



COMUNE DI MENAGGIO

Provincia di Como

Via Lusardi 26 - 22017 Menaggio (CO) - P.IVA 00562850131

TEL. 0344/364314 - FAX 0344/364317 -

E-MAIL ufficio.segreteria@comune.menaggio.co.it

PEC: comune.menaggio@pec.provincia.como.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 1 – OGGETTO

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Ristorazione scolastica del Comune di Menaggio (di seguito chiamato Comune) ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno la cucina e i refettori di proprietà del Comune medesimo. Per servizio di ristorazione scolastica si intende l'approvvigionamento delle derrate, la conservazione delle stesse, la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame differito-caldo", in multirazione, la somministrazione degli stessi nelle mense comunali, la predisposizione dei tavoli, la pulizia, il riassetto e la sanificazione di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio. Il servizio comprende inoltre il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la somministrazione e la fornitura delle stoviglie per il pranzo e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.

Gli utenti sono gli alunni e insegnanti delle seguenti scuole:

- a) Asilo nido "Lina e Riccardo Mantero" di via Benedetto Castelli;
- b) Scuola dell'infanzia di via Benedetto Castelli;
- c) Scuola primaria di via Lusardi.

La produzione dei pasti e tutte le operazioni connesse, saranno svolte presso la cucina di proprietà comunale sita nello stabile sede dell'Asilo Nido e Scuola dell'infanzia di via Benedetto Castelli.

La somministrazione dei pasti avverrà presso i seguenti refettori:

- **Refettorio dell'asilo nido e della scuola materna in via Benedetto Castelli (quindi presso la stessa sede in cui è ubicata la cucina);**
- **Refettorio della scuola primaria di via Lusardi n. 15/17;**

Il contratto ha inoltre ad oggetto:

- a) L'adeguamento delle dotazioni delle attrezzature attualmente presenti nel locale cucina al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.
- b) Progetto per la gestione informatizzata delle fasi di iscrizione alla mensa, prenotazione dei pasti, contabilità dei pasti, ecc. relativamente alla mensa della scuola primaria.

Art. 2 – PROGETTO DI INFORMATIZZAZIONE

Il sistema informativo proposto deve essere in grado di gestire ogni operazione connessa alla iscrizione alla mensa, alla prenotazione dei pasti, al pagamento dei buoni pasto, alla contabilità dei pasti, alla comunicazione alle famiglie dei pagamenti effettuati ai fini fiscali, ecc.

Il sistema informatico dovrà permettere la gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni manuali al servizio ad uso dell'operatore della ditta

- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera).

Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, APP native per Smartphone, portale internet, sms. In pratica telefonando al numero prestabilito il genitore dovrà digitare la password personale relativa al proprio figlio e in tempo reale il sistema effettuerà l'operazione, che si conclude con un messaggio vocale. Analogamente nel caso di disdetta/prenotazione via sms il genitore dovrà inviare la password via sms. Nel caso di utilizzo di APP o del portale internet il genitore troverà la funzione di disdetta/prenotazione.

I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita.

Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori.

- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite dei punti vendita dislocati sul territorio. È da prevedere almeno 1 punto vendita e almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita come ad esempio il MAV ONLINE. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche mediante POS 2.0 in modalità on line per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, APP
- sfruttando la base anagrafica presente nel programma, possibilità per l'Ente di gestire i (o Gestione dei) servizi alla persona (es. prescuola, postscuola, trasporto) dando alle famiglie la facoltà di effettuare versamenti tramite i canali di pagamento messi a disposizione dal sistema. I genitori dovranno avere a disposizione un borsellino elettronico per ogni servizio. L'ente incasserà in proprio tali servizi.
- Il software dovrà essere implementato per permettere alle famiglie di effettuare le iscrizioni on line al servizio nonché la possibilità di effettuare pagamenti mediante molteplici canali elettronici. 1 pt.
- Il sistema dovrà essere in grado di gestire pagamenti PAGO PA 1 pt.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno)
- l'incasso delle rette

- l'eventuale riscossione coattiva degli utenti insolventi

Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- il recupero del credito
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema ed eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema

Al termine dell'appalto il Comune rimarrà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato.

Il sistema di informatizzazione è riferito al servizio di ristorazione erogato alla sola scuola primaria.

Art. 3 - CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato a Ditta idonea mediante procedura aperta in applicazione della normativa di cui all'art. 60 del D. Lgs. n.50 /2016 e secondo il criterio di aggiudicazione dell'*offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. 50/2016*

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà calcolata sulla base:

- a) Dell'offerta tecnica ovvero valutazione della qualità del PROGETTO TECNICO GESTIONALE offerto, per il quale il punteggio massimo attribuibile è pari a 70/100 punti;
- b) Dell'OFFERTA ECONOMICA, valutazione del costo offerto per la realizzazione del progetto, per il quale il punteggio massimo attribuibile è pari a 30/100 punti.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, tutti gli elementi di giudizio forniti dalla ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono obbligo contrattuale.

Art. 4 - NORMATIVE DI RIFERIMENTO

I servizi effettuati dall'appaltatore dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in

materia, comunali, regionali, nazionali e/o comunitarie.

In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione dell'appaltatore sul rispetto:

- Reg. CE 178/02
- Reg CE 852/04
- Reg. CE 853/04
- D. Lgs 123/2007 e D. Lgs 81/2008 e determinazione dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture n° del 5.3.2008
- Regolamento (CE) 1162/2009.
- Il Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'art. 1 commi 1126, 1127, 1128 della Legge Finanziaria n. 296 del 27 dicembre 2006 nonché ai criteri minimi ambientali (CAM) per *il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari emanati dal Ministero dell'Ambiente con il D.M. 25/07/2011.*

E' onere dell'Affidatario presentare al competente Ufficio SUAP la documentazione di inizio attività (SCIA) corredata di relativa documentazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e la valutazione del rischio igienico.

Il presente Capitolato, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, tiene inoltre conto anche delle indicazioni, che qui si intendono richiamate, contenute nella pubblicazione della Regione Lombardia - Giunta Regionale - Direzione generale Sanità - Servizio Prevenzione Sanitaria denominata "Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia", Ultima Edizione.

Art. 5 - CONOSCENZA DI LUOGHI, ATTREZZATURE E SITUAZIONE. CESSIONE IN USO

I servizi dovranno essere svolti dalla Ditta con propri Capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio.

L'Amministrazione Comunale cederà in uso, alle condizioni cui ai successivi articoli, alla Ditta aggiudicataria:

- i locali della cucina (con i relativi impianti, attrezzature, utensili e arredi attualmente presenti nei locali stessi e necessarie al funzionamento della mensa) e gli

annessi locali ad uso esclusivo (servizi igienici e spogliatoi del personale al piano interrato);

- il refettorio della scuola dell'infanzia/asilo nido solo per le ore necessarie alla preparazione, distribuzione e riordino e pulizia compresi gli arredi e attrezzature riferiti all'attività in oggetto;

- i locali del refettorio della scuola primaria di via Lusardi con gli annessi locali ad uso esclusivo (servizi igienici e spogliatoi del personale etc.) con i relativi impianti, attrezzature, utensili e arredi attualmente presenti nei locali stessi e necessarie al funzionamento della mensa.

Sarà onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza nonché la rispondenza delle stesse alle vigenti disposizioni di legge e di regolamento in materia di sicurezza e di igiene.

In particolare la Ditta **dovrà, a pena di esclusione, prendere visione degli ambienti** (locali cucine, sale mensa ecc.) adibiti al servizio nonché delle attrezzature e degli impianti presenti, tenendo conto in sede di formulazione dell'offerta di tutti gli oneri connessi agli adeguamenti nonché all'acquisto di eventuali attrezzature supplementari o sostitutive, da mettere a disposizione a proprie spese, al fine anche di rendere meglio funzionale l'organizzazione complessiva (banconi, tavoli, lavastoviglie, carrelli termici, ecc.).

Di ciò si terrà conto in sede di valutazione della qualità dell'offerta della Ditta, sotto la voce "migliorie del servizio".

Tutte le attrezzature di cui sopra diventeranno di proprietà comunale allo scadere dell'appalto.

L'inventario e la descrizione analitica dello stato dei locali e delle relative attrezzature di proprietà comunale saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura delle parti contraenti per mezzo di appositi incaricati appartenenti all'Amministrazione Comunale.

La consegna dei locali e dei beni predetti, nonché l'immissione nel possesso degli stessi, avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali.

La Ditta si impegna a mantenere in buono stato i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Si obbliga altresì per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

La Ditta dovrà inoltre garantirne l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

L'appaltatore dovrà dare segnalazione tempestiva e per iscritto all'Amministrazione Comunale del verificarsi di eventuali modifiche della situazione dei beni mobili del Comune: furti, danneggiamenti, vandalismi ecc..

La mancata segnalazione di quanto sopra comporterà l'addebito all'appaltatore delle eventuali spese di ripristino delle attrezzature e degli arredi e di risarcimento per eventuali danni a persone e cose.

ART. 6 - MANUTENZIONE DI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED APPARECCHIATURE

Sono a carico della Ditta tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali: centro cottura, servizi igienici e spogliatoi per il personale addetto al servizio di refezione, terminali di somministrazione (refettori), centro lavaggio (office) adiacente il refettorio della scuola primaria (locali individuati con retinatura arancione sulle planimetrie allegate). Il refettorio presso la scuola dell'Infanzia è utilizzato anche come palestra pertanto gli interventi su tale locale sono limitati alle sole attrezzature, alle dotazioni ed arredi utilizzati per l'attività di refezione (sia quelli di proprietà dell'amministrazione ed in uso alla ditta incaricata del servizio sia quelle di proprietà della ditta stessa).

