

Comune di Lomazzo

Provincia di Como

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER IL PERIODO 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE
PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024**

Art.1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO:

GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE - PRODUZIONE PASTI SCOLASTICI, ANZIANI, ASILO NIDO DEL COMUNE DI LOMAZZO a ridotto impatto ambientale, consistente nella:

- fornitura, deposito derrate alimentari (compreso acqua naturale in pet) e preparazione pasti in loco c/o cucina comunale ubicata all’ interno della Scuola dell’ Infanzia “ Somaini” di Viale Somaini per le utenze del Nido “Girotondo”,della scuola dell’ Infanzia e dei pasti per gli anziani e dei centri estivi
- Fornitura pasti in trasportato da un centro cottura idoneo, di proprietà della ditta aggiudicataria per tutta la durata del contratto (**dal 01.09.2018 al 31.08.2021**). Il tempo massimo di trasporto dei pasti pronti, misurato dal medesimo Centro cottura alla sede del Municipio di Lomazzo piazza IV novembre 4 non dovrà essere superiore ai 40 minuti. Il riferimento per la misura dei tempi sono le mappe del sito “ Google maps”. Nel caso in cui il centro cottura non sia di proprietà della ditta aggiudicataria, la dichiarazione deve essere sostituita da un contratto od atto di impegno che ne attesti la disponibilità a favore della ditta stessa, per le utenze della Scuola Primaria “Gianni Rodari” Via Giovine Italia, Scuola Primaria “Manera” Via Papa Pio IV e della Scuola Secondaria di Primo Grado “De Amicis” di Via Pitagora, sino al 2021, con possibilità di rinnovo sino al 2024, qualora entro il termine dei tre anni l’Amministrazione comunichi la volontà di ripetere il contratto.
- Fornitura delle merende per l’ Asilo Nido e per i centri estivi
- Preparazione pasti per anziani dal lunedì al venerdì per tutti i mesi dell’anno
- Trasporto in contenitori termici, approntati dalla ditta appaltatrice, ai terminali di consumo;
- Pulizia, sanificazione e riordino di:
 - locali cucina e relativi arredi ed attrezzature,
 - locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature;

(incluso ogni materiale di pulizia – consumo a tal fine necessario)

- La fornitura di utensileria di cucina, carrelli portavivande, e quant’altro necessario per l’espletamento del servizio, nonché il materiale quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovaglette, set posate, complementari al numero degli utenti, in ceramica, vetro, acciaio o melanina. Non sono consentite stoviglie del tipo “usa e getta” (es. piatti, bicchieri o posate in plastica). Le stoviglie di cui alla fornitura suddetta rimarranno di proprietà comunale.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 Luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: l’offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta della stazione appaltante dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell’etichetta EU Eco.label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

- responsabilità gestionale complessiva servizi affidati;

secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

Di tutte le forniture previste (ad esclusione delle stoviglie, piatti, bicchieri, posate, ciotole, pentole ecc. , che rimarranno di proprietà comunale) dovrà essere specificamente indicato nell’offerta tecnica ciò che rimarrà di proprietà dell’Ente appaltante e ciò che invece sarà messo a disposizione per l’intera durata dell’appalto, ma resterà di proprietà dell’operatore economico, impresa appaltatrice.

Il servizio di ristorazione scolastica è regolato dal presente capitolato e dal documento “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva” pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.134 dell’11/06/2010 e da quelle regionali approvate n. 14833 del 01/08/2002.

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d’azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP). Detto piano ha fissato dei “criteri ambientali minimi” per il servizio di ristorazione collettiva, che questa stazione appaltante adotta ai sensi dell’art. 34 del Codice dei contratti D. Lgs 50/2016, con riguardo alle seguenti fasi:

- a) Specifiche tecniche di base;

b) Condizioni di esecuzione/clausole contrattuali

a) SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la formazione di derrate alimentari” previsti dal Decreto del Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011.

