COMUNE DI CANTELLO
Provincia di Varese
P.zza Monte Grappa, 1 – 21050 Cantello
Tel. n. 0332 419111 – Fax n. 0332 418508

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CANTELLO ANNI SCOLASTICI DAL 2019/2020 AL 2021/2022, CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI SCOLASTICI, DAL 2022/2023 AL 2024/2025 OLTRE PROROGA TECNICA DI SEI MENSILITÀ

ARTICOLO 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica, per alunni e personale docente avente diritto, di tutti gli ordini di scuola dell'Istituto Comprensivo Giovanni XXIII di Cantello: scuola materna, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado site sul territorio comunale.
Potranno usufruire del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto anche i dipendenti del Comune di Cantello, con le modalità descritte al successivo art. 7.
L'impresa aggiudicataria (in seguito denominata I.A.) dovrà fornire un servizio di ristorazione secondo quanto specificato nel presente capitolato d'appalto e nei relativi allegati che ne costituiscono parte integrante, tramite un servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale. Il concorrente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta quale la registrazione EMAS o la certificazione ISO 14001, in corso di validità.

ARTICOLO 2
RICHIAMO ALLE NORME DI LEGGE

L'appalto, oltre che dal presente capitolato, è disciplinato dalle seguenti norme:

- D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- Piano di Azione nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008;
- Criteri Ambientali Minimi di cui all'allegato 1 del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio;
- "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" (Conferenza Unificata – Provvedimento 29.04.2010 – Intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della L. 5 giugno 2003 n. 131 – G.U. n. 134 del 11.06.2010);
- Linee guida di Regione Lombardia per la ristorazione scolastica approvate con Decreto Dirigente Unità Organizzativa – Direzione Generale di Sanità – 1^ Agosto 2002 – n. 14833;
- Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica (Direzione sanitaria - Dipartimento di prevenzione medico ATS Insubria) 2016 e protocollo per diete speciali approvato (UOC Igiene e Alimenti e Prevenzione Sanitaria – ATS Insubria) 2018.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia, al momento di aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di tutte le norme ed i regolamenti comunali vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua esecuzione. In particolare l'I.A. con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

ARTICOLO3
LUOGHI DI ESECUZIONE

Il servizio, affidato dal Comune di Cantello (in seguito denominato Comune) dovrà essere svolto attraverso l'utilizzo dei seguenti luoghi:

- Centro cottura presso la Scuola dell'Infanzia sito in via Collodi 4, Cantello;
- Refettorio presso la scuola dell'Infanzia sito in via Collodi 4, Cantello;
- N° 3 refettori presso le scuole primaria e secondaria siti in Via Medici 2, Cantello.

I locali, nonché i relativi servizi e pertinenze, potranno essere utilizzati per la durata dell'appalto completi di attrezzature ed arredi, come meglio evidenziato nelle planimetrie e negli elenchi allegati (All. 1 – "Via Collodi", All. 2 – "Via Medici", All. 3 "Elenco attrezzature e arredi"). Alla scadenza contrattuale l'I.A. si impegna a riconsegnarli al Comune nelle medesime condizioni della consegna.

ARTICOLO 4
DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica si articola nelle seguenti attività:

- Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e del materiale per la detergenza e la sanificazione;
- Preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro cottura della Scuola Materna in Via Collodi a Cantello; trasporto dei pasti ai refettori siti in Via Medici con automezzi idonei e in appositi contenitori termici di proprietà della I.A.;
- Porzionamento e distribuzione dei pasti agli alunni e agli aventi diritto nei locali refettori indicati all'art. 3;
- Predisposizione dei menù secondo le tabelle dietetiche sottoposte a valutazione dell'ATS Insubria, competente per territorio;
- Predisposizione e confezionamento di diete speciali differenziate, secondo le indicazioni di ATS Insubria;
- Preparazione dei refettori, apparecchiatura e riassetto dei tavoli, pulizia e sanificazione quotidiana della cucina, delle attrezzature, dei locali refettorio e dei servizi igienici ad uso esclusivo dei refettori e del Centro cottura (si vedano planimetrie allegate al presente Capitolato);
- Assistenza nel refettorio durante lo svolgimento del servizio;
- Fornitura e/o integrazione, laddove mancanti/danneggiate /usurate, di stoviglie per la preparazione e somministrazione dei pasti, fornitura di tovagliette, tovaglioli di carta e, laddove necessario e/o solo per documentate esigenze tecniche, materiale monouso per alimenti per la consumazione dei pasti; il materiale monouso dovrà essere resistente e funzionale all'uso e tale da non procurare inconvenienti per facili rotture o utilizzo disagevole, idoneo per alimenti, conforme alla normativa vigente e, ai sensi dell'Allegato 1 capitolo 5.5.2 rubricato "Criteri Minimi Ambientali" di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, biodegradabili e compostabili ai sensi della norma UNI EN 13432:2002;~~.~~
- Fornitura e posizionamento di carta igienica, salviette di carta e sapone liquido e sostituzione degli stessi, limitatamente ai servizi pertinenti ai locali della scuola dell'Infanzia in Via Collodi e dei bagni e locali pertinenziali di propria competenza. Ai sensi dell'Allegato 1 rubricato "Criteri Minimi Ambientali" di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, nel caso di utilizzo di prodotti in carta – 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 – il fornitore deve 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);
- Raccolta di tutto il materiale di rifiuto e delle immondizie negli appositi sacchi, rispettando le disposizioni comunali relative alla differenziazione; i sacchi dovranno essere collocati nell'apposito luogo per il ritiro da parte della I.A. (l'acquisto dei sacchi è a carico della stessa);
- Custodia degli immobili affidati, manutenzione ordinaria degli stessi e dei relativi arredi; manutenzione delle attrezzature presenti presso il centro cottura ed i refettori, sostituzione in caso di rottura o inadeguatezza delle stesse, nonché necessarie integrazioni a quanto in dotazione;
- Pulizia settimanale dei vetri, delle finestre, delle porte, delle maniglie e della sommità degli armadi; pulizia mensile delle pareti, dei soffitti, delle sporgenze, zoccolature e radiatori;
- Operazioni di disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di refezione scolastica;
- Erogazione di buoni pasto elettronici;
- Gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (anagrafiche, rilevazione presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza) tramite apposito sistema web accessibile alla I.A., all'Amministrazione Comunale e ai destinatari del servizio/utenti;
- Gestione della riscossione delle morosità, in accordo con il Comune;

- Trasmissione ad ATS Insubria di tutti i certificati medici acquisiti per richieste di diete speciali, redatti su ricettario in bianco ovvero su MOD B o C, come indicato dal vigente Protocollo Operativo per Diete Speciali allegato al presente Capitolato. Le modalità di erogazione del servizio richiesto dal presente Capitolato sono ispirate al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011.

Le modalità di erogazione del servizio richiesto dal presente Capitolato sono ispirate al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011.
Il pagamento del pasto è a carico degli utenti e l'importo dello stesso sarà determinato dall'Amministrazione Comunale (in seguito denominata Comune) a seguito dell'esperimento della gara di appalto. L'I.A. si impegna ad applicare l'importo determinato a seguito di gara e per nessuna ragione potrà richiedere agli utenti ulteriori compensi aggiuntivi a quelli prestabiliti.
Il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo per i pasti consumati dal personale docente addetto alla sorveglianza degli alunni e dai dipendenti comunali, previa presentazione di regolare fattura elettronica completa di adeguata rendicontazione di tali pasti somministrati.
L'I.A. è tenuta a gestire il servizio con propria organizzazione, nel rispetto del presente Capitolato e delle disposizioni legislative vigenti. La stessa dovrà individuare nel progetto presentato in sede di gara proposte innovative e migliorative del servizio.
Alla I.A. spetta a titolo di corrispettivo il diritto di gestire i servizi oggetto dell'appalto, da erogarsi al prezzo unitario del pasto, determinato dal Comune a seguito di gara, a compenso degli oneri assunti dal Capitolato, con assunzione in capo alla medesima del rischio operativo legato alla gestione dei servizi.

ARTICOLO 5
DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di refezione scolastica oggetto del presente appalto avrà decorrenza dal 01 settembre 2019 al 30 giugno 2022, a copertura degli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022, con opzione di rinnovo per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025 e facoltà di proroga tecnica.
Il servizio avrà inizio ogni anno alla data di inizio delle lezioni oppure alla data comunicata dal Comune e si svolgerà secondo i calendari scolastici comunicati annualmente dall'Istituto Comprensivo di Cantello. L'I.A. non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio se non diversamente comunicato dal Comune e con esso concordato.
Al termine del triennio, il Comune avrà facoltà di rinnovo del contratto alle medesime condizioni per un periodo corrispondente ad ulteriori tre anni scolastici: 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025.
È facoltà del Comune, inoltre, di avvalersi di proroga tecnica di sei mesi agli stessi prezzi, patti e condizioni, nelle more dell'individuazione di nuovo contraente e della stipula di nuovo contratto, a seguito di gara ad evidenza pubblica. Alla scadenza del contratto o al termine dell'eventuale periodo di proroga tecnica, l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

ARTICOLO 6
MODALITÀ DI GARA

Il servizio verrà affidato mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del medesimo D. Lgs. 50/2016. I criteri di valutazione sono indicati dal Disciplinare di Gara. Sono ammesse solo offerte a ribasso.
La procedura di aggiudicazione sarà condotta previa richiesta di Manifestazione di interesse tramite piattaforma telematica Regionale di e-Procurment Sintel.
Ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i., il Comune di Cantello effettuerà le operazioni di gara avvalendosi della S.U.A. – Provincia di Varese.