In particolare su tutti i locali in uso dovranno essere effettuati i seguenti interventi:

1. manutenzione delle dotazioni antincendio con sostituzione di eventuali estintori, idranti e riparazione di eventuali perdite nelle tubazioni di adduzione della rete antincendio e relative verifiche periodiche (eccetto locale refettorio presso scuola dell'infanzia);
2. manutenzione dei terminali elettrici (prese, differenziali magnetotermici ed interruttori) e delle lampade di emergenza (eccetto locale refettorio presso scuola dell'infanzia);
3. manutenzione degli impianti idrico –sanitari dei locali in dotazione compresa la riparazione di eventuali perdite, la sostituzione di rubinetterie varie, scarichi, apparecchi sanitari danneggiati (eccetto locale refettorio presso scuola dell'infanzia);
4. manutenzione delle tubazioni di adduzione del gas metano (solo per il centro di cottura) e delle relative valvole (eccetto locale refettorio presso scuola dell'infanzia);
5. manutenzione di attrezzature ed elettrodomestici: celle frigorifere, armadi frigoriferi (con inserimento di nuovo gas mancante, piani cottura, lavastoviglie, forni e microonde e sostituzione di eventuali pezzi danneggiati o mancanti, riparazione o se necessario sostituzione dell'apparecchio/elettrodomestico (vedi art. manutenzione straordinaria);
6. manutenzione di serramenti e porte e nello specifico, delle uscite di sicurezza (porte REI e maniglioni antipánico) presenti in tutti i locali in uso (eccetto locale refettorio presso scuola dell'infanzia);
7. manutenzione delle pavimentazioni e dei rivestimenti di tutti i locali (eccetto locale refettorio presso scuola dell'infanzia);
8. imbiancatura e verniciatura biennali di tutti i locali (eccetto locale refettorio presso scuola dell'infanzia);
9. suotamento e pulizia periodici della vasca di disoleazione e stoccaggio grassi;
10. manutenzione filtri e di eventuali impianti di depurazione dell'acqua" al fine di garantire la qualità della stessa per uso alimentare e per il rifornimento di caraffe per l'acqua dei pasti;
11. manutenzione ed eventuale sostituzione di arredi, stoviglie (pentole, padelle teglie, piatti da portata, contenitori vari, mestoli e attrezzi da cucina, piatti, fondine e bicchieri)

“Eventuali danni alle cucine e agli altri edifici comunali oggetto del presente appalto dovuti alla mancata esecuzione della manutenzione ordinaria ed in modo particolare degli interventi precitati, verranno addebitati alla ditta appaltatrice.

La Ditta dovrà intervenire per adeguamento degli impianti ed ambienti in relazione alle disposizioni normative vigenti o per quelle che saranno emanate nel corso dello svolgimento del servizio oggetto di appalto, nonché per adeguamenti tecnologici degli impianti ritenuti necessari per migliorare il servizio”.

Tempi di intervento e risoluzione dei guasti

In caso di guasti ad attrezzature ed impianti, l'intervento di riparazione dovrà essere sollecito e puntuale. In particolare la Ditta dovrà intervenire con il proprio tecnico entro un massimo di 2 giorni lavorativi. L'intervento del tecnico dovrà essere documentato con report precisi e dettagliati circa il guasto e le soluzioni adottate. In ogni caso l'attrezzatura/ impianto dovrà essere reso nuovamente efficiente e funzionante entro un massimo di 5 giorni lavorativi. In attesa della riparazione la Ditta appaltatrice dovrà premurarsi di fornire attrezzature sostitutive e proporre e fornire soluzioni alle problematiche derivanti dal guasto in collaborazione con il personale incaricato al fine di garantire comunque il regolare svolgimento del servizio.

La manutenzione delle attrezzature dovrà essere fatta secondo le modalità e con la periodicità indicate nell'**Allegato** “Programma di manutenzione delle attrezzature di cucina”.

Registro di manutenzione delle singole strutture comunali

Presso le due sedi in cui verrà svolto il servizio dovranno essere conservati in luogo sicuro ma accessibile anche ai tecnici dell'ufficio tecnico comunale i registri di manutenzione su cui la Ditta riporterà puntualmente e rigorosamente tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati. Gli interventi dovranno essere documentati con copie delle bolle – fatture emesse dalle singole ditte di manutenzione.

Nel registro dovranno essere riportati:

- 1) Data dell'intervento;
- 2) Oggetto dell'intervento, con indicazione precisa circa la parte dell'attrezzatura / impianto / ambiente sottoposta a verifica /manutenzione / riparazione / sostituzione;
- 3) Motivo dell'intervento con specifiche relative alla tipologia di guasto o rottura riscontrata o motivazione della necessità di effettuare manutenzione ordinaria.
- 4) Eventuali garanzie e collaudo;

Tale registro dovrà inoltre essere messo a disposizione del Comune in supporto informatico. L'aggiornamento del file – registro di manutenzione dovrà essere almeno mensile e il file dovrà essere trasmesso con frequenza mensile all'ufficio tecnico del Comune.

Manutenzione ordinaria ed indice di convenienza.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Al riguardo si intendono richiamate le seguenti norme legislative:

- Legge 27.04.1955 n. 547 per macchine di lavaggio e per apparecchiature con organi in movimento e/o organi di riscaldamento;

- Legge 30/04/1962 n. 283 – D.P.R. 26.03.1980 – tabelle UNI 8421: per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati nelle operazioni svolte nei locali cucina e refettori;
- Legge 06.12.1971 n. 1083 – tabelle UNI – GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature;
- Circolare n. 68 del Ministero degli Interni – Norme CEI 61 e II 1989.

Interventi di manutenzione straordinaria ed interventi migliorativi richiesti

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi che comportano la sostituzione parziale o generale delle componenti tecnologiche (macchine) già presenti o inserite nella cucina e nelle sale refettorio di proprietà Comunale e in tutti i locali in uso per lo svolgimento del servizio.

Sempre relativamente alle attrezzature, la Ditta appaltatrice dovrà farsi carico ed eseguire a proprie spese anche interventi e modifiche conseguenti e derivanti dall'entrata in vigore di nuove norme e regolamenti, emanati nel corso del contratto; così come dovrà farsi carico di interventi e/o modifiche alle attrezzature evidenziati /richiesti dalle prescrizioni effettuate dagli organismi pubblici di controllo.

La Ditta appaltatrice dovrà accollarsi tutte le spese inerenti la manutenzione straordinaria delle attrezzature, compresa l'eventuale loro sostituzione per tutte le strutture comunali in uso. La qualità dei macchinari e delle attrezzature eventualmente acquistati dovrà essere uguale o superiore a quella del materiale sostituito; si intende che detto materiale diventerà di proprietà dell'Amministrazione Comunale allo scadere del contratto.

Interventi specifici richiesti alla ditta appaltatrice prima dell'inizio del servizio

Si richiede l'esecuzione dei seguenti interventi migliorativi tesi al rispetto della normativa antincendio:

Centro cottura:

1. Si è verificata la presenza di 5 apparecchi gas per complessivi 56,40 KW. I valori sono stati verificati dalla targhetta di ogni apparecchio e riportati qui di seguito:
 - Forno : 20 KW
 - Fuoco: 9,2 KW
 - Fuoco: 9,2 KW
 - Cuocipasta: 8 KW
 - Cuocipasta: 10 KW

Al fine di rispettare la normativa antincendio è necessario ridurre l'utilizzo a soli complessivi 35KW integrando/sostituendo alcune delle attrezzature a gas con altre ad alimentazione elettrica (forni / piastre/bollitori elettrici, piastre a induzione/elettrica).

Realizzazione di impianto di depurazione dell'acqua o eventuale alternativa per consentire il consumo dell'acqua dell'acquedotto comunale per uso alimentare (bevanda per gli utenti della mensa e utilizzo per la preparazione dei pasti).

Tali interventi dovranno essere concordati con l'ufficio tecnico del Comune. Dovranno essere attuati prima dell'inizio del servizio previa presentazione di progetto dettagliato che dovrà essere approvato.

Art. 7 – IMPORTO DELL'APPALTO, NUMERO DEI PASTI, CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E DISTRIBUZIONE PASTI

La sede, ove dovranno essere preparati i pasti, è quella della Scuola dell'infanzia/Asilo nido, via B. Castelli.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa appaltatrice.

Il numero dei pasti annui presunti ed il relativo valore complessivo presunto è il seguente:

- **pasti presunti** per anno scolastico: n. 22.900.=
- **Valore pasto unitario** € 5.00 oltre € 0.039 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
- **Valore annuo** € 114.500,00 oltre per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
- **Valore totale stimato dell'appalto della durata di 5 anni** € 572.500,00 oltre € 4.500,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
- **Valore totale stimato comprensivo di eventuale ripetizione proroga del contratto** € 916.000,00 oltre € 7.200,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

I prezzi contrattuali risultanti dall'offerta prodotta in sede di gara dall'Impresa aggiudicataria sono impegnativi e vincolanti per il primo anno di durata dell'appalto. A partire dal secondo anno di durata dell'appalto si potrà procedere alla revisione periodica dei prezzi, previa richiesta scritta dell'Impresa appaltatrice.

Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 106 D.Lgs. n. 50/2016, la revisione dei prezzi viene operata restando ferme le disposizioni di cui all'art. 1, comma 511, legge 208/2015 (Legge di stabilità 2016). In caso di mancanza di dati, la revisione dei prezzi sarà effettuata in misura pari alla variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati (IFOI) registrata nei dodici mesi precedenti.

Al fine di garantire il buon andamento dell'appalto, nel rispetto del disposto dell'art. 111 del d. lgs. n. 50/2016, l'Amministrazione individuerà il Direttore dell'esecuzione del contratto che avrà il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto.

Le stime sul numero dei pasti previsti per ciascuno dei servizi oggetto dell'appalto sono da considerarsi puramente indicative e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione. L'eventuale variazione del numero dei pasti stimati non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito. Saranno pagati soltanto i pasti effettivamente richiesti e serviti.

Solo nei casi previsti e disciplinati dall'art. 106 del D. Lgs. N. 50/2016 sono ammissibili modifiche nonché varianti del contratto in corso di validità (non previste nell'appalto iniziale), previa autorizzazione da parte del R.U.P., con le modalità previste dall'ordinamento della stazione appaltante, potrà essere modificato il contratto in essere durante la sua efficacia, senza una nuova procedura di affidamento.