L’appaltante, in particolare obbliga l’appaltatore all’applicazione dei CAM di base, come disciplinato nel corpo del presente capitolato, relativamente a :

- produzione di alimenti (successivi art. 5 e 6)
- requisiti dei prodotti in carta – tessuto (precedente art. 1)
- Trasporti (successivo art. 13g)
- Consumi energetici: riduzione al minimo dei consumi di acqua ed energia elettrica
- Pulizie dei locali (successivo art. 13d)
- Requisiti degli imballaggi (successivo art. 13h)
- Gestione dei rifiuti (successivo art. 13e)
- Informazione agli utenti sulle soluzioni adottate per la riduzione dell’impatto ambientale (successivo art. 14l)

b) CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

- Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari (successivo art. 16.b)
- Riduzione e gestione dei rifiuti (successivo art. 13.e)
- Formazione del personale (successivo art. 10.d)

c) SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI

La ripartizione dei punteggi per la valutazione delle offerte tecniche terrà in considerazione criteri premianti sugli impatti ambientali del servizio di di ristorazione.

In particolare saranno attribuiti punteggi inerenti:

- la maggior quota percentuale di alimenti bio, dop, igp ecc. di cui al successivo art. 5;
- il sistema di trasporto, ovvero la distanza intercorrente tra il luogo di cottura e di consumo;
- destinazione del cibo non somministrato: impegno a recuperare il cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale

Art.2 - DURATA DEL SERVIZIO:

1. Il contratto relativo al presente appalto ha durata di anni tre a far tempo dal 1° settembre 2018 sino al 31/8/2021 con facoltà di affidamento diretto (ripetizione), per gli anni scolastici 2021/2024 laddove il Comune di Lomazzo ravvisi un preminente interesse pubblico e lo svolgimento del servizio dell’operatore economico stesso sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità, richiesti nel primo periodo e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo del presente appalto

L’erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico che sarà comunicato a cura del competente Ufficio Comunale in tempo utile.

Art.3 – IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO:

Quantitativo o entità totale: l'importo totale presunto dell'appalto di € 1.323.867,96 oltre iva di cui € 7.938,36 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per n. 36 mesi, è stato calcolato sulla base dei consumi degli anni scorsi. L'importo comprensivo dell'eventuale ripetizione ai sensi dell'art 63 c. 5 del D. Lgs 50/2016 ammonta a € 2.647.735,92-. di cui € 15.876,72 di oneri della sicurezza. Detto importo si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari.

Tale importo risulta determinato quale prodotto dei prezzi pasto unitari per il numero delle utenze (secondo la tabella indicata al successivo art.4).

L'importo a base di gara è fissato in:

€ 4,73 a pasto, di cui € 4,70 iva esclusa, assoggettabili a ribasso e € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per il **pasto per scuole dell'infanzia (solo alunni), primarie (alunni e insegnanti) e medie (alunni e insegnanti);**

€ 4,42 a pasto, di cui € 4,40 iva esclusa, assoggettabili a ribasso e € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per il **pasto per Asilo nido, anziani e insegnanti della scuola dell'infanzia;**

Nella formulazione dell'offerta gli offerenti dovranno tenere in considerazione la fornitura al Comune di un certo numero di pasti per gli utenti esenti secondo Isee e per gli utenti insolventi, fino al concorrere della somma di € 10.000, a titolo di utilizzo della cucina comunale di Viale Somaini per la preparazione dei pasti degli alunni della scuola dell'infanzia.

Nel caso in cui il numero di detti pasti, che sarà a consuntivo comunicato, comporti una spesa superiore ai 10.000 € il Comune liquiderà dietro regolare fattura la cifra eccedente i 10.000 €; al contrario, qualora la spesa per detti pasti (esonerati dal pagamento e insolventi) sia inferiore a € 10.000,00 la ditta aggiudicataria fornirà al Comune anche una parte dei pasti degli insegnanti, fino al concorrere di detta somma di € 10.000,00.