Il Comune si riserva il diritto di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida.

ARTICOLO 7
NUMERO PASTI E TIPOLOGIA DI UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Giovanni XXIII di Cantello e dal personale addetto alla sorveglianza degli alunni medesimi.
L'utenza è composta inoltre dai dipendenti del Comune di Cantello. I dipendenti comunali che intendono usufruire del servizio, previo avviso al personale della I.A. entro le ore 10,00, potranno presentarsi presso la Scuola dell'Infanzia Statale di Via Collodi all'orario concordato. La ditta fornirà al dipendente comunale che ne abbia fatto richiesta un pasto come quello fornito agli alunni, comprensivo di bevande, ma con porzioni adeguate all'età adulta. Con cadenza mensile la I.A. invierà al Comune regolare fattura elettronica con allegati la rendicontazione dettagliata dei pasti consumati.
Il numero dei pasti occorrenti è stimato in 21.500 (ventunomilacinquecento) annui, tenuto conto del calendario scolastico e della frequenza ai servizi integrativi scolastici, come descritto di seguito, così suddivisi:

- Alunni: 20.050 pasti annui stimati;
- Personale addetto alla sorveglianza degli alunni: 1200 pasti annui stimati;
- Dipendenti comunali: 250 pasti annui stimati.

Il numero di pasti è calcolato in base al numero di alunni, personale addetto alla sorveglianza e dipendenti comunali che mediamente hanno usufruito del servizio negli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 ed è quindi da considerarsi un valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta. Tale valore potrà variare in relazione all'effettivo numero di presenze degli utenti e l'I.A. non potrà avanzare alcuna pretesa per l'eventuale variazione quantitativa del numero complessivo di pasti fornito e/o dei giorni di apertura del servizio, che non potranno dar luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei modi descritti di seguito:

- Scuola dell'infanzia: i pasti saranno consumati per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) dalle ore 11.30 alle ore 12.30 presso il refettorio di Via Collodi. Il periodo di funzionamento del servizio, in base al calendario scolastico, va indicativamente dal 5 settembre al 30 giugno dell'anno successivo; è prevista l'interruzione per le festività stabilite a livello nazionale, le vacanze di Natale, Carnevale e Pasqua oltre ad eventuali altri giorni previsti dal calendario scolastico di Istituto.
- Scuola primaria e secondaria: la fornitura dei pasti deve essere effettuata per cinque giorni alla settimana (dal Lunedì al Venerdì) dalle ore 13.00 alle ore 14.00 presso i refettori di Via Medici, con preparazione degli stessi presso il centro cottura sito in Via Collodi e trasporto effettuato con automezzi e contenitori idonei a carico della I.A.. Si specifica che nei giorni di lunedì e mercoledì il servizio di refezione è rivolto agli alunni della scuola primaria in coincidenza con i rientri pomeridiani, mentre nei giorni di martedì, giovedì e venerdì il servizio è reso ai soli alunni delle scuole sia primaria sia secondaria iscritti al servizio di doposcuola. Il periodo di funzionamento del servizio va indicativamente dal 12 settembre all'8 giugno dell'anno successivo in base al calendario scolastico; è prevista l'interruzione per le festività stabilite a livello nazionale, le vacanze di Natale, Carnevale e Pasqua, oltre ad eventuali altri giorni previsti dal calendario scolastico di Istituto.

ARTICOLO 8
VALORE DELL'APPALTO

Il valore presunto dell'appalto per il periodo considerato è stimato in euro 670.800,00, esclusi IVA di legge e oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso. L'importo unitario a base di gara è fissato in euro 4,80 per ogni pasto fornito, oltre IVA e oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso.

Il valore complessivo dell'appalto è stato stimato in riferimento al numero medio annuo di pasti forniti negli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018, pari a 21.500, come indicato nel precedente art. 7. Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, il Comune non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero di pasti che dovranno essere prodotti e somministrati; l'aggiudicatario rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso qualora i quantitativi stimati non vengano raggiunti.
All'I.A. spetta a titolo di corrispettivo il diritto di gestire i servizi oggetto dell'appalto, da erogarsi al prezzo unitario del pasto, determinato dal Comune a seguito di gara, a compenso degli oneri assunti dal Capitolato, con assunzione in capo alla medesima del rischio operativo legato alla gestione dei servizi.

ARTICOLO 9
PREZZO E REVISIONE DELLO STESSO

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto con l'I.A. a seguito dell'aggiudicazione. L'importo contrattuale è dato dall'applicazione del ribasso d'asta offerto dalla I.A. sul prezzo unitario a base di gara.
Nel prezzo del pasto si intendono compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, la fornitura di alimenti e materiali, le spese del presente Capitolato inerenti e conseguenti i servizi di cui trattasi.
Il prezzo concordato non potrà subire variazioni per tutta la durata del primo anno di servizio (2019/2020); a decorrere dal secondo anno la I.A. potrà formulare al Comune richiesta scritta di rivalutazione del prezzo ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., in base alla variazione percentuale annua dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati. L'eventuale variazione verrà attuata a seguito di un'istruttoria svolta dal Responsabile del procedimento nei 60 giorni successivi alla formale richiesta da parte della I.A. I prezzi così revisionati saranno fissi ed invariati per tutto l'anno scolastico in corso. Il primo aggiornamento pertanto potrà avvenire dal mese di settembre 2020, applicando l'indice ISTAT riferito al mese di giugno, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. La variazione e la sua decorrenza saranno concordate tra Comune e I.A. e saranno rese note all'utenza con almeno 10 giorni di anticipo dalla sua applicazione, a cura dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 10
PRESTAZIONI AGGIUNTIVE

Il Comune potrà richiedere alla I.A.:

1. La disponibilità per la fornitura di pasti in occasioni particolari (feste o iniziative) per ulteriori attività promosse dal Comune;
2. La facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di consumo dei pasti a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o modifica dei servizi integrativi scolastici esistenti, concordando comunque le possibili variazioni;
3. La disponibilità a collaborare per realizzare tirocini lavorativi o finalizzati all'inclusione sociale per persone individuate dall'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 11
MODIFICHE

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.Lgs 50/2016, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, il Comune può imporne all'I.A. l'esecuzione, alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'I.A. non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 12
SUBAPPALTO – CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto anche parziale del servizio è assolutamente vietato, a pena di immediata risoluzione del contratto per colpa della I.A. e di risarcimento di ogni spesa e danno al Comune. È fatto divieto, inoltre, all'I.A. di cedere il contratto, in tutto o in parte, pena l'immediata risoluzione e l'escussione della garanzia definitiva, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ARTICOLO 13
INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione, essendo "servizio pubblico essenziale", deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale. La I.A., in caso di eventi eccezionali che impediscano il regolare svolgimento del servizio, quali guasti di impianti e attrezzature, blocco delle derrate a seguito di ispezioni, interruzione della produzione per scioperi o mancanza di energia elettrica, si impegna a fornire un cestino freddo, confezionato singolarmente per ogni utente, dandone tempestiva comunicazione al Comune e all'Istituto Comprensivo di riferimento.
In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con almeno cinque giorni di anticipo.
Il servizio resterà giustamente sospeso per i periodi di chiusura dell'attività scolastica, in base ai calendari fornito dall'Istituto Comprensivo.

ARTICOLO 14
ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia, nonché le derattizzazioni/disinfestazioni, sanificazione e manutenzione ordinaria della cucina, dei refettori e dei locali pertinenti al servizio refezione sono a carico dell'I.A. Sono altresì a carico dell'aggiudicatario tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio del servizio. Le spese relative alle utenze (energia elettrica, gas, acqua) di cucina e refettori interessati dal presente appalto, sono a carico della I.A.

ARTICOLO 15
ASSICURAZIONI

L'I.A. assume ogni responsabilità in campo civile e penale derivante dall'espletamento di quanto richiesto nel presente Capitolato. Dovrà conseguentemente dotarsi, prima della stipula del contratto, di adeguata polizza assicurativa, nella quale sia indicato che il Comune è considerata "terzo" a tutti gli effetti, con massimale idoneo alla copertura dei rischi derivanti dalla gestione del servizio, non inferiore ad euro 2.500.000,00 per sinistro blocco unico ed euro 500.000,00 per persona. La polizza dovrà essere prodotta in copia al Comune prima della stipula del contratto. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, durante l'esecuzione del servizio.
L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di garantire il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni o danni arrecati a terzi, cose e persone, o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.
Il sopra citato contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza RCO con un massimale per sinistro e condizioni normative adeguate all'attività oggetto dell'appalto.