Nell'esclusivo interesse della stazione appaltante sono inoltre ammesse variazioni, ai sensi dell'articolo 114, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, in aumento o in diminuzione al contratto d'appalto finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause imprevedute e imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto;

L'importo in aumento o in diminuzione relativo a tali varianti non può superare gli indici previsti dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016 dell'importo originario del contratto. Le varianti sono approvate dal responsabile del procedimento mediante l'adozione di un apposito provvedimento, con cui viene rideterminato il corrispettivo dovuto all'Impresa appaltatrice in proporzione all'aumento o decremento delle prestazioni oggetto della variazione, sulla base delle stesse condizioni economiche previste nel contratto iniziale.

In ogni caso l'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dall'Amministrazione, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino maggiori oneri a carico dell'Impresa appaltatrice.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'Impresa appaltatrice, se non è preventivamente approvata dall'Amministrazione nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nei commi precedenti.

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati dalla seguente tabella:

SCUOLE INIZIO FINE
Scuola Materna statali settembre - giugno
Scuola primaria settembre - giugno
Asilo Nido settembre - prima settimana d'agosto

La distribuzione dei pasti sarà effettuata:

- per la scuola dell'infanzia e asilo nido: dal lunedì al venerdì;
- per la scuola primaria: due volte alla settimana secondo il calendario scolastico.

Art. 8 – MENU

I piatti proposti per il servizio di Ristorazione Scolastica dovranno corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nei menu dei modelli base dell'**Allegato dell'ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica"**, che possono comunque essere rielaborati e variati nel corso dell'anno, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, previo accordo con i Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria, la Commissione Mensa, e previa richiesta dell'Amministrazione Comunale.

I menu verranno elaborati dalla Ditta all'inizio di ogni nuovo anno scolastico e condivisi con il Comune e la Commissione Mensa. I menu dovranno anche tener conto anche della realtà locale, delle abitudini alimentari, dei criteri nutrizionali della popolazione e del livello di educazione alimentare raggiunto.

Il menu è valido per tutti i giorni di scuola e può prevedere differenziazioni a seconda della fascia d'età degli utenti senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

I menu sono articolati su quattro settimane. Vengono elaborati 2 menu nel corso dell'anno: il menù primaverile/estivo, il menù autunnale/invernale. Le date di inizio e di fine menu possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata esclusivamente sulla base delle tabelle dietetiche, con gli ingredienti previsti e secondo la composizione e grammature espressamente riportate nell'**Allegato dell'ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica"**.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuto allo scongelamento.

Per tipologia e caratteristiche di qualità le derrate da impiegare sono unicamente quelle indicate nell'**Allegato ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica"**.

Per gli utenti del nido, della scuola dell'infanzia statale, della scuola primaria statale, è previsto l'utilizzo e il consumo di alcuni alimenti provenienti dall'agricoltura biologica, ed individuati dall'articolo n°12 del presente Capitolato.

Gli alimenti biologici, che dovranno essere conformi al Reg. CEE n°2092/91 e seguenti.

Tutti i prodotti alimentari, al momento del consumo, dovranno avere una shelf-life, dove non espressamente riportato nell'**allegato ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica"** non inferiore ai due terzi del tempo di vita medio caratteristico del prodotto stesso.

L'appaltatore dovrà utilizzare esclusivamente i prodotti con le caratteristiche di qualità previste nell'**Allegato dell'ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica"**.

In caso di prodotti non elencati nell'**Allegato dell'ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica"**, dovrà essere fatta esplicita richiesta all'Ufficio Istruzione,

documentando la necessità, le modalità d'uso e allegando la scheda tecnica del prodotto proposto.

In caso di accettazione, da parte della commissione incaricata di valutare il nuovo prodotto, alla Ditta verrà data comunicazione scritta da parte dell'Amministrazione. Nel caso in cui nella nuova proposta di fornitura si riscontrino anomalie si procederà alla richiesta di immediata sostituzione ed eventualmente, qualora la richiesta venga disattesa, alla risoluzione del contratto da quel momento.

Durante il periodo contrattuale la Ditta appaltatrice dovrà, se invitata ed in caso di variazione di menù, fornire anche altri generi non compresi nel capitolato, ma riferiti alle categorie merceologiche oggetto della fornitura che divenissero necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie.

Nel corso di esecuzione del contratto, il Committente potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di analogo valore nutrizionale e economico, delle quali dovrà essere fornita relativa ricetta.

I menu dovranno essere esposti in ciascun refettorio e dovranno essere corredati da una dettagliata informativa sugli allergeni presenti nei pasti, per ogni giorno del menu. Non sono ammesse informative generiche.

Variazioni straordinarie del menu scolastico

Il menù proposto giornalmente deve corrispondere a quello prevista dalla tabella dietetica in vigore. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni dei menu approvati nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti;
- costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
- su richiesta della ASL.

Oppure, nei casi più gravi, sono consentiti la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi aventi uguale valore economico e nutrizionale.

La fornitura di cestini o piatti freddi o menù alternativi deve essere comunque sempre preventivamente richiesta per iscritto all'Ufficio Istruzione del Comune.

Cestino

Alla ditta può essere richiesto, in caso di gite, ecc., al prezzo del costo pasto di aggiudicazione, la fornitura per tutte le utenze di cestini che devono essere confezionati insacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente e che devono essere consegnati nell'orario richiesto dall'Amministrazione Comunale

Il cestino dovrà essere così costituito:

Infanzia e Primarie

- due panini con prosciutto cotto e formaggio
 - un frutto

- una confezione di crackers – una barretta di cioccolato
- un succo di frutta ml. 200
- una bottiglia di acqua oligominerale naturale da 1/2 litro
- due tovaglioli di carta
- due bicchieri monouso.

Adulti (insegnanti)

- tre panini con prosciutto cotto e formaggio
- un frutto
- una confezione di crackers – una barretta di cioccolato
- un succo di frutta ml. 200
- una bottiglia di acqua oligominerale naturale da 1/2 litro
- due tovaglioli di carta
- due bicchieri monouso

La Ditta deve altresì garantire nella preparazione del cestino il rispetto delle diete sanitarie ed etico-religiose degli utenti.

Art. 9 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E DIETE SPECIALI

Ogni pasto si intende costituito da:

1° piatto - 2° piatto - contorno - frutta fresca di stagione o dessert- acqua oligominerale naturale in bottiglie di PET (1 litro a pasto ogni 3 alunni) - pane fresco di giornata – merenda per l’asilo nido (spuntino del mattino e merenda del pomeriggio).

All’interno dei menù potranno essere introdotti piatti unici su richiesta e/o assenso dell’Amministrazione Comunale e dell’Azienda Sanitaria.

Tutti gli alimenti somministrati e utilizzati, anche come ingredienti delle varie preparazioni, dovranno essere privi di OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

In relazione ai secondi piatti, alcuni, quali cotolette di carne e tutte le preparazioni a base di pesce, prevedono l’aggiunta del limone; durante la distribuzione dei medesimi, ogni porzione sarà completata da una fettina di limone.

I contorni, insalate crude o vegetali cotti a vapore, saranno conditi con olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale marino iodato esclusivamente sui terminali di somministrazione. In merito al pane esso sarà pane comune fresco di tipo 0, prodotto da laboratori artigianale come **da Allegato dell’ATS Montagna “A proposito di mensa ... Indicazioni per l’elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica”**.

In merito alla frutta, nell’arco della settimana, essa dovrà essere sempre rigorosamente diversa, sia per specie che per varietà botanica; non sono ammesse eccezioni di sorta. In caso di difficoltà reali e accertate, sentito il parere del Responsabile dell’Amministrazione Comunale competente, è possibile sostituire la frutta fresca con la “spremuta di arancia” fresca o con succhi al 100% di frutta. “Spremuta di arancia”, o succo al 100% di frutta non possono avere una frequenza superiore di 2 volte al mese.

E' prevista inoltre, in tutte le scuole a rotazione, con cadenza mensile, la distribuzione di pizza.

Diete speciali

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la preparazione di diete speciali per patologie specifiche o per scelte etico-religiose. La predisposizione delle diete speciali da parte della Ditta deve avvenire avvalendosi di una dietista che potrà essere contattata dai genitori interessati. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale trasmettere alla Ditta tutte le richieste di diete speciali, con l'eventuale documentazione nel caso di diete sanitarie. Per la preparazione e somministrazione di diete speciali non sarà riconosciuto alla ditta appaltatrice alcun onere aggiuntivo.

Per coloro che presentano patologie di allergia al glutine o intolleranza al glutine (celiachia), si dovrà fare uso di prodotti in cui l'assenza dell'allergene è certificata.

Rispetto al menù del giorno saranno presenti le alternative specificate nell'**Allegato dell'ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica"**, riservate a coloro che seguono dieta in bianco, o diete particolari per patologie specifiche.

La ditta appaltatrice dovrà preparare le diete sanitarie, confezionate singolarmente, in vaschette termo sigillate, trasportate in contenitori termici. Le vaschette dovranno recare su apposita etichetta:

- l'indicazione dell'utente destinatario
- della scuola
- della tipologia della dieta.

L'utente dovrà essere sempre inequivocabilmente individuato nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menu base.

Il rispetto del "legame caldo" e delle relative temperature previste dovrà essere rigoroso.

Art. 10 - ORARI DI CONSEGNA PASTI

I pasti, tutti in legame caldo, dovranno essere consegnati a cura della Ditta presso ciascun plesso di distribuzione.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, la Ditta deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

L'orario di consumo del pasto (fatta salva l'eventuale introduzione del doppio turno) è indicativamente il seguente:

- le ore 11,30 per l'asilo nido;
- le ore 12,15 per la scuola dell'infanzia;
- le ore 13,20 per le scuole primarie;

I suddetti orari possono subire delle modifiche, previa comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in relazione ad eventuali esigenze organizzative dell'attività scolastica.

Tutti i pasti dovranno essere predisposti per il trasporto e la consegna nella medesima giornata di fornitura presso la cucina comunale.

Art. 11 – ACQUISTO E STOCCAGGIO DERRATE

Le derrate utilizzate sia per la preparazione dei pasti dalla Ditta, dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste dalle tabelle merceologiche **dell'allegato dell'ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica"**.

