



COMUNE DI ASSO

Prov. di Como

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA
PRIMARIA**

**Anni scolastici
2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

ART	1	Oggetto dell'appalto
ART	2	Durata della concessione
ART.	3	Carattere del servizio
ART	4	Valore della concessione/ Pasti presunti
ART	5	Corrispettivo del servizio
ART	6	Concessione in uso strutture
ART.	7	Revisione prezzi
ART.	8	Centro produzione pasti
ART.	9	Modalità di iscrizione al servizio
ART.	10	Modalità del servizio
ART.	11	Sistema gestionale informatizzato per la prenotazione/pagamento dei pasti
ART.	12	Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari
ART.	13	Mancata fornitura di prodotti
ART.	14	Tipologia dei pasti e grammature
ART.	15	Filiera corta – Dieta mediterranea
ART.	16	Composizione dei pasti
ART.	17	Variazioni al menù
ART.	18	Integrazione del menù di festa
ART.	19	Diete Speciali: Menù alternativi per motivazioni etico religiosi
ART.	20	Diete Speciali: Menù alternativi per motivazioni sanitarie
ART.	21	Diete Speciali: Menù "leggero"
ART.	22	Preparazione degli alimenti
ART.	23	Frutta Fresca
ART.	24	Manipolazione e cottura
ART.	25	Operazioni preliminari alla cottura
ART.	26	Modalità di cottura
ART.	27	Condimenti
ART.	28	Operazioni successive alla cottura
ART.	29	Norme per una corretta igiene della produzione e sicurezza dei prodotti alimentari
ART.	30	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche
ART.	31	Modalità di distribuzione
ART.	32	Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale
ART	33	Organismi preposti al controllo
ART.	34	Controlli delle competenti Autorità sanitarie
ART.	35	Controlli del personale incaricato dall'Amministrazione
ART.	36	Contestazioni a seguito di controlli
ART.	37	Relazione sull'andamento del servizio
ART.	38	Disciplina comune a tutto il personale in servizio
ART.	39	Sistema haccp e sistema di qualità e sicurezza
ART.	40	Smaltimento dei rifiuti – raccolta differenziata
ART.	41	Iniziative di educazione alimentare
ART.	42	Impianti ed attrezzature
ART.	43	Servizi aggiuntivi / migliorativi
ART.	44	Interventi e manutenzioni
ART.	45	Manutenzione straordinaria
ART.	46	Oneri a carico della società/ditta aggiudicataria
ART.	47	Osservanza delle leggi e dei regolamenti
ART.	48	Responsabilità
ART.	49	Penalità
ART.	50	Discordanze tra il Capitolato Speciale d'appalto e il bando di gara
ART.	51	Risoluzione del contratto
ART.	52	Assicurazione
ART.	53	Osservanza disposizioni sulla privacy
ART.	54	Cessione.Subappalto
ART.	55	Disposizioni antimafia
ART.	56	Conoscenza delle norme contrattuali
ART.	57	Stipulazione del contratto
ART.	58	D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza)- Gestione delle emergenze
ART.	59	Contenzioso
ART.	60	Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari
ART.	61	Condizione risolutiva D.L. 95/2012
ART.	62	Estensione degli obblighi di comportamento previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

ALLEGATO:Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica (Decreto direzione generale della Sanità 1/8/2002 n. 14833)

ART. 1 - OGGETTO DELL' APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica agli alunni della Scuola dell'Infanzia statale e della Scuola Primaria statale nonché al personale docente avente diritto.

Nel dettaglio il servizio di cui alla presente concessione consiste in:

1. Fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari per la produzione dei pasti;
2. Produzione, confezionamento e distribuzione agli alunni ed al personale scolastico del pasto nel rispetto del menù previsto e delle caratteristiche degli alimenti indicate nel presente capitolato. Le predette attività devono essere svolte esclusivamente nei locali individuati all' art.8;
3. Pulizia e riassetto giornaliero delle attrezzature, del pentolame e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, secondo quanto previsto dalle normative igienico – sanitarie vigenti e dal presente capitolato. La fornitura del materiale e degli attrezzi per l'esecuzione delle pulizie è a carico dell'affidatario della presente concessione;
4. Pulizia e riassetto giornaliero dei locali della mensa scolastica (cucina, refettorio, deposito, servizi igienici e locali di servizio vari), compresa la raccolta differenziata dei rifiuti e il posizionamento dei relativi sacchi negli spazi individuati per il ritiro da parte dell'azienda incaricata della raccolta R.S.U. conformemente al calendario in uso nel Comune;
5. Fornitura del pentolame, contenitori vari, attrezzi, utensili e piccoli elettrodomestici necessari per la cucina;
6. Fornitura dei tovaglioli di carta, stoviglie (piatti, bicchieri, posate), degli asciugamani di carta e sapone liquido per i servizi igienici.
7. Esecuzione di interventi di pulizia straordinaria e di sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza, incluso l'esecuzione di eventuali interventi di disinfestazione e derattizzazione delle zone attinenti la preparazione e la distribuzione dei pasti incluso dispense, locali di servizio, bagni di personale e per l'utenza, etc.;
8. Esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature necessarie alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti;

La concessione prevede altresì:

- la gestione, a cura e a spese della Concessionaria, della riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, la rilevazione giornaliera dei fruitori del servizio di ristorazione;
- la completa gestione delle iscrizioni degli utenti del servizio di ristorazione scolastica, per ogni singolo anno di concessione, tramite portale dedicato da realizzarsi a cura e spese della concessionaria, comprese le variazioni durante l'anno scolastico e comprese tutte le comunicazioni con i singoli utenti inerenti il servizio (es. calendario, modifiche del menù, etc) con copia delle comunicazioni al Comune;

L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo Capitolato speciale e negli allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

ART. 2- DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto per la gestione del servizio avrà durata dal **1 settembre 2018 al 30 giugno 2021** ovvero per gli anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021, con eventuale rinnovo per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.

Alla fine di tale periodo la concessione avrà termine senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto la Committente non avrà ancora provveduto ad aggiudicare il servizio, il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante, come previsto

dall' art.106 - comma 11 - del D. Lgs. n. 50/2016.

La società concessionaria dovrà essere in grado di attivare i servizi previsti dal Capitolato speciale a far data dal 01.09.2018, anche nelle more della stipula del contratto di concessione del servizio.

ART. 3- CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo in casi eccezionali previsti dalla legge o in caso di calamità naturali (terremoti, alluvioni, etc.).

In caso di sciopero del personale della gestione o di altri eventi, che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la società/ditta aggiudicataria dovrà avvisare con anticipo di almeno 4 (quattro) giorni l'Amministrazione Comunale impegnandosi a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato; in caso di interruzioni di attività scolastica per cause di forza maggiore l'Amministrazione si impegnerà a darne tempestiva comunicazione all'impresa appaltatrice.

Il Comune mette a disposizione della società/ditta aggiudicataria il centro di cottura e le strutture di pertinenza del servizio con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in esse presenti.

Eventuali attrezzature e arredi che la società/ditta aggiudicataria e/o l'Asl ritenesse necessarie e che non risultano presenti nell'inventario, dovranno essere fornite dall'impresa prima dell'inizio del servizio e con oneri a proprio carico; tali attrezzature rimarranno di proprietà del Comune al termine del contratto.

Durante il periodo di gestione la società/ditta aggiudicataria si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

Sarà redatto apposito verbale di consegna alla società/ditta aggiudicataria delle strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo delle attrezzature e degli arredi.

Il Comune si riserva in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari e di quant'altro dato in dotazione.

I locali, gli impianti e le attrezzature alla scadenza del contratto dovranno essere riconsegnati in buone condizioni di efficienza e di funzionamento. Eventuali danni o malfunzionamento degli stessi saranno addebitati alla società/ditta aggiudicataria.

ART. 4 – VALORE DELLA CONCESSIONE / PASTI PRESUNTI

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.

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. 30260**
- **Valore pasto unitario € 4,50 oltre € 0.005 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e Iva nella misura di legge;**
- **Valore totale stimato dell'appalto della durata di 3 anni € 408.510;**
- **Valore totale stimato comprensivo di eventuale ripetizione proroga del contratto:**
€ 817.02 oltre € 453,90 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

ART. 5 – CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il prezzo per ogni tipo di pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA, al lordo di ogni spesa diretta o accessoria. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Nessun'altra somma potrà essere richiesta all'Ente appaltante, neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura e in modo particolare per il mancato servizio di distribuzione o per il non raggiungimento del numero dei pasti previsto.