Copie delle polizze sopra descritte dovranno essere consegnate al Comune al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporterà decadenza dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 16
GARANZIE E SPESE CONTRATTUALI

Per la partecipazione alla gara i concorrenti dovranno presentare idonea garanzia provvisoria come previsto dal D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. all'art. 93.
L'I.A. dovrà provvedere, prima della stipula del contratto, a costituire garanzia definitiva, con le modalità previste all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 (fideiussione bancaria o assicurativa) nella misura del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni riferibili alla sua responsabilità. Qualora nel corso dell'appalto la garanzia venisse parzialmente incamerata, la I.A. dovrà tempestivamente provvedere a ricostituirla nell'importo originario. È fatta salva la facoltà del Comune di agire per ottenere ulteriori somme di cui la ditta risulti debitrice a qualsiasi titolo. La garanzia definitiva verrà svincolata entro i tre mesi successivi al termine del servizio, ove non sussistano contestazioni. In caso di risoluzione del contratto per cause imputabili all'aggiudicatario, il Comune provvederà ad incamerare la garanzia definitiva, fatto salvo quanto previsto all'art. 108 co. 5 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..
Tutte le spese occorrenti, preliminari e consequenziali alla stipulazione del contratto, nessuna esclusa, sono a carico della I.A.

ARTICOLO 17
PAGAMENTO, FATTURAZIONE, TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

Il Comune di Cantello si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla I.A. esclusivamente per i pasti forniti al personale addetto all'assistenza degli alunni durante la refezione, previamente autorizzato dall'Ente, e ai dipendenti comunali nei modi descritti all'art. 7 del presente Capitolato. Il pagamento avverrà entro 30 giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva.
Il Comune si impegna altresì al pagamento degli oneri derivanti dal DUVRI, che saranno liquidati secondo le modalità e indicazioni contenute nel documento stesso, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'I.A. mediante richiesta del DURC.
La I.A. deve rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla Legge n. 136 del 13/08/2010. Ai sensi dell'art. 3 della Legge citata l'I.A. deve utilizzare per i pagamenti esclusivamente conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane SpA, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, di cui deve fornire al Comune le coordinate (IBAN – Banca o servizio postale – Agenzia), oltre che le generalità e codice fiscale dei soggetti che potranno operare sul medesimo conto. L'I.A. dovrà, inoltre, comunicare al Comune ogni variazione relativa alle notizie di cui sopra entro sette giorni dal verificarsi dell'evento modificativo.
Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge n. 136 del 13/8/2010 il contratto sarà risolto di diritto qualora le transazioni, inerenti e derivanti dallo stesso, siano eseguite senza avvalersi degli Istituti Bancari o della Società Poste Italiane S.p.A.
La I.A. sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto di gara.

ARTICOLO 18
CENTRO COTTURA E REFETTORI

Il Centro cottura ed i 4 refettori sono situati all'interno degli stabili dei tre ordini di scuola dell'Istituto Comprensivo di Cantello a cui è rivolto il servizio, e sono situati in Via Collodi 4 e Via Medici 2 (si vedano

Allegati 1 e 2 – Planimetrie). Gli stessi sono consegnati ad uso gratuito all'I.A., comprensivi di tutti gli arredi e le attrezzature di cui all'Allegato 3 del presente Capitolato; le spese relative alle utenze (energia elettrica, gas, acqua) di cucina e refettori interessati dal presente appalto sono a carico della I.A.
Il Centro Cottura è dimensionato per la produzione del volume di pasti previsti dalla presente gara. È facoltà dell'aggiudicatario apportare migliorie dal punto di vista qualitativo e/o quantitativo ai fini dello svolgimento del servizio oggetto di gara od in relazione alla possibilità di forniture ulteriori rispetto al contratto con il Comune di Cantello, da esso previamente autorizzate. È obbligo della I.A. provvedere, in tal caso, all'eventuale adeguamento funzionale del locale cucina.
Qualora la capacità produttiva del Centro Cottura fosse superiore al fabbisogno del servizio oggetto di gara, su richiesta dell'I.A. e previa autorizzazione scritta del Comune di Cantello, il Centro Cottura potrà essere utilizzato per la produzione di pasti per terze utenze. L'I.A. dovrà dimostrare l'appropriatezza della capacità produttiva del Centro Cottura, in caso contrario adeguarla con oneri a sua carico; inoltre dovrà riconoscere al Comune di Cantello, a titolo di royalties, una quota pari al 10% del costo del pasto prodotto. La produzione di pasti per ulteriori utenze non dovrà in nessun modo inficiare la qualità del servizio richiesto dal presente Capitolato.

ARTICOLO 19
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

I pasti relativi al servizio di ristorazione oggetto del presente appalto devono essere preparati presso il Centro Cottura di Via Collodi a Cantello e dovranno essere composti da: primo piatto, secondo piatto o piatto unico con adeguata grammatura massimo 1 volta a settimana, contorno, frutta fresca di stagione, pane a basso contenuto di sale, acqua. Per la fornitura di acqua, l'I.A. dovrà dichiarare, con proposta da inserire nell'offerta tecnica, la soluzione più idonea da adottare, in base all'utenza ed al contesto, nel rispetto delle indicazioni contenute nel D.M. 25 luglio 2011 - Allegato 1 - Cap. 5 punto 5.3.
I menù ordinari previsti per l'intero anno scolastico, da allegare alla richiesta di partecipazione alla gara, dovranno essere articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale, corredati di ricettario completo di grammature e modalità di cottura e preparazione. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità alle "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari" di cui all'allegato al presente Capitolato ed essere conformi alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, anno 2010, e le Linee guida redatte da ATS Insubria, pubblicate sul sito www.ats-insubria.it nella sezione "Aree Tematiche/Alimentazione/Nutrizione, stili di vita ed educazione alimentare".
Dovranno inoltre essere predisposti e somministrati pasti adeguati alla richiesta di regimi dietetici speciali per motivi di salute, etico-religiosi e diete in bianco, senza alcuna maggiorazione di prezzo.
Non è ammesso l'uso di stoviglie monouso, fatta eccezione per casi straordinari quali guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione, per interruzioni del servizio acquedotto o per iniziative collaterali al normale servizio. Nel caso di utilizzo di stoviglie monouso le seguenti potranno essere unicamente in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN13432:2002 come indicato al punto 5.5.2 del DM 25 luglio 2011 sui criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva. L'apparecchiatura della tavola dovrà essere effettuata con tovaglie a perdere e tovaglioli di carta, secondo quanto previsto all'art. 2 e relativo allegato della "Decisione della Commissione del 09/07/2009 82009/568/CE" come indicato al D.M. 25/07/2011 – Allegato 1, cap. 5, punto 5.3.2; l'apparecchiatura dovrà inoltre essere effettuata con bicchiere di vetro per ogni utente, posate di acciaio inox, cestini per pane e frutta.
Il numero dei pasti giornaliero sarà comunicato entro le ore 10.00 di ogni giorno secondo le modalità di cui al successivo articolo.
Sarà a carico della ditta la predisposizione ed il rispetto del piano di sanificazione e disinfestazione con idonei prodotti delle cucine, delle stoviglie ed ogni altra attrezzatura utilizzata, dei refettori e dei locali di servizio e relative pertinenze. Sarà inoltre a carico della I.A. l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia. I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.Lgs. 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

In casi di emergenza che rendano impossibile l'utilizzo del Centro cottura di Via Collodi, la ditta aggiudicataria potrà avvalersi di un centro cottura alternativo avente le stesse caratteristiche. È previsto un criterio premiante che prevede l'assegnazione di punteggio a favore del concorrente che dimostri di avere in possesso o a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, un centro di cottura alternativo, da attivare in caso di emergenza entro 10 km di distanza tra luogo di cottura e di consumo (percorso più breve rilevabile nel sito internet: www.maps.google.it - si prendano come riferimento i refettori di Via Medici) in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti trasportati.

ARTICOLO 20
SISTEMA INFORMATIZZATO PER ISCRIZIONE AL SERVIZIO, RILEVAZIONE PRESENZE, PAGAMENTI E RISCOSSIONI – RAPPORTI CON L'UTENZA

L' I.A. dovrà dotarsi ed utilizzare un sistema informatico finalizzato alla gestione delle iscrizioni al servizio, delle relative anagrafiche e della prenotazione dei pasti nonché alla riscossione del costo dei pasti degli alunni con modalità di pagamento anticipato. Sarà a carico dell'I.A. informare in modo approfondito l'utenza e l'amministrazione comunale sulle modalità di utilizzo del sistema informatizzato adottato.
Il sistema dovrà essere operativo almeno 20 giorni prima dell'avvio del servizio e dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- Accessibilità al sistema 7 giorni su 7, H 24 online tramite sito web dedicato;
- Registrazione e profilazione degli utenti, con possibilità di report ed estrazione di file Excel per l'acquisizione da parte del Comune dell'elenco degli iscritti;
- Prenotazione e pagamento informatizzati del pasto, con servizio Alert per avvisare le famiglie sul credito residuo e su eventuali debiti;
- Funzionalità per il controllo delle presenze, verifica del credito residuo, elaborazione della dichiarazione per detrazioni fiscali, accessibili dalle famiglie degli alunni e dal Comune;
- Sezione informativa a disposizione degli utenti nella quale vengano riportati i menù e i ricettari, con indicazione di eventuali allergeni presenti negli alimenti somministrati e la provenienza delle derrate alimentari.