Inoltre dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza di vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt e formaggi freschi. Sono previste le seguenti rotazioni:

Frutta e ortaggi	forniture: almeno tre volte alla settimana.
Carne fresca	forniture: almeno settimanali.
Formaggi crudi (a maturazione rapida)	forniture: almeno tre volte alla settimana.
Formaggi cotti a media/lunga stag..	forniture: settimanali quindicinali (a maturazione media o lenta)
Pasta, cereali, legumi secchi	forniture: mensili.
Surgelati, legumi e cereali sottovuoto	forniture: mensili.

ART. 12 – UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI

1-Nidi d'infanzia

Per il servizio di ristorazione dei bimbi dell'asilo nido, i prodotti sotto elencati devono provenire dall'agricoltura biologica:

- tutti i prodotti ortofrutticoli
- olio extravergine d'oliva e aceto
- latte e yogurt
- legumi secchi
- biscotti, crackers, grissini e farine
- pasta, riso, orzo e farro
- gelato, succhi di frutta e marmellate
- uova e uovo pastorizzato
- pomodori pelati
- Ricotta, stracchino, mozzarella, caciotta.
- gnocchi di patate surgelati
- piselli surgelati, fagiolini surgelati, minestrone surgelati, spinaci surgelati

Essi dovranno corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CE n.2092/91 e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

2-Scuole d'infanzia e primaria

Per il servizio di ristorazione delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali, delle scuole secondarie di primo grado statali i prodotti sottoelencati devono provenire dall'agricoltura biologica:

- tutta la frutta fresca.
- olio extravergine d'oliva utilizzato come condimento a crudo o a termine cottura
- yogurt alla frutta
- legumi secchi
- farina
- pasta, riso, orzo e farro
- uovo pastorizzato - pomodori pelati
- piselli surgelati, fagiolini surgelati, minestrone surgelati, spinaci surgelati

Essi dovranno corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CE n.2092/91,

e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

Per il servizio di ristorazione, delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali, delle scuole secondarie di primo grado statali e degli asili nido i prodotti sottoelencati devono provenire **da "filiera corta" e a Km 0:**

- yogurt alla frutta da somministrare con frequenza circa quindicinale
- almeno 4 tipologie di formaggi freschi o a breve stagionatura, da far ruotare nel menù scolastico, e somministrare con frequenza settimanale.

Per alimenti a Km 0 devono intendersi i prodotti a filiera corta, acquistati direttamente dall'allevatore o dall'azienda produttrice, senza intermediari commerciali. Provenienti preferibilmente dalla provincia di Como, e/o dalle zone circostanti Menaggio, e comunque coltivati e/o prodotti a distanze non superiori a 50 Km, dal confine del territorio comunale.

Art.13 – PREPARAZIONE E COTTURA

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento dei surgelati in cella frigorifera tra 0 e + 4 C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tal quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni esclusivamente al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni (esempio: patate per purè), non sono ammesse cotture in acqua;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti destinati al servizio Ristorazione Scolastica: frittate, crocchette, pesci, ecc. saranno cotti esclusivamente al forno;
- non utilizzare, come basi per la preparazione di sughi o altro, i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- non utilizzare i preparati per purè o prodotti similari;
- è ammesso quale unico addensante - legante la fecola di patate;
- la maggior parte del condimento, previsto in tabella dietetica, deve essere utilizzato a freddo al termine della cottura;
- non utilizzare dadi o preparati per brodo di qualsiasi genere o natura, ricorrendo all'utilizzo di erbe aromatiche fresche o essiccate o surgelate per aromatizzare e insaporire i cibi;

- in tutte le preparazioni utilizzare esclusivamente sale marino integrale o sale iodato, le cui caratteristiche sono previste **nell'allegato dell'ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica**;
- per tutte le preparazioni contenenti uova si dovrà fare uso esclusivamente di uova pastorizzate, le cui caratteristiche sono riportate **nell'allegato dell'ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica** ;
- tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- tutti i contorni, fatta eccezione per quelli cotti in forno, cioè tutte le insalate crude e gli ortaggi cotti a vapore dovranno essere conditi esclusivamente sui terminali di consumo;
- tutti i piatti dovranno essere elaborati (vale a dire preparazione e cottura a partire dagli ingredienti base crudi e integri) nel corso della mattinata.

Rappresentano eccezione a queste regole esclusivamente le seguenti preparazioni:

1. arrosti e brasati: è possibile effettuare la preparazione della carne, la cottura e il raffreddamento immediato in abbattitore di temperatura nella giornata precedente il consumo. In mancanza di abbattitore di temperatura, tali preparazioni devono essere effettuate solo nel corso della mattinata precedente il consumo.
2. polpette, polpettoni: si possono effettuare, il giorno precedente il consumo, esclusivamente le operazioni di mondatura e taglio della carne in grossi pezzi;
3. fettine, cotolette: sono ammesse solo le operazioni di mondatura e taglio della carne, da effettuarsi il giorno precedente il consumo;
4. patate – sono ammesse solo le operazioni di selezione, sbucciatura e rifinitura, da effettuarsi il giorno precedente il consumo. Le patate intere o a pezzi dovranno essere immerse in acqua acidula e conservate in cella frigorifera, in contenitori con coperchio; fanno eccezione le patate o altre verdure da utilizzare per la preparazione degli impasti (polpette e frittate); il raffreddamento dovrà essere effettuato esclusivamente in abbattitore di temperatura.

E' assolutamente vietato, anche per destinazioni diverse dalla refezione scolastica, il riutilizzo di eccedenze cotte.

I pasti dovranno essere porzionati in teglie gastronomiche d'acciaio inox, già suddivisi per scuola. Dal termine della cottura al momento del confezionamento in cassa termica, l'alimento cotto dovrà essere conservato in bancone termico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature sempre al di sopra dei 65° C.

La produzione dovrà comunque essere organizzata in modo tale che il termine della cottura coincida con il momento della spedizione.

Si dovrà sempre comunque ridurre al minimo il tempo che intercorre tra il termine della cottura e il consumo effettivo del pasto.

Art. 14 - PIANO DEI TRASPORTI

La Ditta dovrà organizzare un adeguato piano dei trasporti, da trasmettere al Comune (e conforme a quello presentato in sede di offerta) tale da garantire che, il tempo

intercorrente tra la partenza di ogni mezzo dalla Cucina di proprietà comunale ove vengono prodotti i pasti e l'arrivo presso il terminale di consumo della scuola primaria in via Lusardi, sia contenuto nei limiti che assicurino il pieno mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del prodotto.

Art.15 MEZZI DI TRASPORTO - CONTENITORI TERMICI

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge ed essere a basso impatto ambientale.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, internamente ed esternamente, con frequenza almeno pari a 2 volte alla settimana.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate la Ditta dovrà utilizzare contenitori termici idonei ai sensi del D.P.R. 327/80.

I contenitori termici dei pasti multiporzione devono soddisfare i in particolare i seguenti requisiti specifici:

- contenitore e coperchio in polipropilene, omologato per alimenti, isolati con poliuretano espanso;
- pareti a intercapedine;
- lato superiore e lato inferiore del contenitore sagomati per l'impilamento;
- caricabile dall'alto;
- adatti per lavaggio in lavastoviglie fino a + 90°C;
- chiusura fissa a staffe;
- le dimensioni interne del contenitore per il servizio di ristorazione scolastica devono essere tali da alloggiare teglie G/N 2/1.
- In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori tali da essere, oltre che rispondenti alle vigenti normative, anche in grado di garantire la massima igiene ed il mantenimento delle qualità organolettiche degli stessi.

Art. 16 – PERSONALE

Tutto il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, porzionamento dei pasti, sanificazione dei locali è a carico della Ditta appaltatrice.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero, che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace, rapida e razionale; tenendo conto del fatto che il Comune non metterà a disposizione nessuna unità di personale dipendente del presente capitolato.

La ditta deve garantire la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente.

Per la produzione pasti presso la cucina di via Castelli l'organico dovrà essere coordinato da un cuoco/a responsabile, competente professionalmente e con esperienza

in analoghi servizi, allo scopo di assicurare la direzione gestionale-organizzativa del servizio.

L'organico nei terminali di consumo del pasto, dovrà essere tale da consentire operazioni di riordino e pulizia soddisfacenti al termine del servizio, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto.

In particolare occorre prestare attenzione al servizio erogato presso l'asilo nido comunale dove il servizio di preparazione e cottura risulta molto diversificato e costituito da 3/4 linee produttive (lattanti, medie, grandi e adulti). A cui si aggiungono piattini personalizzati per bimbi in svezzamento.

L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla Ditta aggiudicataria mediante il proprio Direttore-responsabile del servizio di ristorazione scolastica per il comune di Menaggio.

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale, operante sia nella cucina che nei singoli terminali di consumo del pasto, gli indumenti di lavoro ed i dispositivi di protezione individuali prescritti dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza; e cioè almeno due divise complete all'anno, che dovranno sempre essere mantenute in stato di perfetta pulizia. Fanno parte della divisa calzature antisdrucciolo di colore chiaro. Sia nei plessi che nei centri cottura, dovranno essere previsti, inoltre, una serie di indumenti idonei da indossare unicamente nella fase di pulizie.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione del pasto, compreso il personale nei terminali di consumo del pasto, dovrà essere costantemente formato ed aggiornato, in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle proprie specifiche competenze.

E' necessario che la ditta appaltatrice s'impegni ad effettuare corsi di aggiornamento e formazione del personale, regolarmente retribuiti, con cadenza almeno semestrale. Dovranno essere previsti almeno 3 moduli annuali di 2 ore ciascuno per tutto il personale in servizio. A questo proposito occorre specificare in offerta quale formazione sia stata effettuata al personale addetto alla ristorazione e quale s'intenda fare, indicando con precisione tempi, modalità e contenuti dei moduli formativi futuri.

La Ditta dovrà garantire sempre la presenza di un Direttore-responsabile del servizio in questione, cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

La Ditta dovrà fornire sistematicamente all'Amministrazione Comunale la lista nominativa del personale dipendente, la qualifica, gli orari di servizio e le eventuali variazioni di pianta organica.

Nella stesura dell'organigramma dovranno essere identificate le responsabilità individuali.