Si conviene inoltre che il prezzo-pasto dovrà essere unico per tutte le tipologie di utenza e di servizio effettuato, nonché per eventuali cestini di viaggio per pasto freddo completo (gite di istruzione). Il prezzo sarà stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso e invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

ART. 6 - CONCESSIONE IN USO STRUTTURE

Il gestore è obbligato ad utilizzare, per la produzione dei pasti, i locali individuati all'art.8 (allegato A) arredati ed attrezzati (allegato B) alle seguenti condizioni:

- produzione giornaliera di pasti non superiore a n.485 come prescritto dall' AST (ex ASL);
- corresponsione al Comune di un canone annuo minimo di € 8.500,00+ Iva da versarsi in un' unica soluzione entro 31 gennaio di ciascun anno oltre al versamento di una cauzione, di € 8.500,00 da costituirsi mediante polizza fideiussoria ed a garanzia del corretto adempimento degli obblighi contrattuali della concessione in uso e che verrà restituita, entro 60 giorni dalla scadenza del contratto, dopo verifica dello stato delle strutture concesse in uso. Il predetto canone verrà elevato ad un minimo di € 10.000,00 + Iva per l'eventuale utilizzo da parte dell'operatore economico del locale cucina anche nei mesi di luglio ed agosto. Nel predetto canone, per la veicolazione dei pasti esterni, è compresa la concessione di n. 2 posti auto all'interno del plesso scolastico delimitati da apposite strisce gialle (come da allegato C).
- esecuzione di interventi previsti agli artt.44 e 46;
- esecuzione a propria cura e spese di eventuali interventi di adeguamento richiesti dall'AST in corso d'appalto.

ART. 7 - REVISIONE PREZZI

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per tutta la durata del contratto.

ART. 8 – CENTRO PRODUZIONE PASTI

La preparazione e il consumo dei pasti saranno effettuati nei locali di proprietà comunale, siti all'interno della Scuola Statale dell'Infanzia di Via Rimembranze n. 14, composti da distinti e separati vani per la preparazione e il consumo.

Per casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità delle cucine il concorrente dovrà disporre per l'intera durata dell'appalto di un centro pasti autorizzato ai sensi e nei termini di cui al D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e successive modifiche ed integrazioni, in grado di produrre i pasti di cui all'articolo 10.

ART. 9 MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL SERVIZIO

L'iscrizione al servizio avverrà mediante la compilazione di apposito modulo disponibile presso gli Uffici comunali e/o scaricabile dal sito web istituzionale del Comune.

L'ufficio competente del Comune, in qualità di titolare dei dati, provvederà a trasmettere alla società/ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'anno scolastico, il file con l'elenco dettagliato delle iscrizioni pervenute che dovranno essere trattate dalla società/ditta aggiudicataria unicamente per l'espletamento del servizio in questione, non potranno essere cedute a terzi e dovranno essere adeguatamente protette così come previsto dalle vigenti normative sulla privacy.

ART. 10 MODALITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà attenersi alle seguenti modalità e cioè:

Scuola dell'Infanzia	Produzione e consumo pasti nei locali della Scuola Statale dell'Infanzia , dal lunedì al venerdì.
Scuola Primaria	Produzione e consumo pasti nei locali della Scuola dell'Infanzia dal lunedì al venerdì
Scuola Secondaria Inferiore	Produzione e consumo nei locali della Scuola dell'Infanzia s in caso di attivazione di corsi pomeridiani.
Personale scolastico	Produzione e consumo nei locali della Scuola dell'Infanzia d pasti al personale scolastico avente diritto

Nel caso di attivazione del servizio per la scuola secondaria inferiore, per rientri pomeridiani legati a corsi di nuova istituzione, dovrà essere stipulato un contratto integrativo con conseguente adeguamento dell'importo della cauzione di cui all' art. 57 1° comma numero 1.

Il centro di produzione pasti e le relative attrezzature dovranno essere utilizzati prioritariamente per il

servizio di ristorazione scolastica di Asso e per quanto previsto nel presente Capitolato speciale d'appalto.