Art.4 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti presunti di seguito indicati:

TIPOLOGIA UTENTI	Media del N° PASTI/GIORNO	N° PASTI /ANNO
Asilo Nido	35 (su n.5 g. settimanali)	7875
Scuola Materna	234 (su n.5 g. settimanali)	32866
Scuola Primaria Rodari	Lunedì e mercoledì: 325 Martedì e giovedì:83 Venerdì:165	34615
Scuola Primaria Manera	Lunedì e mercoledì: 68 Martedì e giovedì: 19 Venerdì:50	7840
Scuola Secondaria (2g/sett)	Mercoledì e venerdì: 35	2450
Anziani	25	6421
Centri estivi	Giugno: 47 Lglio: 89	2475

SCUOLA MATERNA ED ASILO NIDO prodotti dalla cucina di Viale Somaini

Il servizio prevede la preparazione,la distribuzione, il lavaggio dei piatti nonché la sanificazione dei locali adibiti a mensa per le utenze della Scuola Materna e dell' asilo nido. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice.

ANZIANI A DOMICILIO, prodotti dalla cucina di Viale Somaini

Il servizio prevede la preparazione, nonché la consegna dal lunedì al venerdì per tutti i mesi dell'anno, il confezionamento in monorazioni sigillate. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure della Ditta appaltatrice.

SCUOLA PRIMARIA G. RODARI E A. VOLTA di MANERA, SCUOLA SECONDARIA prodotti in trasporto dalla cucina dichiarata in sede di gara di proprietà o in concessione all'azienda appaltatrice

Il servizio prevede, il confezionamento, il trasporto dalla Cucina dell'operatore economico e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dell'operatore economico.

Presso la scuola primaria G. Rodari di Lomazzo per n. 2 giorni la settimana (lunedì e mercoledì) sarà necessario prevedere la distribuzione dei pasti in n. 2 turni, dato l'elevato numero di alunni presenti (circa n. 160/165 a turno)

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l' I.A.

Nell'ambito di tale servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti al "sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole e all'asilo nido sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menu per le utenze scolastiche, ivi compreso il menu dei pasti crudi, è la seguente:

- ❖ primo
- ❖ secondo
- ❖ contorno
- ❖ pane
- ❖ frutta di stagione o yogurt o dolce

Il Committente inoltre potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite effettuate potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine la Ditta Appaltatrice deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

- ❖ pane
- ❖ formaggio o affettato
- ❖ tranci di pizza margherita
- ❖ frutta di stagione
- ❖ una bottiglietta di acqua minerale naturale
- ❖ n. 2 tovaglioli di carta
- ❖ n. 1 bicchiere monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.

Il numero dei pasti indicato nel presente capitolato ha, come evidenziato, valore “presunto”: tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell’anno scolastico oggetto del servizio.

La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell’inizio del servizio, l’Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d’utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

Art.5 – FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

9 a) Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell’art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanate in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 del 01/08/2002) e dalle prescrizioni specifiche dell’ A.T.S. competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l’intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici”;
- l’approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l’affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell’utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all’A.T.S. E’ consentito l’utilizzo dei prodotti surgelati
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l’obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l’approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione

delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a fornire all'Ente appaltante tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti c/o mensa scolastica comunale, necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CE in materia di recupero di contributi CE/AIMA sui prodotti in questione.

PRODOTTI BIOLOGICI

Dovrà essere garantita la fornitura di prodotti biologici, che secondo quanto disposto dal Decreto legislativo 50/2016 all'art. 144 c. 1 sarà oggetto di valutazione tecnica in sede di gara.