Anagrafica degli iscritti: Il sistema operativo online messo a disposizione dall'I.A. deve assicurare la possibilità per gli alunni ed i loro familiari di procedere all'iscrizione online al servizio refezione, con indicazione di eventuale richiesta di diete speciali ed etico-religiose. La certificazione medica a corredo della richiesta di dieta speciale o l'autocertificazione da produrre per richiesta di diete etico-religiose potranno essere consegnate presso gli uffici comunali in formato cartaceo. L'iscrizione al servizio è requisito necessario per la fruizione del servizio medesimo. Qualora qualche alunno non avesse la possibilità di iscrizione online, deve essere fornito modulo cartaceo predisposto in collaborazione con il Comune; il caricamento sul sistema operativo dei dati forniti con modulo cartaceo è effettuato dall'I.A.. Ogni successivo aggiornamento o modifica dei dati è effettuato a cura dell'I.A.. L'I.A. è titolare del corretto trattamento dei dati, in conformità alla vigente normativa in tema di Privacy. La banca dati e l'intero sistema adottato devono garantire la massima protezione dei dati trattati. Tutti i dati contenuti negli archivi informatici restano di proprietà del Comune e al termine del contratto devono essere trasferiti all'Ente.

Prenotazione pasti e controllo presenze: il sistema operativo online messo a disposizione dall'I.A. deve assicurare la possibilità per gli alunni di prenotare i pasti giornalmente o in modo massivo, nonché la conseguente gestione amministrativa e contabile automatizzata. Le modalità dovranno essere descritte nel progetto presentato in sede di gara.
L'I.A. è tenuta alla rilevazione giornaliera del numero dei presenti/assenti per ogni classe in stretta collaborazione con il personale ausiliario dell'Istituto Comprensivo, e alla comunicazione al centro cottura entro le ore 10.00 del numero dei pasti da fornire, con relativa dieta, con modalità e procedure che dovranno essere descritte nel progetto presentato in sede di gara. Le suddette modalità e procedure

potranno essere modificate nel corso del periodo contrattuale per adeguarle ad eventuali esigenze emerse nel corso di attuazione del servizi, previo parere favorevole del Comune.

Pagamenti, solleciti e riscossione insoluti: Le modalità di pagamento delle tariffe del pasto dovranno essere descritte nel progetto presentato in sede di gara da parte dell'I.A.. Agli utenti dovrà essere garantita la possibilità di pagare in contanti e con Bancomat sul territorio comunale presso un'attività o esercizio commerciale reperito a cura e spese dell'I.A., oltre che con pagamento on line. Qualora non fosse materialmente possibile individuare un'attività o un esercizio commerciale sul territorio di Cantello disponibile ad effettuare il servizio, l'I.A. sarà tenuta a provvedervi direttamente con propri mezzi e personale, con modalità da concordare con il Comune, senza imputare alcun onere aggiuntivo alla stazione appaltante o all'utenza.
Resta a carico dell'I.A. la riscossione delle somme dovute da eventuali utenti morosi, attraverso rilevazione nominativa dei morosi e recupero delle somme dovute. In caso di mancato pagamento, l'I.A. provvederà a sollecito scritto per il recupero di quanto dovuto. A seguito di terzo sollecito scritto, l'I.A. provvederà a inoltrare comunicazione al Comune per concordare i provvedimenti da assumere in merito. **L'I.A. non potrà in nessun caso sospendere unilateralmente l'utente insolvente dalla fruizione del pasto.** Tutte le spese inerenti le procedure per il recupero degli insoluti e il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti sono a totale carico dell'I.A.

ARTICOLO 21
MENÙ E SUE VARIAZIONI

I pasti dovranno essere confezionati nel rispetto del menù allegato al presente Capitolato, che costituisce un modello per l'offerente. In sede di gara saranno valutate eventuali proposte migliorative da illustrare e motivare dettagliatamente. I menù proposti in sede di gara dovranno essere articolati su 4 settimane composte di 5 giorni, essere differenziati in base alla stagionalità in menù estivo e menù invernale ed essere corredati dalle relative ricette, elenco materie prime e modalità di cottura. L'I.A. dovrà garantire l'impiego di materie prime stagionali, privilegiare cotture al forno, al vapore o che comunque riducano al minimo l'utilizzo di grassi e prevedere grammature adeguate alle fasce di età. Le grammature riportate dovranno riferirsi all'alimento crudo e al netto degli scarti di lavorazione. Nessun alimento potrà contenere OGM.
L'I.A. provvederà alla pubblicazione dei menù stagionali sul sistema informatico richiesto dal presente Capitolato e all'affissione all'interno dei refettori, oltre alla trasmissione all'Ufficio Istruzione del Comune. Variazioni di menù sono consentite, previa comunicazione al Comune, solo in caso di eventi eccezionali di cui all'art. 13, per cause di forza maggiore, per il blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive. Eventuali variazioni per motivazioni diverse da quelle elencate devono essere comunicate e motivate preventivamente al Comune, che dovrà autorizzarle di volta in volta. L'I.A. si impegna a fornire un cestino freddo nei casi di cui all'art.13 o ad erogare un menù alternativo, previa comunicazione scritta motivata, da inviare tempestivamente al Comune. È consentita la variazione del menù anche in relazione a ricorrenze particolari e festività previo accordo con il Comune (c.d. menù a tema). Il Comune potrà richiedere variazioni al menù a seguito di verifica di costante non gradimento dei piatti offerti all'utenza.
I menù inoltre potranno essere modificati su indicazione del Comune o dell'Autorità sanitaria di concerto con la I.A.

ARTICOLO 22
MENÙ PER DIETE LEGGERE

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di preparazione di pasti secondo diete leggere che non necessitano di prescrizione medica se non si protraggono più di due settimane, rivolte a soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori e secondari (p.es. "acetone"), disordini alimentari, enteriti in via di risoluzione e/o soggetti con sindromi di diverso grado (p.es. sindromi postinfluenzali).

L'I.A. dovrà garantire, in caso di indisposizione degli utenti, una dieta leggera, comunemente definita "dieta in bianco". Gli alimenti e i condimenti dovranno seguire le indicazioni contenute nelle "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" del 2002 e nella nota del 15.06.2011 n. 2011/014DPM0051778 dell'ATS Insubria ad oggetto "Indicazioni in materia di menù e grammature della ristorazione collettiva scolastica".
Tutte le diete leggere dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.
Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ARTICOLO 23
MENÙ PER DIETE SPECIALI

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico. Le diete speciali dovranno essere valutate/validate dall'ATS di competenza, come previsto dalle Linee Guida per la Ristorazione scolastica della Regione Lombardia, D.D.G.S. 01/08/2002 n. 14833.
Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi sanitari preposti. Le certificazioni delle diete speciali devono essere regolarmente aggiornate all'anno scolastico in corso.
Il Comune si fa carico della raccolta dei certificati medici a supporto delle richieste di diete speciali effettuate online, che trasmetterà immediatamente all'I.A., la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato e formato in materia, dovrà immediatamente elaborare, redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
Il menù per le diete speciali deve essere presente in forma scritta e deve garantire l'alternanza dei piatti limitando il ricorso ai piatti freddi per evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali; dovrà comunque essere più simile possibile a quello del vitto comune in modo da non discriminare il soggetto che deve assumere la dieta speciale. L'I.A. dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste, specifiche per ogni bambino, facendo riferimento alle tabelle dietetiche.
Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.
Le diete speciali che lo richiedano, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamene dedicate. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente/consultabile presso il Centro Cottura e se cartaceo o non on-line, dovrà essere periodicamente aggiornato.
Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe. La distribuzione delle diete speciali deve avvenire ed essere terminata prima dello scodellamento generale. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.
L'obbligo del Comune di erogare il regime alimentare differenziato richiesto in forza di idonea documentazione sanitaria verrà pertanto interamente assolto dalla I.A., senza costi aggiuntivi.
La loro produzione deve essere gestita attraverso il Sistema di Autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di uno specifico documento di cui all'art. 25.
La ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire al consumatore finale indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011), come suggerito dalla Nota del Ministero della Salute del 06/02/2015.

ARTICOLO 24
MENÙ PER DIETE "ETICO-RELIGIOSE" E PER IDIOSINCRASIA

L'I.A. dovrà garantire l'erogazione di diete motivate da ragioni etico religiose e in particolare:

1. Dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto, alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio;
2. Dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù; se richiesta, è possibile la sostituzione sempre con legumi.
3. Diete per idiosincrasie: diete che richiedono l'esclusione di alcuni alimenti per disgusto comprovato che provoca rifiuto continuo.