Nel corso del servizio i piani settimanali di attività stilati in conformità ai parametri sovresposti dovranno, su richiesta, essere messi a disposizione degli organi di controllo. Tutto il personale in servizio deve esporre apposita tessera di riconoscimento fornita dalla ditta, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Saranno a carico della Ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti i contratti di lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

DIRETTORE –RESPONSABILE DEL SERVIZIO: RUOLO E PROFESSIONALITA’

Il Direttore, sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare la consegna e la distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell’appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con la Commissione mensa, le Autorità Sanitarie, altri

eventuali addetti al controllo segnalati dall’Amministrazione comunale;

Il Direttore dovrà essere laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari o cultura equivalente. Dovrà avere esperienza professionale almeno quinquennale, maturata nella ristorazione scolastica.

La ditta appaltatrice dovrà garantire un costante monitoraggio sia del pasto che del servizio, al fine di garantire un pasto igienicamente sicuro, di adeguato valore nutrizionale e buon indice di gradimento

La ditta appaltatrice ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative anche nei confronti di soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell’offerta e per tutta la durata dell’appalto. L’obbligo permane anche dopo la scadenza di suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. La società aggiudicataria è tenuta inoltre all’osservanza ed all’applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Art. 17 - MODALITA’ DEL SERVIZIO NELLE STRUTTURE SCOLASTICHE

I pasti saranno preparati nella cucina comunale, con personale e derrate a carico della ditta affidataria, confezionati a caldo in contenitori termici multiporzione, in modo da garantire il rispetto delle temperature previste (legge n.283 del 30.04.1962 e relativo regolamento di attuazione DPR n.327 del 26.3.1980).

Il pasto verrà poi trasportato dalla Ditta appaltatrice presso il terminale di somministrazione della scuola dell’infanzia e asilo nido posto all’ultimo piano della sede ove sono ubicati i locali della cucina e tramite i propri automezzi e il proprio personale, al terminali della scuola primaria di via Lusardi.

I mezzi di trasporto dovranno essere igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione e pulizia.

In ogni terminale di consumo il personale della Ditta appaltatrice provvederà alla preparazione dei locali refettorio, alla porzionatura dei pasti, alla successiva pulizia delle stoviglie, dei locali refettorio, dei cucinotti adiacenti, dei servizi igienici dell’utenza e del personale.

In merito si veda anche l’articolo 19 del presente capitolato e l’allegato “Piano di sanificazione”.

I pasti verranno serviti dal personale della Ditta appaltatrice, facendo uso dei carrelli termici, in stoviglie di melanina per le scuole d'infanzia, di porcellana per le scuole primarie ed adulti.

E' consentito l'uso di stoviglie monouso a perdere, solo ed esclusivamente nei plessi dove non sia possibile l'installazione di lavastoviglie per ragioni di spazio e/o strutturali.

Le stoviglie monouso dovranno avere le caratteristiche di cui al D.M. 21.03.73 e successive modifiche (D.M. 26.04.93 n°220, D.M. 04.08.1999 n°322, D.M. 15.06.2000 n°210).

Tutte le stoviglie monouso dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- elevata qualità
- elevata resistenza al calore
- buona consistenza meccanica agli urti
- adeguato spessore
- ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti

I tavoli nei refettori saranno apparecchiati con tovagliette e tovagliolo a perdere per ogni singolo utente, bicchieri, contenitori per il pane e per la frutta, in materiale perfettamente lavabile. S'intende che tutto lo stovigliame di cui sopra dovrà essere fornito dalla Ditta appaltatrice e resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale alla scadenza dell'appalto. Valgono le seguenti regole:

- il contenitore del pane dovrà essere collocato sul tavolo solo dopo il consumo del primo piatto;
- il contenitore della frutta dovrà essere collocato sul tavolo solo dopo la distribuzione del secondo piatto;
- per il consumo di yogurt o dessert la ditta appaltatrice dovrà fornire sempre cucchiaini in acciaio inox o a perdere;
- sui tavoli riservati agli insegnanti vanno collocate coppette in vetro per la distribuzione di formaggio grana, da riempire giornalmente e da lasciare a disposizione per gli alunni che ne facciano richiesta; inoltre, su richiesta, devono essere fornite agli Insegnanti le bottiglie dell'olio e/o dell'aceto.
- Per le scuole d'infanzia, laddove emerga la necessità, le operatrici dovranno essere disponibili, senza ulteriore aggravio di costi per l'Amministrazione a:
 - ✓ sbucciare e porzionare la frutta per i bambini;
 - ✓ spremere le arance anche servendosi degli strumenti in dotazione
 - ✓ tagliare e porzionare il pane;
 - ✓ frazionare ed eventualmente sminuzzare le pietanze.

La Ditta appaltatrice avrà cura di tutte le stoviglie che dovranno essere in condizioni e numero sempre adeguato al servizio, ciò significa che la sostituzione per usura, il reintegro in caso di rottura e l'acquisto per un aumento dell'utenza sono a carico della Ditta stessa.

I carrelli termici dovranno essere mantenuti sempre in stato di pulizia e funzionamento perfetti.

La temperatura del "bagnomaria", per tutto il tempo di utilizzazione del carrello termico, dovrà essere sempre superiore agli 80° C.

Art. 18 – MODALITA' DEL SERVIZIO NEL NIDO DI VIA BENEDETTO CASTELLI ORGANIZZAZIONE

I pasti dovranno essere prodotti nella cucina ubicata all'interno dell'edificio sede dell'asilo nido/Scuola dell'infanzia.

Il servizio comprende:

- a) La preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti ai tavoli del refettorio posto all'ultimo piano dello stabile. I pasti dovranno essere serviti non prima delle ore 11.30;
- a) La fornitura e la distribuzione della frutta/omogeneizzati a metà mattina (ore 9.30 circa), la fornitura e la distribuzione delle merende per i lattanti e per i bambini che hanno il modulo del tempo pieno dalle 15,00 alle 17,00 (circa 20/25 merende al dì);
- b) La pulizia del refettorio, dopo il consumo del pasto principale, deve avvenire entro 30 minuti;
- c) La pulizia della cucina alla fine della giornata di servizio.

Dovrà essere previsto un calendario di incontri tra dietista, genitori e educatrici.

PREPARAZIONE, MENU E DERRATE

Per il servizio di ristorazione dei bimbi dei nidi d'infanzia sono previsti i prodotti provenienti dall'agricoltura biologica di cui all'art 12.

Essi dovranno corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CEE n.2092/91, n.2093/91 e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

I pasti per i bimbi dell'asilo nido dovranno rispettare rigorosamente il menù allegato, per ingredienti e grammature

Le caratteristiche merceologiche e di qualità delle derrate sono quelle previste **nell'allegato dell'ATS Montagna "A proposito di mensa ... Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica"**.

- La carne utilizzata dovrà essere priva di grasso esterno e di grasso interstiziale.
- Le verdure dovranno essere cotte esclusivamente a vapore, anche quelle da destinare ad ulteriore lavorazione (es. patate per purè).
- Tutti i piatti previsti nel menù dovranno essere preparati dagli ingredienti crudi e integri, esclusivamente durante la mattinata del giorno di consumo.
- Il brodo di verdura, previsto per i lattanti e divezzi, dovrà essere preparato giornalmente da verdure fresche.
- La maggior parte del condimento, dovrà essere utilizzato a crudo, al termine cottura.
- La pizza dovrà essere completamente prodotta ed elaborata dalla cucina, a partire dagli ingredienti base (farina, lievito, pomodori pelati, mozzarella, ecc.),
- La Ditta dovrà fornire tutti gli alimenti previsti dalla tabella dietetica e anche tutti gli alimenti previsti per i lattanti, inclusi eventuali alimenti su indicazione specifica del Pediatra o della famiglia
- La/il cuoca/o dovrà provvedere anche alla preparazione d'eventuali diete personalizzate, e "pasti in bianco" per patologie specifiche o patologie generiche e momentanee.

Nella cucina dell'Asilo nido, dovranno essere applicate tutte le disposizioni e indicazioni concernenti l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari, secondo la vigente normativa.

Nel manuale d'autocontrollo per il nido dovrà essere prevista una procedura per la rintracciabilità di tutti gli ingredienti costituenti il pasto dei bambini.

In particolare presso la Cucina dell'Asilo nido dovrà essere presente un registro per l'identificazione precisa delle derrate, stoccate e consumate. La compilazione sarà precisa con evidenza per ogni singola derrata del lotto e/o data di scadenza, peso, produttore, ecc.

L'applicazione di tale procedura dovrà essere rigorosa.

In particolare presso l'asilo nido dovranno essere erogati i seguenti servizi:

-Spuntino mattino: alle 9.30 fornire la frutta di stagione tagliata a pezzettini o purea di frutta in base alle età dei bambini. Omogeneizzati di frutta per i più piccoli.

Accompagnare sempre con acqua.

-Acqua: fornire acqua naturale esclusivamente in bottiglia, che deve sempre essere disponibile per tutta la giornata, dalle 7.30 alle 17.00.

-Pappe: seguire le tabelle dietetiche per la preparazione delle pappe, diversificate in base all'età del bambino (lioofilizzati, omogeneizzati e carne o pesce frullati).

-Pranzo: il pranzo e la frutta devono essere serviti tagliati, sminuzzati o frullati in base alle esigenze di ogni bambino.

- Festa di Natale aperta ai genitori (solitamente l'ultimo giorno di apertura del Nido prima delle vacanze di Natale).

- Festa dei compleanni di ogni mese con torta da mangiare in mensa dopo pranzo.

-Merenda: preparazione delle merende pomeridiane pronte per la distribuzione dalle ore 15.00 alle ore 17.00. Le merende proposte devono variare ogni giorno della settimana.

-Diete speciali: porre attenzione alle richieste di diete speciali per intolleranze o allergie (modulo compilato dal pediatra) o motivi religiosi.

-Chiusura del servizio: dopo le ore 17.00 disinfezione di tutte le stoviglie necessarie per la merenda e di bicchieri, biberon utilizzati durante tutta la giornata.

