'appalto, sussistendone i presupposti, sarà aggiudicato al concorrente che segue nella graduatoria di gara. Con la medesima comunicazione di decadenza dall'aggiudicazione, il Comune porrà a carico dell'I.A. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. Il Comune in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la garanzia provvisoria a corredo dell'offerta di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'I.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dal Comune, dovrà:

- presentare la garanzia definitiva secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di convocazione alla stipula del contratto.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune è considerato “terzo” a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.A., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; il Comune potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'I.A. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal Comune.

L'affidamento oggetto del presente appalto sarà efficace per il Comune finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'I.A. per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 32, commi 6, 7 e 8 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il Comune potrà chiedere, se del caso, il prolungamento della vincolatività e dell'irrevocabilità dell'offerta presentata dagli operatori economici concorrenti.

Sussistendo i presupposti previsti dall'art. 32, commi 8 e 13 del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune avrà la facoltà di ordinare l'esecuzione anticipata del contratto - in tutto o in parte - all'I.A. che dovrà dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione di aggiudicazione.

L'I.A. assumerà, con la sottoscrizione del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

ART. 53 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO -

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2) del D. Lgs. n. 50/2016.

Non è consentito il subappalto delle seguenti fasi del servizio di ristorazione:

- o preparazione,
- o confezionamento,
- o somministrazione pasti.

Le altre fasi del servizio di ristorazione e tutte le altre prestazioni ad esso accessorie sono subappaltabili.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

I subappaltatori dovranno possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e quelli di idoneità professionale e di capacità economico finanziaria e tecnica necessari all'esecuzione.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

ART. 54 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO -

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

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'I.A.
- b) cessioni dell'attività ad altri o messa in liquidazione dell'I.A.
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A. (salvo deroghe previste)
- d) inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie
- e) utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi
- f) casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto
- j) modifica dei locali e delle reti impiantistiche del CPP, senza preventiva autorizzazione del Comune.
- k) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni del Comune in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto
- l) interruzione del servizio salvo cause di forza maggiore

- m) mancata attivazione del sistema informatizzato per la gestione della prenotazione e dei pagamenti dei pasti da parte dell'utenza
- n) reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata
- o) esito interdittivo delle informative antimafia espletate dalla Prefettura – UTG.
- p) totale delle penali annue superiore al 10% del totale del contratto.

ART. 55 - MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI RINVENIENTI DALLA APPALTO -

A norma dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, modifiche e varianti al contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dal RUP. All'I.A. è vietato portare modifiche e varianti autonomamente.

Le modifiche e le varianti potranno intervenire nei seguenti casi:

- i. servizi o forniture supplementari che si dovessero rendere necessari e previste nell'appalto. In tal caso il RUP darà conto che un cambiamento del contraente produrrebbe entrambi i seguenti effetti:
 - a. risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito dell'appalto;
 - b. comportamenti notevoli disguidi o una consistente duplicazione dei costi;
- ii. circostanze imprevedute e imprevedibili, che non alterino la natura generale del contratto, tra cui anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti.

Le modifiche sopra indicate potranno essere apportate se l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50 per cento del valore del contratto. In caso di più modifiche successive, tale limitazione si applica al valore di ciascuna modifica.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'I.A. sarà tenuta all'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto e non potrà far valere alcuna pretesa di risoluzione.

Si applica, per quanto non previsto, l'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, nelle parti applicabili al presente appalto, anche per ciò che concerne la disciplina della cessione dei crediti dell'I.A. rinvenienti dall'esecuzione dell'appalto.

ART. 56 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI -

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato e contenute nell'offerta, l'I.A. avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto, incluse le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle riguardanti l'igiene ed aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, incluse altresì eventuali prescrizioni integrative emanate dagli organismi di controllo competenti.

Ai fini delle verifiche antimafia, l'I.A. si impegna a comunicare al Comune i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, chiamati a realizzare l'intervento, compresi i nominativi dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili": trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti.

L'I.A. si impegna a riferire tempestivamente al Comune ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'intervento. I suddetti obblighi dovranno essere recepiti anche dal contratto; si intende che tali obblighi non sono sostitutivi dell'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria dei fatti attraverso in quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza.

ART. 57 - DANNI -

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesso, derivano al committente o a servizi, a persone o a cose, è senza riserva di eccezioni a totale carico dell'I.A.

ART. 58 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TARIFFE -

L'I.A. praticherà il prezzo per pasto presentato in sede di offerta fino alla scadenza del contratto, secondo quanto disposto dal successivo articolo.

I pagamenti saranno effettuati sulla base dei pasti effettivamente consumati.

Entro il quinto giorno successivo al termine di ogni mese, l'I.A. presenterà al RUP il rendiconto dei pasti erogati nel mese precedente. Il RUP procederà a verificare la conformità delle prestazioni rese rispetto al contratto per il periodo in questione e della regolarità contributiva dell'appaltatore mediante acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), secondo la disciplina vigente.

Dopo ciò, l'I.A. potrà emettere fattura elettronica, secondo quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007.