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.
L'I.A., sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato e formato in materia, dovrà elaborare, redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
Il menù per le diete etico-religiose deve essere presente in forma scritta e deve garantire l'alternanza dei piatti limitando il ricorso ai piatti freddi per evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali; dovrà comunque essere più simile possibile a quello del vitto comune in modo da non discriminare il soggetto che deve assumere la dieta speciale.
L'obbligo del Comune di erogare il regime alimentare differenziato richiesto in forza di idonea documentazione sanitaria verrà pertanto interamente assolto dalla I.A., senza costi aggiuntivi.
La loro produzione deve essere gestita attraverso il Sistema di Autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di uno specifico documento di cui all'art. 26.
La ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire al consumatore finale indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011), come suggerito dalla Nota del Ministero della Salute del 06/02/2015.

ARTICOLO 25
CESTINI FREDDI PER GITE – MERENDE

L'I.A. dovrà predisporre, su richiesta, la composizione e la tipologia di confezionamento di un cestino freddo, da distribuire, in occasione di gite scolastiche o esterne, le cui date e orari di partenze dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dal Comune con una settimana di anticipo. I cestini freddi devono essere confezionati singolarmente per ogni utente, utilizzando idonea pellicola e sacchetti di carta ad uso alimentare.

ARTICOLO 26
PIANO DI AUTOCONTROLLO

In sede di offerta tecnica dovrà essere presentato un Piano di Autocontrollo, come previsto dal Regolamento CE 852/2004, che non sia genericamente rivolto all'attività di preparazione e somministrazione di alimenti ma che tenga conto della realtà operativa di cui la presente Capitolato, con predisposizione del Manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti secondo i principi del sistema H.A.C.C.P.. Prima dell'avvio del servizio l'I.A. dovrà presentare il Piano di Autocontrollo per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti all'interno dei refettori, la procedura di gestione delle diete speciali, i sistemi di verifica del Piano proposto, il Manuale di buona prassi igienica, l'indicazione dei

soggetti di controllo, la descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione della cucina e degli ambienti pertinenziali al servizio (si veda l'art. 33).

ARTICOLO 27
CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione per tutte le scuole dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa italiana e comunitaria vigente e possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche di cui all'allegato 8 delle linee guida fissate dalla Regione Lombardia ed approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1.8.2002 n°14833. La I.A. dovrà altresì uniformarsi alle eventuali modificazioni e integrazioni che interverranno e dovranno essere conformi ai requisiti.
È assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti**.**
La I.A. ha l'obbligo di fornire al Comune le schede tecniche dei prodotti utilizzati prima dell'inizio del servizio ed il relativo aggiornamento prima di eventuale sostituzione dei prodotti utilizzati.
Come indicato dal capitolo 5 punto 5.3.1 del D.M. 25/07/2011, si richiede la fornitura dei seguenti prodotti (ogni volta che sono presenti in menù) con le seguenti caratteristiche:
Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, farina per polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte p.s. UHT, yogurt, uova, olio extravergine:

- Devono provenire da agricoltura biologica per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale;
- Devono rispettare le tecniche di coltivazione stabilite dal Regolamento CE n° 834/2007 e successive modifiche, e così pure per quanto riguarda gli alimenti di origine animale non trasformati o alimenti che contengono ingredienti di origine animale. Etichettatura: i prodotti "biologici devono presentare in etichetta la menzione "Agricoltura biologica – regime di controllo CE", il nome dell'organismo di controllo CE ed il codice dell'autorizzazione ministeriale, il nome e l'indirizzo del produttore se si tratta di alimenti freschi (F) e anche del preparatore, se si tratta di prodotti trasformati (T)
- Devono provenire per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale da produzione biologica (preferibilmente carne di vitellone)
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” inseriti nelle tabelle merceologiche allegate al presente Capitolato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Il pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
In un rapporto semestrale l’aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l’origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità come indicato dal capitolo 5 punto 5.5.1 D.M. 25/07/2011.

ARTICOLO 28
MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante. È escluso qualsiasi ricorso alle fritture che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.
La I.A. dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- Effettuare lo scongelamento delle derrate tra 0 e 4 gradi centigradi salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- Cuocere tutte le verdure per i contorni a vapore o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta;
- La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente;
- La protezione delle derrate parzialmente utilizzate, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare priva di PVC;
- I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua, senza utilizzo di bicarbonato;
- La carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il Centro Cottura, 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 +2°C);
- 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);
- Non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- Tutti i prodotti congelati e surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- È escluso il ricorso a fritture, che dovranno essere sostituite con cottura al forno;
- Non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- Utilizzare esclusivamente olio extra-vergine per condimenti a crudo e a cotto l'utilizzo del burro è ammesso solo per preparazioni tradizionali (besciamella e risotto);
- La maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- Non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico e contenenti grassi idrogenati;
- Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione ad eccezione di mondatura delle verdura e preparazione della carne;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Se non viene utilizzato un abbattitore di temperatura, tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. È ammessa la cottura seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata di 0°C +4°C dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne;
- È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

ARTICOLO 29
TRASPORTO PASTI

Il trasporto dei pasti ai refettori di Via Medici 2 deve essere effettuato in tempo utile per consentire la somministrazione secondo gli orari prefissati e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- I pasti caldi dovranno essere trasportati entro 30 minuti dalla cottura mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando contenitori termici posti in veicoli autorizzati; i contenitori termici dovranno essere aperti soltanto al momento della distribuzione;

- Gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli autorizzati;
- Il trasporto del pane e delle frutta dovrà essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.
- Il trasporto dei pasti verrà effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo.
- I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali devono essere allocati i contenitori Gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni un grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente sia per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi sia per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi. In caso di necessità si potrà prevedere l'inserimento nei contenitori termici di piastre o anelli eutettici, riscaldanti o refrigeranti.
- Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato a carico dell'I.A. presso il Centro di cottura.
- I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per le pietanze, per i contorni e per i sughi). I primi piatti, ad eccezione dei risotti, destinati al trasporto, saranno conditi solo con olio mentre verranno aggiunti nel luogo di distribuzione i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici ed l'eventuale brodo vegetale per i risotti.
- Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- La frutta, deve essere trasportata e/o conservata in contenitori lavabili e sanificabili muniti di coperchio.
- L'aggiudicatario secondo il capitolo 5 punto 5.3.3. del D.M. 25/07/2011 dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci e dei pasti. La tipologia dei mezzi, il numero dei mezzi, e il piano dei trasporti verranno tenuti in considerazione in sede di gara nell'ambito della descrizione delle soluzioni organizzative.

ARTICOLO 30
DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento, oltre a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, alla normativa vigente in materia di alimenti e bevande.
Si richiamano inoltre le seguenti disposizioni:
- La I.A. deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio o con altra pellicola alimentare idonea al contatto con gli alimenti;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di guanti monouso e mascherine qualora le condizioni di salute lo richiedano.

Per quanto attiene alle specifiche operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti, oltre a fare riferimento alla vigente normativa in materia, il personale addetto dovrà:
- Indossare l'apposito camice e il copricapo in modo tale da contenere tutta la capigliatura.
- Lavare accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio.
- Apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le tovaglie, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e l'acqua.

- Indossare i guanti monouso (le mascherine se necessario) durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti).
- Iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere.
- Rispettare le grammature delle pietanze da distribuire rispetto a quelle indicate nelle rispettive tabelle.
- Condire le verdure cotte e crude con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nel refettorio.
- Riporre il pane e la frutta negli appositi cestini e non direttamente sui tavoli.
- Effettuare la distribuzione con l'ausilio di carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza in corso di distribuzione.
- Effettuare la distribuzione delle pietanze con utensili adeguati.

ARTICOLO 31
MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE PASTI

Il personale addetto dovrà iniziare la distribuzione delle pietanze solo dopo che gli alunni avranno preso posto a sedere. La distribuzione del secondo piatto, del contorno e del pane dovrà avvenire solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare la prima portata. La distribuzione delle diete speciali deve avvenire e terminare prima dello scodellamento generale.
Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

a) indossare guanti monouso anche durante la distribuzione;
b) per ogni pasto/utente dovranno essere previsti ½ litro di acqua naturale;
c) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione;
d) le verdure crude andranno condite con olio extra-vergine, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nel refettorio;
e) la frutta dovrà essere preventivamente lavata ed asciugata presso il Centro Cottura, in fase di preparazione.

ARTICOLO 32
RECUPERO DELLE ECCEDENZE

È richiesta all'I.A. la disponibilità a studiare in accordo e con l'approvazione del Comune, un progetto per il recupero a titolo gratuito delle eccedenze alimentari, nel rispetto della normativa vigente in materia.

ARTICOLO 33
RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del Centro Cottura, dei refettori, dei servizi igienici e di tutti i locali di pertinenza sono a totale carico della I.A.. Le pulizie dei locali e delle attrezzature devono essere effettuate al termine delle operazioni di preparazione e/o di distribuzione dei pasti, in orari tali da non ostacolare il servizio refezione e/o da non arrecare incomodo o molestia all'utenza.