Biberon e bicchieri puliti dovranno essere riposti in un armadio chiuso nell'area dell'asilo nido a disposizione delle educatrici per la mattina successiva con delle bottiglie d'acqua.

ORGANICO DEL PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà assegnare al servizio per il nido idoneo personale per un numero adeguato e un monte ore complessivo sufficiente ad erogare il servizio descritto nel presente capitolato.

Il/la cuoco/a potrà esser sostituito da un aiuto cuoco/a di provata e documentabile esperienza professionale, almeno triennale, e previa autorizzazione del Responsabile comunale del Servizio.

Il personale dell'Asilo Nido dovrà essere dotato di un telefono cellulare per le comunicazioni di servizio. Non sarà possibile utilizzare il telefono fisso presente nell'edificio.

S'intende che dovranno essere rispettate tutte le disposizioni legislative inerenti al personale. L'impresa appaltatrice dovrà comunicare, all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco del personale impiegato, con l'indicazione degli estremi della carta d'identità di ciascuno, qualifica e livello retributivo d'ogni dipendente.

Art. 19 - SANIFICAZIONE NEI TERMINALI DI CONSUMO E NELLA CUCINA

Nell'ambito del servizio di ristorazione deve essere fornito dalla Ditta appaltatrice il materiale di consumo e le attrezzature per l'erogazione di detto materiale per la pulizia e la sanificazione dei luoghi, delle attrezzature in tutti i locali comunque utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica.

In tutti i luoghi interessati al servizio devono essere forniti dalla Ditta appaltatrice i detergenti per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

Sono a carico della ditta appaltatrice:

- la sanificazione completa della cucina, nonché di tutti gli ambienti, impianti e attrezzature presenti;
- la sanificazione nei terminali di consumo, e cioè la sanificazione di tutti i locali, attrezzature e arredi impiegati per il servizio di ristorazione scolastica. I locali sono tutti quelli pertinenti al servizio, inclusi i servizi igienici del personale addetto al servizio di somministrazione, anche se in uso non esclusivo, e inclusi i servizi igienici riservati agli utenti del refettorio, ove presenti.

Modalità e frequenza della pulizia e disinfezione dovranno essere quelli previsti nel piano di sanificazione **dell'Allegato Piano di sanificazione**. L'allegato dovrà essere integralmente recepito nel Piano di autocontrollo.

Valgono inoltre i seguenti criteri:

- la detergenza deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e anche durante brevi soste dal lavoro o all'intervallo del pranzo e non può essere eseguita dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e /o somministrazione di pasti;
- devono essere utilizzati detergenti e sanificanti conformi alle normative vigenti ed ai massimi livelli qualitativi disponibili sul mercato, adatti allo scopo, e cioè, per ambienti di produzione alimentari;
- si deve sempre sciacquare bene il detergente, così come il disinfettante, prima dell'uso dell'attrezzatura;
- si deve disinfettare con prodotto idoneo, utilizzandolo scrupolosamente, nella concentrazione consigliata dal fornitore;
- le attrezzature devono essere smontate ogni giorno in ogni loro parte, lavate e disinfettate;
- gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti prima di procedere alla pulizia degli impianti e delle attrezzature e durante le operazioni di lavaggio è vietato dirigere getti d'acqua sui quadri elettrici.

Art.20 - APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E AUTOCONTROLLO

In relazione anche a quanto previsto dai nuovi Regolamenti comunitari (Reg.178/02 e Reg 852/04) la ditta appaltatrice dovrà nella cucina e in tutti i terminali di consumo, mettere a punto il sistema HACCP e cioè:

1. definire le fasi e i relativi punti critici del processo da monitorare;
2. definire con precisione le procedure per controllare i punti critici (definire i limiti e gli standard da rispettare, che dovranno essere conformi al capitolato);

3. definire le azioni correttive: cioè le procedure da seguire nel caso di scostamento dai limiti e dagli standard fissati.

La definizione del sistema di autocontrollo e la sua applicazione sarà effettuata dall' "Assicurazione Qualità" della Ditta appaltatrice.

L'applicazione di tale sistema alle strutture sarà compito e responsabilità del Direttore-Responsabile del servizio, che dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito. L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale.

L'applicazione dell'HACCP, comprenderà anche il prelievo e controllo di almeno 5 campioni mensili, (materie prime, semilavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spese della ditta appaltatrice, ad analisi microbiologica e/o chimica.

Tutta la documentazione inerente il sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli. L' "Assicurazione Qualità" della ditta appaltatrice dovrà effettuare un controllo ispettivo con cadenza almeno mensile per verificare la funzionalità, efficacia e affidabilità del sistema HACCP.

Gli obiettivi del sistema HACCP dovranno essere i seguenti:

- sicurezza del prodotto finito
- conformità del prodotto e servizio alle specifiche di capitolato.

Art. 21 - APPLICAZIONE DEL D.LGS 81/2008 E PREVENZIONE DEI RISCHI

L'Appaltatore si impegna ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i. in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali obblighi.

Ai sensi dei commi 2, lettere a) e b) e 3 dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008, le parti procederanno alla sottoscrizione del DUVRI, documento unico di valutazione del rischio, con riferimento alle 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, da parte della stazione appaltante o dagli organi o enti preposti ai controlli in materia.

Il DUVRI (**Allegato al Capitolato**) riporta alcune prescrizioni generali in materia di sicurezza ed individua i principali rischi da interferenze potenzialmente presenti nelle sedi oggetto dell'appalto e le relative misure da adottare per eliminarli o ridurli.

L'Aggiudicatario si impegna ad effettuare sopralluogo presso la/le sede/i individuate dalle amministrazioni Comunali per la realizzazione dei servizi oggetto dell'appalto, congiuntamente al Responsabile Comunale incaricato, nonché a partecipare alla riunione di cooperazione e coordinamento e a sottoscrivere il relativo verbale.

In fase di esecuzione del contratto, eventuali ulteriori rischi da interferenza non previsti e non descritti nel DUVRI, conseguenti ad eventi non noti al momento dell'indizione della gara (variazione delle attività nella sede comunale, altri appalti in corso durante l'esecuzione del servizio), saranno oggetto di specifica valutazione da

parte del datore di lavoro titolare delle sedi in cui si svolge la prestazione, in contraddittorio con il datore di lavoro dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre fornire la programmazione relativa alla formazione del personale che sarà utilizzato per l'esecuzione dei servizi, inerente gli aspetti ambientali, connessi alla salute ed alla sicurezza.

La formazione, ove necessario, dovrà essere integrata entro 60 giorni dall'avvio dei servizi e opportunamente documentata; dovrà inoltre essere integrata in caso di rilevante progresso della tecnica o cambiamento della normativa nel corso della vigenza contrattuale.

L'Impresa aggiudicataria é comunque tenuta ad osservare ed applicare, in corso di esecuzione del servizio, tutte le misure individuate dal datore di lavoro titolare della sede oggetto del servizio, finalizzate a eliminare o ridurre i rischi da interferenza e a garantire la sicurezza del personale e degli utenti.

Art. 22 - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti posti in contenitori con coperchio a pedale, perfettamente lavabili, acquistati e reintegrati a cura della Ditta, in maniera da non favorire le contaminazioni crociate, sia nel centro cottura che nei refettori e nei locali attigui. Nelle Cucine la loro rimozione dovrà essere fatta prima dell'allestimento finale dei piatti. I rifiuti dovranno poi essere raccolti negli appositi cassonetti esterni.

Anche nei singoli terminali di consumo i rifiuti vanno allontanati ogni giorno, al termine del servizio, e trasportati negli appositi cassonetti di raccolta immondizie, posti in prossimità di ogni singolo plesso.

L'area rifiuti dovrà sempre essere mantenuta in stato di pulizia e ordine perfetti.

A tal fine si prevede una pulizia dell'area (scopatura e lavaggio) e un lavaggio dei cassonetti rifiuti con frequenza almeno settimanale.

Tali attività dovranno essere inserite nel piano di autocontrollo della ditta appaltatrice e adeguatamente monitorate e documentate.

Art.23 - RACCOLTA DIFFERENZIATA PER FRAZIONI ORGANICHE

La Ditta appaltatrice deve conferire al Servizio Comunale, o alla ditta debitamente autorizzata oli e grassi animali e vegetali esausti, nonché i residui della cottura secondo le disposizioni vigenti. Il costo totale dello smaltimento, di ogni frazione organica e non, è a carico della Ditta appaltatrice.

Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D. Lgs. n. 22/87 e successive integrazioni in maniera di raccolta e conferimento di contenitori e imballaggi.

La ditta appaltatrice dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate e comunque in conformità al D.lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Art. 24 - DISINFESTAZIONE/DERATTIZZAZIONE NELLA CUCINA

La disinfestazione e derattizzazione nella cucina comunale è a carico della ditta appaltatrice, la quale dovrà ricorrere ad una ditta specializzata.

I prodotti e le tecniche utilizzate dovranno essere sottoposti a preventivo parere del responsabile del Servizio comunale (Ufficio Ambiente) al quale dovranno essere inviati i contratti stipulati con le Ditte Specializzate corredati degli interventi e delle relazioni tecniche. La ditta appaltatrice tuttavia dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio di reparti, ispezione degli impianti, controllo dei residui polverosi, con l'intenzione di ricorrere il meno possibile al trattamento insetticida.

Per quanto riguarda la frequenza dei trattamenti, essa sarà modulata in funzione degli esiti del costante monitoraggio effettuato, fermo il rispetto di eventuali determinazioni delle Autorità sanitarie.

La finalità di questo tipo di lotta, cosiddetta "guidata", sarà quella di limitare la dispersione di veleni chimici nell'ambiente alla stretto indispensabile.

In merito la ditta dovrà definire in offerta il tipo di strategia che intende adottare.

Art. 25 - INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

La Ditta appaltatrice dovrà prevedere la collaborazione nell'ideazione, direzione e gestione delle iniziative che l'Amministrazione comunale riterrà di programmare ed indirizzate sia all'utenza che agli insegnanti /educatrici ed ai genitori.

Le iniziative saranno oggetto di valutate come previsto dall'art. 3 del presente capitolato, ambito 4.