In particolare in merito alla produzione degli alimenti e delle bevande:

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, Yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” da prodotti IGP DOP e STG come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350;
 - Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
 - I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- *Carne* deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi;
 - per almeno il 25% in peso sul totale da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- *Pesce*:
 - Per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile.. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Art.6 – PREPARAZIONE DEI PASTI

6 a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a

cura dell'appaltatrice,(si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

6 b) Composizione:

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menu allegati al presente capitolato. I menù potranno essere variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni dell'A.T.S. e della Commissione Mensa.

6 c) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out,etc
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- scioperi;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

6 d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

6 e) Diete speciali:

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria –con congruo anticipo- dal servizio comunale competente.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione ATS) renderanno noti al responsabile del servizio mensa –all’inizio dell’anno scolastico- gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l’ATS competente provvederà alla modifica del menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l’apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in “bianco”, previa comunicazione da parte dell’utente o presentazione del certificato del pediatra o medico di base.

6 f) Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di “colazioni al sacco” per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al punto 6 f), avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art.7 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d’utenza nel precedente art. 4, a cura dell’appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Art.8 – PERSONALE

8 a) Personale:

L’Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l’ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto ai centri di distribuzione) in supporto al personale esistente.

Nel caso di assenza della ditta appaltatrice, la stessa dovrà provvedere all’immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l’approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

8 b) Composizione staff di servizio – Garanzie di continuità:

La composizione del personale dipendente dell’Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara.

L’appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all’Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all’inizio di dell’anno scolastico oggetto del servizio, l’elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell’orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l’appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all’Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l’esplicazione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell’orario di servizio originariamente individuate.

La composizione “standard” dello staff a completamento, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l’intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o simili che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l’appaltatore è tenuto ad informare l’Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l’obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L’Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell’orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall’appaltatore e saranno soggette all’applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

8 c) Rispetto della normativa:

L’appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all’integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L’appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell’Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all’assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L’impresa si obbliga a tenere indenne l’Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l’esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell’art. 1676 del C.C.

8 d) Osservanza dei contratti collettivi:

L’appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all’integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art.9 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un “Responsabile di servizio”, presente in loco secondo l’orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell’ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell’intero staff di servizio e del personale comunale;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle

derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di “referente unico” nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa)

Art.10 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff di ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

10 a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento al pacchetto Igiene Reg. 852,853,884 e 882 del 2004, al D. Lgs 6/11/2007 n. 193 nonché a quanto previsto dal Regolamento locali e di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

10 b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

10 c) Vestiario:

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale, in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

10 d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Dovranno essere affrontate le seguenti tematiche (Condizioni di esecuzione):

- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense

Art.11 – RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

Art.12 – IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso la Cucina Comunale di Viale Somaini ed i refettori del Comune di Lomazzo.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

12 a) Manutenzione ordinaria:

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico della ditta aggiudicataria.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal gestore, dovrà pervenire all'ufficio tecnico copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro di cottura, dei refettori e locali di distribuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità in termini di efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

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:

- Decreto Legislativo 9 aprile 2008 , n. 81 e s.m.i.; il D. Lgs 193/2007; la Legge 6/12/1971 n° 1083 - tabelle UNI - GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature e successivo decreto MISE 30/9/2015.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

- a. sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b. pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c. pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- d. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- f. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g. interventi su lavastoviglie;
- h. interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura;

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina.
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
- Data di ogni intervento.
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti;

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore;

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Relativamente ai consumi energetici l'I.A. dovrà gestire il servizio e utilizzare le apparecchiature in modalità tali da minimizzare i consumi di acqua ed energia.

12 b) Manutenzione straordinaria:

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria a carico della Ditta Appaltatrice tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la cucina di Viale Somaini .

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla ditta aggiudicataria.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

Art.13 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

13 a) Manutenzione ordinaria:

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria sulle attrezzature, necessario al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità.