I concorrenti dovranno presentare in sede di offerta tecnica un Piano di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione, nell'ambito del Piano di Autocontrollo, che costituirà parte integrante dell'offerta stessa. Tale Piano deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati. Si precisa che la I.A. dovrà garantire l'utilizzo di prodotti detergenti, disinfettanti o disinfestanti specificamente previsti dai CAM relativi ai servizi di pulizia e fornitura di prodotti per l'igiene, di cui al Decreto 24 maggio 2012 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, cioè i detergenti dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di detergenti (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti e disinfestanti dovranno essere conformi al D.Lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici. Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali devono essere eseguite dalla I.A. secondo quanto

previsto dal citato Piano di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione. Di tutti i prodotti devono essere depositate, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche complete.

Il personale che effettua le operazioni di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti; inoltre durante le operazioni di pulizia dovrà obbligatoriamente indossare i guanti. In generale la I.A., nel Piano di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione, dovrà garantire e dimostrare di porre in essere tutti gli accorgimenti opportuni per evitare ogni genere di contaminazione tra le attività di preparazione e distribuzione dei pasti e le operazioni di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione; in particolare nell'ambito di quest'ultima attività, dovrà dimostrare di porre in essere tutti gli accorgimenti necessari per evitare accuratamente ogni contaminazione tra i locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti ed i locali adibiti a servizi igienici e ad altri locali pertinenziali (magazzino, spogliatoi ecc…).
Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la distribuzione.
I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati alle concentrazioni e con eventuali precauzioni indicate sulle confezioni; devono pertanto essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. È assolutamente vietato detenere materiale per la pulizia e sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti: devono essere infatti riposti in armadietti chiusi a chiave recanti una opportuna segnaletica con la descrizione dei materiali in esso contenuti o in un locale apposito.
Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti in "carta-tessuto", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici – sono richiesti prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).e come previsto capitolo 5 punto 3.2 dei Criteri Minimi Ambientali della Ristorazione Collettiva di cui al Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

ARTICOLO 34
DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La I.A. dovrà effettuare, a propria cura e spese, gli interventi di disinfestazione e derattizzazione di tutti gli ambienti utilizzati per il servizio oggetto del presente Capitolato. Tali interventi dovranno essere eseguiti nel rispetto del Piano prestabilito e ogni volta che si rendesse necessario.

ARTICOLO 35
CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la I.A. dovrà prelevare un campione rappresentativo (non meno di gr.150) di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso forniti dalla ditta con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

ARTICOLO 36
RACCOLTA E SMALTIMENTO DI RIFIUTI E OLI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata dalla ditta con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. La raccolta dovrà essere effettuata in modo differenziato per carta, vetro, lattine, plastica, rifiuti organici.

La I.A. è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

ARTICOLO 37
INTERVENTI DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La I.A. dovrà segnalare tempestivamente ai responsabili dei servizi scolastici e dell'Ufficio Tecnico del Comune, che provvederà a far effettuare le riparazioni, guasti e rotture delle attrezzature dei refettori.
Sono a carico della I.A. tutte le manutenzioni ordinarie.

ARTICOLO 38
INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Il Concorrente dovrà produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal Legale Rappresentante, che contenga proposte di formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza ed indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione, gli *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Il piano verrà valutato in sede di gara.
Ai sensi del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare capitolo 5 punto 5.3.8 la I.A. deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
-Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
La I.A. dovrà inoltre informare gli utenti circa il menù settimanale, articolato su quattro settimane e compilato sulla base di quanto previsto dal presente Capitolato (art. 21), con le modalità concordate con il Comune.

ARTICOLO 39
DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente Capitolato è a carico della I.A.. Questa si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare corsi di aggiornamento professionale destinati agli addetti e mirato in particolare alla salvaguardia delle norme igieniche ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e della Legge Regionale 33/2009.
I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio sono almeno i seguenti:

- buone prassi igieniche di lavorazione;
- HACCP;
- D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;

Ai sensi del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare capitolo 5 punto 5.3, inoltre, la I.A. deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti

- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense.

La I.A. si impegna a inviare al Comune l'attestazione degli avvenuti corsi di formazione con il nominativo dei partecipanti e la data del corso ed ogni successivo aggiornamento. La I.A. dovrà, inoltre informare il proprio personale circa il contenuto del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. Il monte ore complessivo dedicato alla formazione oltre quella obbligatoria di legge, la tipologia e l'articolazione degli interventi verranno valutati in sede di gara.
Il personale addetto al servizio dovrà presentarsi nel massimo ordine e munito di apposita divisa da lavoro, copricapo che contenga tutta la capigliatura e guanti monouso. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia.
Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti (quali utilizzo di mascherine ecc).
L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.
L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi.

ARTICOLO 40
ORGANICO

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'I.A. è libera di organizzare il personale nel rispetto della propria autonomia aziendale, fermo restando che dovrà garantire che l'organico sia, per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato in sede di offerta. Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di confezionamento, di distribuzione e di trasporto, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio. Nel corso dell'esecuzione del contratto l'I.A. dovrà fornire, a richiesta del Comune, tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.
In particolare, la I.A. è obbligata a disporre ed a utilizzare nel proprio organico, per tutta l'intera durata del servizio, di personale in numero sufficiente e dotato di idonea qualificazione professionale per svolgere le seguenti funzioni:

a) direttore responsabile, che costituirà il referente principale per il Comune, pertanto dovrà essere sempre reperibile;
b) monitoraggio e controllo della regolarità dietetica;
c) preparazione e cottura dei pasti e gestione del Centro Cottura;
d) trasporto e distribuzione dei pasti.

L'I.A. dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai C.C.N.L. applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.
In particolare l'I.A. sarà tenuta a garantire:

a) <u>Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.</u>
   Nell'esecuzione del servizio l'I.A. si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che venga successivamente stipulato.
b) <u>Sicurezza del personale addetto al servizio.</u>
   L'I.A. avrà l'onere di predisporre il documento di valutazione dei rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, da consegnare al Comune prima della sottoscrizione del contratto, al fine

dell'aggiornamento del DUVRI. Dovrà, altresì, garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti nonché impegnarsi a osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità. In qualità di datore di lavoro, l'I.A. è responsabile dell'applicazione del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., in materia di sicurezza del personale sui luoghi di lavoro.

c) Controllo della salute degli addetti.
   Il Comune si riserva la facoltà, nel rispetto delle disposizioni sulla protezione dei dati personali, di richiedere all'I.A. di sottoporre i propri addetti ad analisi e/o a controlli sanitari periodici. I soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici saranno segnalati al servizio dell'ATS che provvederà al servizio di bonifica e deciderà sull'allontanamento. All'I.A. farà capo l'onere di provvedere alla sostituzione di detto personale.
d) Rispetto della normativa.
   L'I.A. dovrà garantire ed attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'esercizio per la tutela fisica e della salute dei lavoratori, sollevando il Comune da ogni responsabilità civile e penale, anche rispetto a terzi.
   L'I.A. dovrà tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti.

All'inizio del rapporto contrattuale l'I.A. dovrà comunicare al Comune i nominativi del personale con indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro; dovrà, inoltre, comunicare, qualsiasi modifica avvenuta nel corso di esecuzione dell'appalto.
Nel caso di variazioni, sia in aumento che in diminuzione, del numero dei pasti nel corso dell'appalto, conseguentemente dovrà essere variato il monte ore dei lavoratori allo scopo di rispettare i parametri indicati in sede di gara. Nel caso di assenza del personale incaricato, (ferie, malattia, etc.) l'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione, garantendo altre figure aventi gli stessi requisiti, rispettando i parametri indicati in sede di gara. In caso di assenze prolungate del personale incaricato, superiori a cinque giorni lavorativi, l'I.A. dovrà dare tempestiva comunicazione al Comune, indicando i sostituti individuati.
I rapporti tra il personale impiegato ed i destinatari del servizio devono essere improntati al reciproco rispetto, esprimersi nelle forme di un comportamento serio e corretto e svolgersi in un clima di serena e cordiale collaborazione. È fatto divieto assoluto al personale di accettare alcuna forma di compenso da parte degli utenti o loro familiari. L'I.A. è responsabile della riservatezza del proprio personale, che è tenuto a mantenere il segreto di ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti nonché al rispetto di quant'altro previsto dal vigente Codice in materia di protezione dei dati personali.
Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal senso l'I.A. dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

ARTICOLO 41
PERSONALE ATTUALMENTE IN SERVIZIO

Compatibilmente con l'organizzazione della propria attività di impresa, l'I.A. è tenuta, ai sensi dell'art. 50 del vigente Codice degli Appalti di cui al D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., a garantire l'occupazione dei lavoratori impiegati in carico alla società uscente nel momento del subentro, sia in termini di monte ore che di livello contrattuale acquisito. A tal fine si riporta in tabella la consistenza del personale impiegato nella gestione in corso:

UNITÀ DI PERSONALE	MANSIONE	LIVELLO	C.C.N.L.	MONTE ORE	DATA DI ASSUNZIONE
1	Cuoco	3	Pubbl. Eserc. /Rist. Collettiva, Comm. /Tur.	40	01/01/2016
1	Aiuto cuoco	4	Pubbl. Eserc. /Rist. Collettiva, Comm. /Tur.	38	07/01/2013
1	ASM	6S	Pubbl. Eserc. /Rist. Collettiva, Comm. /Tur.	24	07/01/2013
1	ASM	6	Pubbl. Eserc. /Rist. Collettiva, Comm. /Tur.	4	19/11/2018
1	ASM	6	Pubbl. Eserc. /Rist. Collettiva, Comm. /Tur.	3	Int.