ORARI DI DISTRIBUZIONE:

Scuola dell'Infanzia (n.5 giorni settimanali)	ore 12.00 circa
Scuola Primaria (n.4 giorni settimanali)	ore 13.00 circa

La distribuzione avverrà al tavolo, mediante utilizzo di carrelli termici, con stoviglie in ceramica o melanina o duralex, bicchieri in materiale plastico e posateria in acciaio inox che verrà lavato in loco.

La somministrazione dei pasti per gli utenti della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria avverrà a cura di un adeguato numero di personale messo a disposizione dalla società/ditta aggiudicataria in modo da consentire ai bambini di consumare con tranquillità il pasto servito (di norma 40 minuti) ed iniziare dopo che hanno preso posto a sedere nel refettorio precedentemente allestito.

ART. 11 – SISTEMA GESTIONALE INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE/PAGAMENTO DEI PASTI

Il concessionario deve attivare a sua cura e spese un sistema per la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti e per il pagamento degli stessi da parte dell'utenza.

Indicativamente i processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

1. registrazione anagrafica a carico della ditta, su presentazione di apposito modello da parte degli utenti e adulti responsabili del pagamento e attribuzione di codice utente;
2. elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti a cura della ditta Concessionaria attraverso un elenco da inviare ai plessi scolastici entro le ore 10.30 del giorno di refezione, con l'indicazione dei nominativi degli alunni componenti ciascuna classe o sezione e le eventuali diete in bianco o speciali, se previste. Il Sistema Software traduce questi dati in informazioni presenti nell'applicativo rendendoli disponibili per i successivi controlli sui pagamenti delle tariffe previste;
3. raccolta entro le ore 9.00 dei giorni di refezione delle eventuali disdette dei pasti da parte dei genitori oppure, entro le ore 10.00 da parte dell'Istituto Comprensivo dell'assenza in mensa di alunni che escano da scuola anticipatamente senza usufruire della mensa;
4. fornitura giornaliera ad ogni plesso scolastico da parte della ditta concessionaria dell'elenco delle diete speciali o delle alternative al pasto;
5. garanzia della possibilità di gestire le seguenti alternative di pasti standard, con prenotazione giornaliera entro le ore 9.00:
6. alternativa al primo piatto (pasta in bianco) per tutti i plessi scolastici (scuole secondarie di primo grado e secondo grado);
7. alternativa al secondo piatto (con tonno, formaggio o prosciutto cotto) per tutti i plessi scolastici scuole primaria e secondarie di primo grado (se attivati corsi pomeridiani);
8. gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche a mezzo bancomat o contante presso almeno 1 punti di ricarica presenti nel territorio comunale e agevolmente accessibili all'utenza. Il mancato pagamento, da parte dei genitori, dei pasti dovuti, oltre all'attivazione delle forme di sollecito e delle modalità di riscossione coattiva, può comportare - previo accordo con il Comune e la Direzione dell'Istituto Comprensivo, la sospensione dal diritto di fruizione della mensa scolastica in quanto servizio non obbligatorio da parte del Comune. Agli utenti insolventi saranno addebitate le spese di ogni tipo necessarie alla ditta fornitrice per il recupero dei crediti. Deve essere altresì permesso il pagamento mediante bollettino di c/c postale.
9. gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based;
10. gestione completa delle comunicazioni con i genitori, compresi i solleciti di pagamento, attraverso SMS telefonici o messaggi via e-mail;

11. il sistema di gestione informatizzata dovrà essere accessibile attraverso un link presente sul sito del Comune di Asso;
12. rilascio agli utenti, con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio, di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste dalla legge;
13. al termine di ogni anno scolastico, accredito agli utenti dei residui attivi ancora giacenti nei conti elettronici, salvo che per i conti di alunni che proseguano l'iter scolastico nelle scuole del comune.

Con il sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì, l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- garantire la sicurezza del pagamento dei pasti;
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali.
- Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti, costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

Saranno a carico del Concessionario tutti i costi necessari per la gestione del sistema informatico.

Il Concessionario dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali nel rispetto del D.LGS. 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili.

Sarà cura del Concessionario introitare direttamente i versamenti effettuati dall'utenza. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando versamenti con le modalità rese disponibili dalla ditta concessionaria.