13 b) Manutenzione straordinaria

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione straordinaria che riguardi la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la Cucina di Viale Somaini
L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

13 c) Danni dovuti a negligenza:

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

13 d) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria,
 - locali refettorio (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
- come specificati nell'oggetto del servizio art. 1.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

13 e) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Condizioni di esecuzione: La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili. Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità

alla norma UNI En 13432-2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

13 f) Materiali di pulizia e consumo:

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

I prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Rag. CE 648/2004 e D. P. R. 6 febbraio 2009 n.21) e nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n.392 sui presidi medico – chirurgici.

Per la verifica l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta ecolabel.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase- dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni. In particolare dovranno essere forniti piatti, bicchieri e posate ad integrazione di quelli esistenti, se necessario, che resteranno di proprietà comunale.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero la Ditta appaltatrice è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

13 g) Trasporto

La ditta dovrà provvedere con proprio personale al trasporto dei pasti con idonei automezzi e contenitori di sua proprietà.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del Reg. CE 852 e D. Lgs 193/2007. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura e inizio del confezionamento, e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora. Il limite stabilito deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile in modo che la conservazione dei cibi sia tra i 60 – 65 gradi centigradi fino al momento del consumo.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti. I mezzi di trasporto dovranno essere a basso impatto ambientale, quali:

Mezzi di trasporto su ferro; veicoli almeno euro 4; veicoli elettrici; vetture ibride.

Per la verifica l'offerente deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati. Sarà fattore premiante l'utilizzo di mezzi con minor impatto ambientale.

13 h) Imballaggi

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibile imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs 152/2006 e s.m.i. così come specificamente descritto nelle pertinenti norme tecniche.

Verifica: l'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quali delle norme tecniche sopra richiamate è conforme

Art.14 – RILEVAZIONE PRESENZE

14 a) Premessa

L' A. C. affida all'I.A. l'acquisto, la gestione e l'utilizzo del sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti e alla riscossione con modalità di pagamento anticipato da parte dei genitori, in uso presso l'A.C.

Viene esplicitamente richiesto alle Imprese partecipanti alla gara di mantenere l'attuale sistema di rilevazione o al contrario in caso di sostituzione del sistema con altro ritenuto più efficiente, è espressamente richiesta la totale migrazione dei dati a carico dell'I.A.

Avvenuta l'aggiudicazione definitiva nei termini previsti dal Capitolato Speciale d'Oneri e dalla normativa vigente, verrà redatto un **protocollo d'intesa**, facente parte integrante del contratto, che seguirà le linee guida dettate dal presente articolo, l'organizzazione del servizio descritta dal CSO e quella proposta dall'Impresa Aggiudicataria in fase di gara. Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informativo per tutta la durata dell'appalto e nei termini dettati nel protocollo d'intesa costituirà una condizione di mancato rispetto del contratto. Detto sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

14 b) Obiettivi del servizio

L' I.A. per tutta la durata dell'appalto è tenuta al rispetto degli obiettivi indicati dall'Amministrazione Comunale che sono:

- a) Fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci e meno costose le procedure per il pagamento multicanale dei pasti da parte dei genitori;
- b) Permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra A.C. e cittadini;
- c) Garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- d) Migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzare altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- e) Tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi, economici con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- f) Permettere un veloce e sicuro metodo di gestione delle eventuali morosità che saranno comunque a carico dell' A.C.;
- g) Dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo
- h) permettere la gestione integrata mediante il sistema proposto dei servizi alla persona gestiti dal comune utilizzando la stessa base anagrafica e la stessa piattaforma tecnologica

14 c) Prenotazione pasti

Relativamente alla prenotazione dei pasti, il sistema dovrà garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole. Il sistema di rilevazione presenze dovrà permettere l'aggiornamento dell'Archivio Centrale in modo automatico. Il sistema dovrà prevedere la gestione dei pasti per tutti i soggetti, differenziandone le relative prenotazioni.