Il pagamento della fattura avverrà a mezzo di bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricezione da parte del Comune della fattura elettronica.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136, si obbliga:

- ad utilizzare, per i pagamenti connessi al contratto per il servizio in oggetto, apposito conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, da accendere o acceso presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A..
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in argomento sul citato conto corrente dedicato e ad effettuarli esclusivamente tramite bonifico bancario o postale fatta eccezione per i pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi. Resta fermo per tali ultimi pagamenti l'obbligo di documentazione della spesa;
- a riportare sul bonifico bancario o postale di cui al punto precedente, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG) comunicato dal Comune;
- a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato per le finalità del presente articolo entro sette giorni dall'accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'aggiudicatario per la richiesta di interessi di mora

Ai sensi dell'art. 30, comma 5-bis, del D. Lgs. n. 50/2016, su ogni versamento verrà effettuata una trattenuta dello 0,50% che sarà svincolato all'I.A. soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte del Comune del certificato di verifica di conformità a conclusione dell'appalto e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'I.A. per la richiesta di interessi di mora.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti all'impresa concessionaria per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui agli articoli precedenti fino all'emissione del relativo provvedimento.

ART. 59 - REVISIONE PREZZI -

Durante il periodo dell'appalto, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'I.A. in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/01/2022, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della Legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della L. 724/1994 e successive modifiche e integrazioni. L'I.A., entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere al Comune l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

L'adeguamento ISTAT si applica anche alle *royalties* di cui al successivo Art. 60 del Capitolato Speciale.

ART. 60 – CORRESPONSIONE PER I PASTI DESTINATI A UTENZE ESTERNE CONVENZIONATE (ROYALTY)

L'I.A., previa autorizzazione del Comune espressa mediante provvedimento del Dirigente competente, potrà produrre presso il CPP pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati e/o mense aziendali, sulla base di contratti sottoscritti per la somministrazione di servizi di ristorazione e compatibilmente con la capacità produttiva del CPP. In questo caso, l'I.A. sarà tenuta a versare al Comune, a fronte di ciascun pasto eventualmente prodotto/erogato, in forza dei rapporti di cui al presente articolo, una *royalty* pari al 5,00% (cinque/100 per cento) dell'importo di vendita ed in ogni caso (anche per la vendita di pasti "crudi" o di una

sola portata, come ad esempio, solo “primo piatto” o solo “secondo piatto” o solo “contorno”), non inferiore a Euro 0,15 (Euro zerovirgolaquindici).

Mensilmente l'I.A. sarà tenuta a fornire un tabulato riepilogativo dei pasti prodotti per le utenze esterne, che dovrà indicare il numero esatto dei pasti prodotti per ciascuna utenza, il costo di ciascun pasto ed il calcolo della corresponsione economica dovuta al Comune.

Resta inteso che il Comune deve essere costantemente aggiornato circa il numero pasti prodotti per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente capitolato.

Le somme dovute saranno fatturate dal Comune previa verifica della regolarità dei conteggi presentati.

Alle somme di cui al presente articolo, si applicano i medesimi meccanismi revisionali previsti dal presente Capitolato Speciale.

L'I.A. deve garantire il servizio di cui all'Art. 1, prioritariamente all'utenza del Comune di Vanzago, rispetto ad altri eventuali utenti reperiti autonomamente.

ART. 61 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO -

Il Comune verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

Quest'ultimo ha il compito di coordinare, controllare tecnicamente e contabilmente l'esecuzione del contratto, assicurandone la regolare esecuzione e verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali. Dopo che il contratto è divenuto efficace, si procederà a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

A seguito dell'ultimazione periodica delle prestazioni, il direttore dell'esecuzione, attraverso accertamenti e riscontri che ritiene necessari, procederà alla verifica della conformità della prestazione eseguita a quella pattuita, al fine di accertarne:

- la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore;
- la corrispondenza tra i dati risultanti dalla contabilità con i documenti giustificativi e con le risultanze di fatto.

A seguito della verifica sarà rilasciata l'attestazione di regolare esecuzione del servizio.

E' fatta salva la possibilità di effettuare dei controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

ART. 62 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA -

L'I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso, per consentire lo svolgimento del servizio.

ART. 63 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale, si farà riferimento alle norme del Codice Civile ed a tutte le altre disposizioni che regolano la materia.

Allegati al presente Capitolato d'appalto:

- ✓ Allegato 1 “Qualità delle materie prime per la preparazione dei pasti nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica”
- ✓ Allegato 2 “Tabella delle grammature”
- ✓ Allegato 3 “Limiti di contaminazione di alimenti e superfici”
- ✓ Allegato 4 “D.U.V.R.I. – Documento unico di Valutazione dei rischi da Interferenze”
- ✓ Allegato 5 “Fornitura e posa in opera di nuova pavimentazione, a copertura di quella preesistente, presso i centri refezionali della scuola primaria Neglia e della scuola secondaria Ronchetti – specifiche tecniche”
- ✓ Allegato 6 “Elenco delle attrezzature e dei macchinari presenti nel Centro Cottura e nelle Cucine Office”