ARTICOLO 42
ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

L'I.A. deve, nel corso dell'esecuzione del contratto, provvedere a mettere in atto il piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio, sulla base del Regolamento CE 852/2004 e come indicato al precedente art. 39.

ARTICOLO 43
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE

I servizi igienici devono essere costantemente tenuti puliti. A carico dell'I.A., devono essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e asciugamani monouso, il tutto nel rispetto delle indicazioni previste nell'allegato 1 del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.
Gli indumenti degli addetti devono essere forniti dalla I.A. e riposti negli appositi armadietti e spogliatoi. La fornitura di armadietti in misura sufficiente in rapporto al numero del personale impiegato è a carico dell'I.A..

ARTICOLO 44
DIRETTORE DEL SERVIZIO

Prima dell'avvio del servizio l'I.A. ha l'obbligo di affidare la direzione del servizio, in modo continuativo ed indicare per iscritto al Comune, il nominativo del Direttore del Servizio, che deve essere dipendente dell'I.A. e avere qualifica professionale idonea. Il Direttore del Servizio sarà il referente principale per il Comune e pertanto dovrà garantire un rapporto costante con l'ufficio competente del Comune per agevolare il controllo dell'andamento dello stesso ed essere sempre reperibile. A tale scopo l'I.A., oltre al nominativo, dovrà fornire al Comune specifica indicazione di reperibilità.
Tutte le comunicazioni fatte al Direttore designato dalla I.A. si intendono validamente presentate alla stessa. In caso di assenza o impedimento della persona incaricata, la I.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altra di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta.

ARTICOLO 45
POLITICA AZIENDALE IN MATERIA DI SICUREZZA DEL LAVORO E DUVRI

L'I.A. è obbligata ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a tali obblighi. L'I.A. deve provvedere, in caso di malattia, ferie ecc. anche giornaliera, all'immediata integrazione con personale avente la medesima professionalità ed esperienza.
La I.A. è tenuta inoltre a redigere il Documento di Valutazione dei Rischi di cui al D.Lgs. n. 81/2008 elaborato in relazione alle diverse prestazioni oggetto dell'appalto, nonché ad aggiornarlo periodicamente, adeguandolo alle sopravvenute disposizioni normative, alle mutate condizioni di svolgimento delle

prestazioni oggetto dell'appalto, ai rilievi mossi dal Comune o dagli organi o enti preposti ai controlli in materia.
La I.A è tenuta altresì a prendere atto e a rispettare il documento di valutazione dei rischi, allegato al presente capitolato, redatto dal Comune ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, nel quale sono individuate le eventuali interferenze nell'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato. Prima della stipula del contratto l'I.A. dovrà comunicare il nominativo del Datore di lavoro, del Responsabile della Sicurezza e del Medico Competente ed è altresì tenuto a trasmettere tempestivamente ogni aggiornamento.
Alla I.A. è fatto obbligo di attuare tutte le misure di sicurezza contenute nel documento e, più in generale, tutte quelle necessarie per eliminare o ridurre al minimo ogni rischio gravante sugli operatori utilizzati. Ogni onere per la redazione e l'aggiornamento del documento e per l'attuazione delle misure di sicurezza è posto a carico dell'appaltatore e retribuito con l'importo contrattuale, salvo gli oneri derivanti dal DUVRI allegato al presente Capitolato e meglio dettagliati nel documento stesso.

ARTICOLO 46
CONTROLLI E ORGANI PREPOSTI

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento e senza preavviso, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato, nel progetto presentato in sede di gara e nel Piano di Autocontrollo. Il Comune si riserva inoltre il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, alla effettuazione di controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei refettori.
Particolare attenzione verrà prestata alla gradibilità del servizio e in particolare del pasto, che costituisce un importantissimo momento educativo per gli alunni, principali utenti destinatari del Servizio. Il Servizio sarà pertanto controllato e valutato anche sulla base di pareri espressi dai membri della Commissione Mensa ovvero da lamentele fondate pervenute all'Ufficio Comunale incaricato dei servizi scolastici.
La Ditta sarà tenuta a prestare massima attenzione alle eventuali segnalazioni ricevute dal Comune e ad attivarsi per trovare opportuna soluzione al problema lamentato.
L'I.A. è obbligata a fornire ai tecnici della vigilanza e ai membri della Commissione Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso al Centro Cottura, ai refettori, ai magazzini e agli altri locali pertinenziali, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate presso il Centro Cottura in originale e/o in fotocopia e dovranno essere esibite su richiesta del personale addetto ai controlli.
I tecnici incaricati della vigilanza del Comune o i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio. Il personale dell'I.A. non deve interferire con le procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

ARTICOLO 47
CONTROLLI DA PARTE DELLA DITTA

La I.A. dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli sulle modalità di svolgimento e sulla qualità del servizio di refezione; gli esiti potranno essere richiesti dal Comune.

ARTICOLO 48
CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, il Comune consente all'I.A. l'utilizzo dei seguenti immobili siti sul territorio di Cantello:

- Centro cottura presso la Scuola dell'Infanzia sito in via Collodi 4, Cantello;
- Refettorio presso la scuola dell'Infanzia sito in via Collodi 4, Cantello;
- N° 3 refettori presso le scuole primaria e secondaria siti in Via Medici 2, Cantello;

- Una dispensa per stoccaggio merci;
- Gli spogliatoi per il personale;
- I servizi igienici ad uso dei refettori e per il personale.

Consegna
L'immobile, gli impianti, gli arredi e le attrezzature sono consegnati all'I.A. per tutta la durata dell'appalto, nello stato in cui si trovano, per la gestione delle attività connesse al servizio oggetto del contratto.
Prima dell'inizio del servizio verrà steso un inventario da stilare in contraddittorio, firmato dal RUP di riferimento del Comune e dal Legale Rappresentante dell'I.A. o suo delegato.
Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e sostituzioni di componenti di apparecchiature, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico dell'I.A.
L'I.A. provvederà a munirsi di tutte le attrezzature ed utensili non presenti e necessari all'espletamento del servizio, come previsto nel presente Capitolato.
Gli arredi e le attrezzature sostituiti e quanto aggiunto, ammodernato o realizzato per ottemperare a obblighi di legge rimarrà di proprietà comunale al termine dell'appalto.

Verifica
In qualunque momento, su richiesta del Comune ed in ogni occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che l'I.A. sopperirà alle eventuali mancanze e/o necessari ripristini entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro. Trascorso inutilmente tale termine il Comune avrà titolo di rivalersi sulla garanzia definitiva per un importo pari al costo del ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.
All'approssimarsi della scadenza del contratto, Comune e I.A. concordano tempi e modalità per la visita dei luoghi di esecuzione del Servizio da parte dei potenziali partecipanti alle nuove procedure di gara.

Riconsegna
Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali e le attrezzature che dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia.
Alla riconsegna dei beni di proprietà comunale deve essere redatto, in contraddittorio tra le parti, specifico inventario, che andrà sottoscritto dal RUP e dal Legale Rappresentante dell'I.A o suo delegato.
Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A. con le modalità di cui al precedente punto.

ARTICOLO 49
CONTESTAZIONI

Il Comune farà pervenire all'I.A., per iscritto, eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A. in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 15 giorni dalla data della comunicazione.
Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, il Comune procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo.
L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 15 giorni dalla data della contestazione; l'I.A., entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
Qualsiasi controversia può essere definita preliminarmente in via amministrativa, mediante transazione o accordo bonario, ai sensi della vigente normativa sui contratti pubblici, su proposta del Responsabile del servizio che dovrà tentare di risolverla nell'interesse delle parti contraenti. Nel caso non si raggiunga l'accordo, le controversie saranno deferite al giudice ordinario. Il foro competente per tali controversie è quello di Varese.

Se le parti, concordemente, lo dovessero ritenere opportuno, la soluzione delle controversie potrà essere deferita alla decisione di un collegio arbitrale composto da tre arbitri. Essi saranno nominati uno da ciascuna delle parti entro 30 giorni dalla richiesta di arbitrato; il terzo arbitro potrà essere nominato di comune accordo entro lo stesso termine o, in difetto, dal Presidente del Tribunale di Varese. Il collegio arbitrale giudicherà come amichevole compositore con libertà di forme e di procedura. Gli arbitri decideranno, inoltre, a quale delle parti ed in quali proporzioni dovranno essere poste a carico le spese di giudizio. Le parti, durante il procedimento arbitrale, potranno servirsi del patrocinio di un legale di propria fiducia.