Art. 26 - AVVIO DEL SERVIZIO - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di anni cinque e precisamente dal 1 settembre 2017 al 31 agosto 2022.

A tale riguardo si precisa che la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a dar corso all'appalto in data 01.09.2017 anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto, valendo in tal caso le prescrizioni contenute nel presente Capitolato, purché entro la suddetta data dell'01.09.2017 la stazione appaltante abbia adottato la determinazione di aggiudicazione e la stessa - esecutiva - sia formalmente comunicata alla Ditta aggiudicataria.

In data 31.08.2022 l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso diffida o costituzione in mora.

Alla suddetta scadenza contrattuale, la stazione appaltante si riserva la facoltà di utilizzare le procedure previste ai sensi dell'art. 63 comma 5, del D. Lgs. 50/2016 per ciascuno dei TRE anni successivi agli stessi patti, modalità e condizioni del contratto in scadenza. Per ciascuna annualità di rinnovo devono inoltre essere specificati gli interventi proposti in sede di offerta alla voce migliorie ambito 3 e ambito 4.

Art.27 - PAGAMENTI -TRACCIABILITA' - CONTRIBUTI CEE/AGEA

L'impresa appaltatrice si impegna a fatturare mensilmente il corrispettivo dei pasti forniti.

I pagamenti verranno effettuati entro 30 giorni dal giorno di ricevimento della fattura essendo escluso per tale periodo ogni aggravio a titolo di interesse o ad altro titolo.

Le fatture mensili verranno liquidate solo se accompagnate dalla documentazione attestante la regolarità nel versamento dei contributi assistenziali e previdenziali e dei premi assicurativi obbligatori contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali in favore del personale, compresi i soci-lavoratori qualora trattasi di cooperativa.

La Ditta appaltatrice, ai sensi della legge 13 agosto 2010 n.136 e successive modifiche, dovrà attenersi agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della predetta legge.

La ditta appaltatrice onde permettere all'Amministrazione Comunale di applicare il Reg. (CE) n. 657/2008, Reg. (CE) n. 966/2009 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA (nidi compresi) per i prodotti lattiero caseari distribuiti agli alunni delle mense scolastiche, sono tenute a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture / bolle intestate alla ditta di ristorazione o al comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e delle merende; devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e gli stessi sono muniti della marchiatura di identificazione prescritta dall'All. II, sezione I, Reg. CE n. 853/2004. Le fatture avranno cadenza mensile e dovranno essere ripartite in forniture per i nidi, le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

Art. 28 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

Si richiama l'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

Il subappalto, nei limiti di legge, è ammesso esclusivamente per i servizi di: trasporto/veicolazione dei pasti, effettuazione delle analisi di laboratorio, da laboratorio qualificato e accreditato, manutenzione ordinaria e straordinaria, disinfezione/derattizzazione.

Ai sensi del citato art. 105 -comma 6- del D. Lgs. 50/2016, l'operatore economico che intende

avvalersi del subappalto dovrà indicare in sede di presentazione dell'offerta una terna di

potenziali subappaltatori tra i quali potrà successivamente individuare l'effettivo esecutore.

Art. 29 – CAUZIONE

A garanzia della corretta esecuzione del contratto, anteriormente alla stipula del contratto, l'appaltatore provvederà al versamento di una cauzione nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 103 del D. Lgs. n.50/2016 in conformità delle modalità indicate dal medesimo articolo.

L'Amministrazione comunale potrà rivalersi sulla cauzione stessa nel caso di spese che dovesse sostenere a causa di azioni od omissioni di responsabilità della Ditta, fino al completo esaurimento della cauzione stessa. La Ditta sarà tenuta a reintegrare la cauzione.

Art. 30 - ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- 1) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale necessario, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- 2) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale che dovrà essere regolarmente formato e aggiornato;
- 3) alla fornitura delle divise complete di cappello e scarpe antinfortunistiche per tutto il personale addetto al servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia;
- 4) alla fornitura di armadietti spogliatoio a doppio scomparto;
- 5) alla fornitura di armadietti con chiusura a chiave, in numero adeguato, sia nelle cucine che nei terminali di consumo per la conservazione del materiale di pulizia;
- 6) all'installazione e mantenimento in tutti i servizi igienici, destinati all'utenza e agli operatori del servizio, dei dispositivi previsti per legge (dispenser sapone, dispenser asciugamani monouso, ecc)
- 7) a tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- 8) a tutti gli oneri assicurativi che derivano dall'esecuzione dell'appalto, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune per i danni a cose o persone, nonché quella relativa alla Responsabilità Civile della Ditta appaltatrice verso terzi;
- 9) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- 10) all'acquisto ed al trasporto delle derrate alimentari;
- 11) alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature (in occasione delle vacanze scolastiche, all'inizio dell'anno scolastico e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità), dei locali cucina (attrezzature, stoviglie, pentole e quant'altro utilizzato) e delle sale refettorio, ivi compresi i servizi igienici destinati al personale addetto alla somministrazione, anche se in uso non esclusivo.

- 12) alla pulizia straordinaria delle vetrare interne ed esterne nei refettori da farsi almeno 4 volte per ogni anno scolastico, con proprio personale e/o con imprese specializzate;
- 13) alla manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina e dei refettori,
- 14) alla fornitura giornaliera di tovaglietta, tovaglioli, piatti, bicchieri e posate monouso, nei refettori dove non è prevista la lavastoviglie o nei refettori con lavastoviglie, in caso di guasti alla lavastoviglie o altri eventi che comportino il ricorso al materiale monouso.
- 15) alla fornitura di brocche con coperchio, nel caso di utilizzo di acqua dell'acquedotto comunale, posate in acciaio inox, piatti in melanina o piatti in porcellana (a seconda dell'utenza), bicchieri, tovaglette e tovaglioli e quant'altro ancora indispensabile al servizio, in tutti i refettori. Tale materiale resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto;
- 16) all'integrazione del materiale frangibile (stoviglie) ed alle forniture del materiale ed agli impianti danneggiati per cause accidentali, sia in corso d'appalto, che alla cessazione dello stesso;
- 17) All'integrazione, reintegro delle teglie gastronomiche in acciaio inox nelle cucine comunali
- 18) All'integrazione, reintegro dei contenitori termici per il trasporto pasto nelle cucine comunali
- 19) alla manutenzione ordinaria e straordinaria e all'eventuale sostituzione delle attrezzature nella cucina;
- 20) alla pulizia ed igienizzazione dei pannelli fonoassorbenti, ove presenti. Le operazioni di smontaggio e di ripristino sono a carico della Ditta;
- 21) alla stampa dei menu per ogni singolo utente;
- 22) alla dotazione di lavastoviglie, carrelli termici, carrelli a pianale basso per il trasporto dei contenitori termici, forni microonde, lampade anti -insetto nei terminali di consumo del pasto e relative mensole per il loro collocamento.
- 23) allo smaltimento delle attrezzature sostituite. Lo smaltimento delle attrezzature dovrà essere sempre documentato e comunicato all'Ufficio Segreteria. Nella documentazione dovranno essere riportate le specifiche della singola attrezzatura, nonché il n° di inventario.
- 24) Alla dotazione di bancali in plastica per l'appoggio dei contenitori termici, in particolare per le unità terminali di somministrazione del pasto;
- 25) alla dotazione di frigoriferi in sostituzione di quelli di proprietà comunale in caso di rottura;
- 26) alla dotazione di piccole attrezzature funzionali allo svolgimento del servizio quali spremi agrumi, coltelli seghettati per gli insegnanti delle scuole d'infanzia e primarie, omogeneizzatori o centrifughe per il nido;
- 27) all'organizzazione di corsi di aggiornamento di tutto il personale addetto ai servizi;
- 28) al rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni e Legge n. 123/2007.
- 29) a consegnare tutto il pasto non "scodellato" o comunque riutilizzabile ai sensi di legge, per servizi a favore delle persone in stato di bisogno nelle modalità indicate dal servizio sociale del Comune;

30) a fornire gratuitamente un pasto ogni 50 pasti ordinati, con l'avvertenza che il calcolo sarà eseguito sul totale dei pasti forniti e mensilmente calcolati anche a fronte di fatture separate per alunni e per docenti che, a insindacabile giudizio dell'ufficio competente, possano essere richieste.

Art. 31 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente Capitolato, il Comune si impegna nelle strutture di sua proprietà:

- 1) alla manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti nei terminali di consumo del pasto
- 2) alla fornitura dei cassonetti esterni e alla rimozione periodica dei rifiuti e delle immondizie;
- 3) alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento, e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività di gestione.

Art. 32 - INTERRUZIONE

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché tempestivamente comunicate alla controparte.

In caso di sciopero o in casi di interruzione del servizio, o per altri motivi, la Ditta dovrà essere disponibile alla produzione di cestini o piatti freddi alternativi aventi uguale valore economico e nutrizionale, così come meglio disciplinato all'art. 8.

Art. 33- SPESE - ALTRI ONERI

Tutte le spese, tasse ed imposte inerenti, accessorie o conseguenti all'appalto nonché quelle di contratto saranno a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 34 - VALORE DEL CONTRATTO

Il valore del contratto è costituito complessivamente dall'importo di ciascun prezzo unitario del pasto moltiplicato per il numero dei pasti presunti annui per i servizi previsti dall'art. 1 del presente capitolato.

Art.35- RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che potesse derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi

contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate. La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

L'assuntore dei servizi stipulerà, a copertura dei rischi del servizio, ivi compresi incendi, scoppi, intossicazioni alimentari, idonea polizza assicurativa R.C. verso terzi.

La Ditta appaltatrice si impegna a fare applicare, quanto previsto dal Decreto Legislativo n.81 del 9 aprile 2008 e successive modifiche intervenute.

Art. 36 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento di effettuare o fare effettuare controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente Capitolato. Tali controlli potranno essere effettuati da:

- consulenti incaricati dall'Amministrazione Comunale, che seguiranno giornalmente i servizi nelle varie fasi;
- l'apposita Commissione mensa delle scuole dell'infanzia e primaria, indicata dal Responsabile del Servizio Comunale competente e i cui nominativi verranno comunicati alla Ditta appaltatrice;
- uno o più laboratori d'analisi che effettueranno, per conto dell'Amministrazione Comunale, prelievi ed analisi sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sugli impianti, attrezzature, ambienti, ecc.;
- qualunque altro soggetto incaricato dall'Amministrazione Comunale.