14 d) Pagamento delle rette

Il sistema di pagamento non dovrà prevedere la fornitura da parte dell'I.A. di badge, smart card o tessere, ma la dotazione di un codice utente personale con cui poter ricaricare il credito presso vari punti di ricarica, individuati e dislocati sul territorio comunale, a cura dell'I. A., contemporaneamente dovranno essere attivati ulteriori sistemi operanti contemporaneamente e parallelamente tra loro per facilitare la cittadinanza nelle operazioni di pagamento. L'I.A. non potrà prevedere a carico degli utenti costi aggiuntivi sulle ricariche, rispetto al prezzo del pasto stabilito dall'A.C.

14 e) Gestione delle comunicazioni

La gestione delle comunicazioni con i genitori, riguardanti il servizio in oggetto, oltre che con documenti cartacei, dovrà avvenire anche con un sistema parallelo interamente accessibile via Internet che rispetti le caratteristiche di sicurezza. Tale sistema dovrà essere accessibile, tramite password personale, ai destinatari

grazie ad un link presente sul sito del Comune, permettendo loro di visualizzare i dati relativi alle ricariche effettuate, ai pasti consumati ed al saldo disponibile.

14 f) Accesso ai dati

In ogni momento il sistema dovrà consentire all'A.C. l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema; di redigere e fornire all'A. C. statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero e i pasti forniti, totale e parziale, secondo le date ed i periodi richiesti.

14 g) Inoltre compete all'I. A.:

- a) La campagna informativa rivolta alle famiglie per comunicare le modalità di gestione del servizio con la consegna agli utenti del Codice Personale
- b) Eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l' A. C.;
- c) L' I. A. dovrà comunicare all' A.C. un numero di telefono cui fare riferimento per le richieste di assistenza e comunicazioni inerenti il servizio attivo dal lunedì al venerdì nelle normali ore di ufficio.
- d) La gestione quotidiana delle prenotazioni e la trasmissione dei dati dai plessi al sistema centrale entro le ore 10.00.
- e) La verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni quotidiane pervenute dalle scuole;
- f) La verifica del pagamento del pasto da parte degli utenti.
- g) L' attivazione e il mantenimento per tutta la durata dell' appalto dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire il funzionamento corretto del sistema;
- h) Alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione anticipata del contratto l' I .A dovrà trasferire all' A. C. senza alcun onere o costo aggiuntivo i dati raccolti all'interno del sistema.

14 h) Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- a) La gestione delle tariffe annuali del servizio ristorazione e relative riduzioni/esoneri;
- b) Il rapporto con gli utenti per l' iscrizioni al servizio;
- c) La comunicazione all'I.A. delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, variazioni anagrafiche);
- d) La gestione delle fasce ISEE.
- e) La comunicazione all' I.A dei docenti e non, aventi diritto al pasto gratuito per ogni plesso.

14 i) Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

A) Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

B) La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) Al fine di evitare eventi disastrosi e di garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta, produttrice e fornitrice del sistema, deve essere certificata Iso27001, da apposito ente accreditato EA, in merito allo sviluppo e al mantenimento del software, nonché alla relativa fornitura di assistenza e supporto.

D) Il sistema proposto, prodotto dalla dichiarata software house, per essere attuato presso la presente A.C. deve essere già stato ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali, quali la prenotazione dei pasti e la riscossione delle rette, presso altre amministrazioni comunali in misura non inferiore a 10.

E) il sistema informatico proposto deve rispettare le norme espresse dal D.Lgs. n. 196/03.

F) L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

L'A.C. si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all'I.A. le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

Al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà trasferire all'Amministrazione Comunale, i dati raccolti all'interno del sistema.

14 l) Informazioni agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire u8n'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente;
- provenienza territoriale degli alimenti
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione della raccolta differenziata.

Per la verifica il fornitore deve produrre un Piano di informazione agli utenti, che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno utilizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi e i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Art.15 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato dal precedente art. 12 (messa a disposizione della struttura), l'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
- alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria
- al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti

DUVRI

- Il documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Ai sensi di tale articolo comma 3 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al presente capitolato d'oneri e formerà parte sostanziale del contratto di appalto.

Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi

Art.16 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

16-a) Controlli di qualità

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

In fase di gara la ditta dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:Ed.2000.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

16 b) Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari (CONDIZIONI DI ESECUZIONE – CLAUSOLE CONTRATTUALI)

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005-2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art.17 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art.18 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art.19 – ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art.20 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ATS competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

Art.21 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”: le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura “in attesa di accertamento”.

L’Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all’appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l’Appaltatore provvederà all’eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art.22 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art.23 – RESPONSABILITA’ DELL’APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE

L’Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l’Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione “a regola d’arte”, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L’Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell’esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell’impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l’appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall’ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l’Appaltatore esonera l’Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L’appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- 1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
Euro 5.000.000.000= per sinistro
Euro 250.000.000= per persona
Euro 1.500.000.000= per danni a cose
- 2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
Euro 500.000.000= per sinistro
Euro 250.000.000= per persona

L’esistenza di tali polizze non libera l’appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall’appaltatore all’Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all’Amministrazione alle relative scadenze.

Art.24 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL’ENTE APPALTANTE

L’Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti:

- i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;

Art.25 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

La stazione appaltante ai sensi del precedente art. 14 che definisce un sistema di pre-pagato per i pasti degli alunni, della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di primo grado corrisponderà all'Impresa Aggiudicataria:

- 1) Gli importi relativi ai pasti per l'Asilo Nido, per gli anziani e per i centri estivi
- 2) Gli importi relativi ai pasti per gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria,
- 3) Gli importi per alunni esenti secondo isee o insolventi solo se il totale supera l'importo globale di € 10.000 annui. In tal caso l'importo sarà fatturato al Comune al termine dell'anno scolastico

Relativamente ai pasti somministrati agli utenti dell'asilo nido, agli anziani, agli insegnanti, il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del responsabile di servizio competente

Al termine del servizio si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

ARTICOLO 26- REVISIONE PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati; dall'inizio del secondo anno potranno essere sottoposti a revisione.

Qualora all'inizio del secondo anno l'ISTAT non abbia pubblicato i prezzi indicati all'art. 44 della legge 724/94, si farà riferimento, per l'eventuale revisione prezzi dall'inizio del secondo anno contrattuale, all'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività", pubblicato dall'ISTAT stesso.

Art. 27– INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempimenti della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 250,00	ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
€ 50,00	per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu;
€ 50,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
€ 50,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
€ 100,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
€ 50,00	per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
€ 75,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;

€ 130,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
€ 500,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
€ 300,00	per mancata conservazione dei campioni;
€ 1500,00	per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
€ 500,00	per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
€ 300,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
€ 300,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
€ 300,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

Art. 28– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) grave intossicazione alimentare;
- b) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- c) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- d) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- e) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- f) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- g) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- h) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- i) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- j) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Art. 29– CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'appaltatore presterà cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara di cui all'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 ed, in caso di aggiudicazione, a garanzia di tutti gli obblighi contrattuali, cauzione definitiva pari al 10%.

Art. 30– STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto è subordinata all'accertamento dei requisiti previsti

Art. 32– SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente il contratto, ivi inclusa la spesa di pubblicazione sulla GURI del bando di gara, sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 33– ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del servizio.

Art. 34– CONTROVERSIE

Per eventuali controversie sarà competente il foro di Como

Art. 35– RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

Art. 36– ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

- A.1 Caratteristiche alimenti
- A.2 Tabella grammature
- A.3 Menu indicativi

Art. 37– TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, i dati raccolti verranno acquisiti dalla Stazione Appaltante e trattati anche con l'ausilio di mezzi informatici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di gara cui si riferisce il presente disciplinare, ovvero per dare esecuzione ad obblighi di legge. Titolare del trattamento sono la Provincia di Como e il Comune di Lomazzo.