A tal fine il Concessionario dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti addetti alla vendita dei buoni virtuali. Saranno totalmente a carico del Concessionario gli eventuali costi derivanti dall'esercizio della convenzione.

L'utente deve poter disdire una prenotazione entro le ore 9.00 senza che nulla gli venga addebitato.

Il Concessionario provvederà a comunicare al Comune trimestralmente il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi tra scuola infanzia e scuola primaria e il numero di pasti degli insegnanti.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dal Concessionario, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si dovrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito). In tal caso il pasto/i erroneamente addebitati, verranno riaccreditati alla famiglia, entro il mese successivo.

Del sistema sopradescritto restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- Quanto previsto all' art.9;
- la comunicazione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico trasmettendo alla ditta concessionaria le comunicazioni dell'Istituto Comprensivo o dei genitori degli alunni interessati.

Compete al Concessionario:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- l'inserimento on line delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei

moduli anche cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;

- lo storno delle prenotazioni, nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10.00, con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS o altra modalità;
- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;
- la stampa dei fogli presenze classe/sezione (griglie) da mettere a disposizione del personale delle scuole;
- l'inserimento settimanale delle prenotazioni, sulla base del foglio presenze, nel sistema informatico;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la convenzione con gli esercizi in essere per la vendita dei crediti all'utenza, con le eventuali spese per il servizio fornito;
- l'incasso delle ricariche;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata della concessione del software.
- al termine del periodo di gestione del servizio, il trasferimento, al nuovo concessionario del servizio, delle somme che risultassero ancora disponibili sul conto di ogni utente, salvo restituzione diretta agli utenti medesimi;

Tra l'Amministrazione comunale di Asso e la società/ditta aggiudicataria non si instaurerà alcun rapporto di carattere finanziario, in quanto i pasti saranno pagati direttamente dai genitori degli alunni che usufruiscono del servizio mensa scolastica. L'Amministrazione comunale non assume alcun onere o obbligo nei confronti della società/ditta aggiudicataria per eventuali utenti insolventi.

ART.12 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari da utilizzare per la preparazione gastronomiche devono essere di elevate qualità e freschezza per garantire la gradibilità da parte dell'utenza, devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

E' richiesta la fornitura delle seguenti derrate biologiche:

- frutta fresca due volte alla settimana (oltre alle banane);
- succhi e nettare di frutta;
- pomodori pelati;
- legumi secchi e cereali;
- pasta;
- yogurt;
- uova pastorizzate;
- olio extra vergine d'oliva per i condimenti a freddo.

Costituisce inadempimento contrattuale la fornitura di prodotti non conformi alle specifiche tecniche e ai prodotti offerti in sede di gara.

La società/ditta aggiudicataria deve garantire l'approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati, che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Gli alimenti devono garantire la freschezza sino al consumo, richiedendo una shelf-life residua alla consegna del 70% e confezioni sigillate integre, pulite, senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti,

muffe, ruggini, lacerazioni, rotture o ammaccamenti.

E' vietato qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a trattamenti transgenici (OGM).

E' vietato l'utilizzo di glutammato o preparati per brodi o salse.

La società/ditta aggiudicataria si impegna a garantire il massimo rispetto delle caratteristiche minimali dei principali tipi di frutta di cui alle vigenti "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" indicazioni tecniche relative a specifiche materie prime", garantendo altresì l'alternanza stagionale degli stessi. Le verdure e gli aromi utilizzati devono essere freschi; le verdure surgelate o in scatola e gli aromi disidratati possono essere utilizzati solo in caso di irreperibilità stagionale sul mercato.

Le confezioni e le etichettature devono essere conformi alle vigenti norme specifiche per ciascuna classe merceologica e non sono ammesse etichettature incomplete e non redatte in lingua italiana.

Le bolle di consegna e le fatture o gli equivalenti documenti fiscali devono essere compilati in modo completo e preciso, dovranno essere distinte per la concessione in oggetto, comprovando la regolarità e l'esclusività della fornitura ed assicurando la tracciabilità del prodotto.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa (direttiva emanata in materia di Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia n. 14833 del 01/08/2002) di cui all'allegato "A"

La società/ditta aggiudicataria è responsabile della qualità delle derrate dal momento della presa in carico delle merci al momento della consegna. Il personale responsabile è pertanto tenuto ad effettuare tutti i controlli organolettici, amministrativi e documentali necessari.