I prelievi ed i controlli saranno comunque effettuati nel modo ritenuto più opportuno.

Il Comune potrà disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, dei locali e dei magazzini e di quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato ed in particolare di quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, nonché sul controllo relativo alla corretta conservazione e lavorazione degli alimenti.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta appaltatrice fornirà tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

Nel caso in cui tali controlli evidenzino, per più di tre volte in un mese, o per nove volte nell'arco di dodici mesi, la non rispondenza alle norme contrattuali, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto per fatto e colpa della ditta appaltatrice.

Art. 37 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'Azienda appaltatrice dovrà, a proprie spese, prelevare giornalmente, sia nella cucina di via Benedetto Castelli, sia nei terminali di consumo del pasto, **due campionature rappresentative** di tutti gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione, cotti o non, così come definito anche dalla Circolare n°45/SAN della Regione Lombardia. Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione o distribuzione in ogni luogo di consumo. Le campionature prelevate devono essere equivalente come quantità a quella di una porzione e comunque non inferiore a 50 grammi edibili. Il pasto rappresentativo suddiviso in 3 idonei contenitori (uno per il primo piatto, uno per il secondo piatto ed uno per il contorno) ermeticamente chiusi, muniti di etichetta recante ora, giorno, luogo del prelievo e nome della preparazione. Le due campionature devono essere mantenute refrigerate a circa +4 gradi per 72 ore. I prelievi della giornata di venerdì dovranno essere mantenuti, a scopo cautelativo, per 96 ore.

Art. 38 - RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Responsabile del Servizio Comunale competente farà pervenire alla Ditta appaltatrice, per iscritto, le eventuali contestazioni. Se entro 15 (quindici) giorni dalla data della comunicazione, la ditta appaltatrice non fornirà nessuna controprova probante, il Responsabile del servizio potrà applicare le misure repressive previste dal presente capitolato.

Art. 39 - PENALITA'

Per le inadempienze contrattuali verranno applicate le sanzioni di seguito elencate:

- penale di Euro 1.000 per modalità di preparazione e cottura difformi rispetto a quanto previsto all'Art.12;
- penale da Euro 150 a Euro 2.500 per mancata applicazione dell'HACCP;
- penale di Euro 5.000 nel caso di fornitura con carica microbica superiore agli standard previsti;
- penale di Euro 1.000 nel caso di menù non corrispondente a quello in vigore;
- penale di Euro 2.000 per impiego di derrate non conformi al capitolato;
- penale di Euro 1.000 per stoccaggio di derrate non conformi a capitolato;
- penale da Euro 300 a Euro 1.500 per porzioni non corrispondenti alle grammature previste in tabella dietetica;

La grammatura verrà valutata come peso medio di 10 porzioni scelte a caso, tenendo conto del calo peso dovuto alla cottura, con una tolleranza del 5 per cento in meno rispetto al peso in tabella dietetica;

- penale da Euro 500 a Euro 2.000 per mancato rispetto delle modalità di servizio nei plessi scolastici, come specificato all'art.17 " Modalità del servizio" ;

- penale di Euro 2.500 per un numero di personale non corrispondente ai parametri previsti in capitolato
- penale da Euro 300 a Euro 2.000 per mancata o incompleta attuazione del piano di sanificazione previsto per il centro cottura e per i plessi scolastici;
- penale di Euro 10.000 per condizioni igieniche carenti;
- penale da Euro 500 a Euro 2.000 per ritardo nella consegna dei pasti, nei singoli plessi, rispetto all'orario previsto in questo capitolato;
- penale di Euro 1000 per mancato intervento, o ritardato intervento (dopo i cinque giorni previsti) di manutenzione ordinaria e/o straordinaria nelle cucine o nei refettori relativamente a attrezzature, arredi, ambienti.

Nel caso venissero distribuite un numero di porzioni inferiori, rispetto a quelle delle presenze segnalate, è fatto obbligo alla ditta appaltatrice l'immediato rimpiazzo delle stesse senza alcuna variazione del menù. In tale evenienza è facoltà dell'Amministrazione Comunale di applicare, di volta in volta, una penale compresa tra Euro 800 e Euro 1.500.

In ogni altro caso non contemplato esplicitamente nel presente articolo o in altri articoli del Capitolato, ma che costituisca inadempienza delle disposizioni di legge vigenti e dei regolamenti concernenti i servizi stessi, è facoltà dell'Amministrazione Comunale applicare, di volta in volta, una penale compresa tra Euro 150 e Euro 1.500.

Per le inadempienze sopra descritte, nel caso in cui le mancanze si ripetessero per più di tre volte in un mese, verrà raddoppiata la penalità applicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere proceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni, entro e non oltre 15 (quindici) giorni dal ricevimento della presente nota. Si procede all'applicazione della predetta penale mediante ritenuta diretta sul pagamento della prima fattura successiva al mese nel quale si è assunto il provvedimento.

Art. 40 - RECESSO DAL CONTRATTO DI APPALTO

Indipendentemente dai casi previsti nell'articolo precedente, l'Amministrazione Comunale promuoverà, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, il recesso dal contratto anche nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, relativi al servizio;
- c) assenza e irreperibilità del direttore di mensa per più di tre volte in un mese;
- d) inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- e) non corretta corresponsione delle retribuzioni spettanti al personale dipendente
- f) in caso di fallimento e/o frode;
- g) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- h) in caso di inadempienze gravi quali:
 - intossicazione alimentare;

- condizioni igieniche non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;

i) ogni altra inadempienza grave

j) o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tutti i casi previsti la ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 41 – ASSICURAZIONI

Fatto salvo quanto previsto dal precedente Art. 35 "Responsabilità" rispetto agli obblighi assicurativi della Ditta, il Comune provvederà ad assicurare a proprie spese gli impianti, le attrezzature ed i locali di sua proprietà messi a disposizione dell'appaltatore contro i danni dai rischi per incendi, esplosioni, scoppi.

Provvederà altresì all'assicurazione per le responsabilità civili contro terzi, intendendosi per terzi anche i dipendenti della Ditta.

L' Affidatario ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nel locale mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

A tal fine l'Affidatario si impegna a stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio del Committente e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura dei rischi di responsabilità civile dell'impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui a contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Committente è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere la copertura di

- tutti i rischi di danni cagionati per colpa grave;
- tutti i rischi derivanti dall'attività di servizio di gestione, compresa intossicazione, tossinfezione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, nonché ogni qualsiasi altro danno agli utenti, conseguente la somministrazione del pasto;
- tutti i rischi di danno in seguito a incendio, scoppio o altri eventi calamitosi;
- ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte dell'Affidatario.

Il massimale di tale polizza deve essere adeguato alle condizioni di rischio e comunque non inferiori ai seguenti massimali:

- Massimale minimo per sinistro: Euro 3.000.000,00
- Massimale minimo per persona Euro 3.000.000,00
- Massimale minimo per cose Euro 3.000.000,00

I massimali assicurati non costituiscono limitazioni delle responsabilità dell'Affidatario nei confronti del Committente, né nei confronti dei danneggiati.

Nel contratto assicurativo deve essere espressamente prevista la rinuncia alla rivalsa da parte della Compagnia Assicuratrice nei confronti di chicchessia, compreso il Committente. L'Affidatario si impegna a consegnare al Committente copia della polizza

di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'Esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se l'Affidatario non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo.

In caso di mancanza della polizza assicurativa, l'Affidatario incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

Il committente si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni

L'Affidatario ha inoltre l'obbligo di stipulare apposita polizza per la copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e i parasubordinati(R.C.O.) ai sensi:

a) Del DPR 1124/1965 e ss.mm.ii.

b) Del D.Lgs 38/2000 e ss.mm.ii.

c) Del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub a e b

Presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificamente al presente appalto.

Ogni documento comprese le quietanze, dovrà essere prodotto al Comune a semplice richiesta.

La polizza R.C.O. deve prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (Tre milioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (1 milione cinquecentomila/00) per prestatore di lavoro/parasubordinato

La polizza R.C.O. dovrà inoltre risultar espressamente estesa:

- A parziale deroga dell'art.1900 c.c. alla colpa grave degli assicurati;
- Alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della Magistratura, manifestatesi entro 12 mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa

I rischi non coperti dalle polizze sopra descritte, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'affidatario.

Art. 42 - NORME TRANSITORIE

Il Comune ha facoltà di estendere il Servizio anche ad altre mense scolastiche e/o per adulti.

In tal caso le parti converranno per iscritto costi e clausole da approvarsi con apposito e separato atto deliberativo.

La Ditta dovrà collaborare alle iniziative programmate dal Comune rivolte in via prioritaria ai settori Pubblica Istruzione, Servizi Sociali.

Tali iniziative saranno a carico della Ditta fino ad un massimo di € 500,00 per tutto il periodo dell'appalto.

Art. 43 - CONTROVERSIE

Per ogni questione che dovesse insorgere fra Comune ed appaltatrice in ordine all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente capitolato oppure in merito all'esatta interpretazione di norme contrattuali, la competenza è assegnata al Foro di Como con rinuncia di qualsiasi altro.

Art. 44- LEGGE 196/2003

Ai sensi della Legge 196/2003 la Ditta è nominata, nella persona del Responsabile del Servizio, responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili e quindi della banca dati e dell'archivio per la gestione dell'appalto.

Il Responsabile dovrà:

- rispettare gli obblighi della Legge 196/2003;
- attuare e rispettare le misure di sicurezza.

Il trattamento dei dati dovrà avvenire mediante strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato anche attraverso strumenti automatizzati atti a memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi.

Art. 45 - DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta si considera, all'atto della presentazione dell'offerta nonché dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature nonché del loro stato. Il Comune comunicherà alla Ditta ogni provvedimento che modificasse la situazione preesistente.

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato si fa rinvio alle disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

La Ditta, nel corso dello svolgimento del servizio, deve aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno emanate durante la durata del contratto.