ARTICOLO 50
PENALITÀ

Qualora durante lo svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto nello stesso previsto, il Comune si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

a)	Per la non effettuazione del servizio, anche in un solo plesso	€ 5.000,00
b)	Per ritardo superiore a 20 minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione, anche in un solo plesso	€ 500,00
c)	Per mancata rispondenza del cibo alla qualità e al tipologia previsti nel capitolato o nel menù senza previa comunicazione e autorizzazione del Comune	€ 1.000,00
d)	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dietetiche	€ 250,00
e)	Per modifiche non autorizzate dal Comune apportate al menù giornaliero	€ 250,00
f)	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti serviti	€ 500,00
g)	Per ogni caso di somministrazione errata di dieta speciale	€ 1.000,00
h)	Per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate e delle pietanze, la temperatura e il riciclo	€ 1.000,00
i)	Per mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti trasportati	€ 1.000,00
l)	Per mancata ottemperanza di quanto previsto in ordine alla gestione delle attrezzature	€ 500,00
m)	Per mancato rispetto quantitativo/qualitativo dell'organico	€ 500,00
n)	Altri inadempimenti diversi da quelli indicati alle lettere precedenti, eventualmente riscontrati dal Comune e/o segnalati dagli organi preposti ai controlli	€ 1.000,00

Gli eventuali inadempimenti contrattuali sono contestati per iscritto dal Comune alla I.A. che, ricevuta l'intimazione, ha l'obbligo di rimuovere immediatamente la causa dell'inadempimento ponendo in essere tutte le azioni eventualmente richieste in tal senso, e la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni in merito entro il termine di quindici giorni dal ricevimento della contestazione.
Valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto in cui i comportamenti hanno avuto luogo, le controdeduzioni eventualmente presentate dalla I.A., le misure da questi intraprese per rimuovere la causa dell'inadempimento e l'eventuale avvenuta applicazione di penali nel corso del rapporto contrattuale, il Comune applica la penale rapportandone l'importo alla gravità dell'inadempimento.
La penale è applicata mediante compensazione con i compensi relativi a prestazioni non ancora liquidate o, laddove ciò non sia possibile, escutendo totalmente o parzialmente la garanzia definitiva.
In tutti i casi in cui la I.A. non rimuova tempestivamente la causa dell'inadempimento, fatto salvo quanto disposto dal successivo art. 51, il Comune dispone che l'esecuzione delle prestazioni cui l'inadempimento è riferito siano svolte da terzi, addebitando alla I.A. i relativi costi sostenuti.

ARTICOLO 51
IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono causa di risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- Cessione, anche solo di fatto, del contratto; la cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui l'I.A. sia soggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
- Mancata rimozione delle cause che hanno causato gli inadempimenti indicati all'articolo 49, del presente capitolato;
- Applicazione di n. 3 penali per la stessa violazione tra quelle previste all'art. 49 del presente Capitolato;
- Impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro Cottura e nella produzione di pasti;
- Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dal presente Capitolato relativamente alle caratteristiche merceologiche e alle condizioni igieniche;
- Un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- Mancata consegna all'A.C. delle polizze assicurative richieste;
- Mancata ottemperanza all'obbligo di redigere, aggiornare e adeguare il documento di valutazione del rischio di cui all'articolo 45 del presente Capitolato e/o mancata adozione delle misure di sicurezza previste nel documento e/o ritenute necessarie da parte del Comune e/o dagli Enti o organi preposti ai controlli in materia;
- Mancato integrale reintegro, sino alla concorrenza dell'importo originariamente prestato, della garanzia definitiva entro il termine di trenta giorni decorrenti dalla sua escussione totale o parziale.

In caso di risoluzione del contratto, la I.A. incorre nella perdita della garanzia, che viene escussa dal Comune, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno subito.
Il contratto di appaltato si risolve, inoltre, per impossibilità sopravvenuta qualora sopravvengano ragioni imperative imposte dalla legge. In tal caso all'I.A. è corrisposto il compenso relativo ai servizi resi, senza che lo stesso possa pretendere dal Comune alcun ristoro o indennità dovuta al mancato utile o investimenti effettuati o ad aspettative a qualunque titolo nutrite per la naturale conclusione del contratto.

ARTICOLO 52
RECESSO

Per gravi e giustificati motivi e per sopravvenute esigenze di interesse pubblico, il Comune può recedere dal contratto con preavviso scritto all'I.A. di almeno 90 (novanta) giorni solari consecutivi antecedenti rispetto alla data in cui lo si vuol far valere.
In caso di recesso, la I.A. ha diritto al pagamento delle prestazioni rese secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere. Allo stesso non spetta alcun risarcimento, indennizzo, rimborso o ristoro, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.
All'I.A. non è data la facoltà di recedere dal contratto.

ARTICOLO 53
ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipulazione del contratto stesso. A tale scopo sarà redatto processo verbale della consegna del servizio sotto riserva di legge e la I.A. dovrà, prima dell'inizio del Servizio:

1) consegnare copia della ricevuta dell'avvenuta trasmissione della SCIA;
2) comunicare il nominativo ed i recapiti del Direttore del servizio;
3) trasmettere copia delle polizze richieste nel presente Capitolato;
4) costituire garanzia definitiva con le modalità previste nel presente Capitolato e dalla vigente normativa in materia di appalti pubblici;
5) trasmettere copia del menù con le caratteristiche di cui al presente Capitolato.

ARTICOLO 54
ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'I.A. ometta di adempiere ad una o più prestazioni essenziali alla integrale e regolare esecuzione del contratto, il Comune, previa diffida scritta, o in caso di somma urgenza a prescindere da tale diffida, potrà disporre di far eseguire in tutto o in parte il contratto anche da altro operatore economico a spese e danno dell'I.A.. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'I.A. per il fatto che ha determinato la risoluzione**.**

ARTICOLO 55
CONTROVERSIE

Tutte le vertenze che dovessero sorgere tra il Comune e la I.A. e che non venissero risolte nell'ambito di applicazione del presente Capitolato, saranno rimesse all'Autorità Giudiziaria del Foro di Varese, fatto salvo l'esperimento di tentativo di mediazione presso un organismo autorizzato scelto di comune accordo tra le parti.

ARTICOLO 56
INFORMATIVA IN MATERIA DI PRIVACY

I dati raccolti per la gestione del servizio verranno utilizzati nel pieno rispetto del "Regolamento generale sulla protezione dei dati" (Regolamento (UE) 2016/679). Il trattamento dei dati personali è improntato sulla liceità e correttezza. Il predetto trattamento svolge le finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di cui trattasi, di consentire la stipulazione del contratto e l'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. Ai sensi dell'art. 13 Reg. UE 2016/679 e successive modificazioni i dati personali dell'affidatario del servizio e/o dei suoi dipendenti, dallo stesso forniti in vista della formalizzazione del contratto o conosciuti successivamente nella fase di adempimento contrattuale, potranno essere trattati esclusivamente per finalità di gestione del rapporto contrattuale ed adempimenti di legge. Il rifiuto dell'affidatario del servizio al trattamento comporterà l'impossibilità di dare esecuzione al presente contratto. Il trattamento dei dati personali, che avviene sia su supporto cartaceo sia informatizzato, sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza. Il titolare del trattamento è il Comune di Cantello. Il Responsabile del trattamento dati per il presente procedimento è la Dr.ssa Anna Scotti, Responsabile Area Servizi Sociali, Cultura e Sport del Comune di Cantello. Si fa presente, altresì, quanto di seguito relativamente all'affidatario del servizio con cui sarà stipulato il contratto: il Comune, in qualità di titolare del trattamento dei dati si avvale delle prestazioni dell'affidatario del servizio sulla base di specifico rapporto contrattuale e pertanto, a tale titolo, lo stesso svolge il ruolo di "Responsabile del trattamento" e risulta soggetto dal 25 maggio 2018, a tutti gli obblighi, oneri, doveri e prerogative, previsti dal "Regolamento generale sulla protezione dei dati". All'aggiudicatario si chiederà quindi la trasmissione di tutte le informazioni necessarie

per la corretta gestione dei rapporti in base alla citata normativa. Il conferimento dei dati è obbligatorio e non necessita di consenso. I dati saranno trattati per l'esecuzione dei compiti e delle prerogative previste dalla citata normativa e potranno essere comunicati e trasmessi alle autorità di controllo. Si prevede la pubblicazione dei dati essenziali ai fini della trasparenza e per garantire la corretta informazione agli interessati.

ARTICOLO 57
DISPOSIZIONI FINALI E RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare d'appalto e contratti pubblici, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli ambienti di lavoro e degli impianti, vigenti in materia, in quanto applicabili.

Documenti tecnici allegati al presente Capitolato:
All. 1) “Via Collodi” - planimetria
All. 2) e 3) “Via Medici” - planimetrie
All. 4) Documento di informazione per lavori concessi con contratti d’appalto o d’opera (DUVRI)
All. 5) Menù
All. 6) Tabelle merceologiche delle derrate alimentari