L'Impresa è tenuta ad effettuare l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, separando le diverse categorie merceologiche al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate. Carni, salumi, formaggi, verdure e frutta freschi e prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti o separati in appositi contenitori all'interno dei frigoriferi.

Le dispense, gli scaffali, i frigoriferi e i freezer, adibiti esclusivamente ai prodotti destinati alla refezione scolastica del Comune di Asso e ben individuati, devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altra materiale non soggetto ad ossidazione, all'esterno del quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, la data di apertura e consumato entro le 24 ore. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti conforme alle normative vigenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni accuratamente chiuse e pulite, unitamente all'etichettatura originale completa. Tutti gli alimenti devono essere utilizzati o smaltiti entro la data di scadenza.

E' vietato congelare alimenti freschi.

ART. 13 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti merceologicamente ed economicamente equivalenti previsti dalle specifiche tecniche.

La mancanza sul mercato di prodotti biologici previsti dal capitolato od offerti in sede di gara, dovranno essere sostituiti con prodotti biologici analoghi.

ART.14 TIPOLOGIA DEI PASTI E GRAMMATURE

I menù relativi alla scuola dell'infanzia e alla scuola primaria sono articolati su 4 settimane, distinti in invernale (novembre – marzo) ed estivo (aprile – ottobre),

La società/ditta aggiudicatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù stagionali.

Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate.

Eventuali variazioni del menù sono ammesse solo in casi eccezionali e devono essere preventivamente e tempestivamente comunicate.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Linee normative (direttiva emanata in materia di Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia n. 14833 del 01/08/2002) di cui all'allegato.

ART. 15 - FILIERA CORTA – DIETA MEDITERRANEA

Ai sensi dell'articolo 4 del D.L. 104/2013 convertito nella legge 8.11.2013 n. 128 la ditta aggiudicatrice è tenuta a garantire l'utilizzo di una adeguata quota di prodotti agricoli e agro-alimentari provenienti da

sistemi di filiera corta e biologica, nonché a garantire la “dieta mediterranea”, definita dalla legge citata come “una alimentazione in cui prevalgono i prodotti ricchi in fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine di oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici”.

ART. 16 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

Il servizio dovrà comprendere la fornitura completa delle derrate alimentari per ogni pasto composto da:

- primo piatto
- secondo piatto con contorno
- frutta di stagione / dolce
- pane
- acqua minerale (1/4 di litro pro capite).
- merendina (solo per la Scuola dell'Infanzia)

oppure

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta fresca o dessert (prodotto da forno, yogurt, budino, gelato, con esclusione dei dolci pre-confezionati)
- acqua minerale naturale

Cestini freddi

Il Comune di Asso inoltre potrà richiedere alla società/ditta aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

Il cestino è composto da:

2 panini con prosciutto o formaggio o con alimento alternativo conforme alle esigenze di diete speciali.

1 succo di frutta

1 un frutto

1 dolce da forno confezionato

1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro in confezione PET

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

ART. 7- VARIAZIONI AL MENÙ

Nessuna variazione potrà essere apportata al menù da parte della società/ditta aggiudicataria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa sarà tenuta a fornire al Comune l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 5 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

La società/ditta aggiudicataria sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed all'Istituto comprensivo, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Potrà invece essere richiesto alla società/ditta aggiudicataria di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare variazioni del menù per garantire un costante gradimento dei cibi da parte dell'utenza, con prodotti merceologicamente analoghi.

Se nel corso della concessione dovessero verificarsi episodi imprevisi ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

ART. 18 - INTEGRAZIONE DEL MENÙ DI FESTA

In occasione dell'approssimarsi delle vacanze di Natale, Pasqua e Carnevale, dovranno essere forniti menù particolari e/o dolci in aggiunta al menù previsto dal Capitolato (es. panettone, pandoro, colomba, torte o chiacchiere).

ART. 19 - DIETE SPECIALI: MENÙ ALTERNATIVI PER MOTIVAZIONI ETICO-RELIGIOSE

La società/ditta aggiudicataria è tenuta a studiare e fornire menù alternativi dettati da motivazioni etico-religiose senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 20- DIETE SPECIALI: MENÙ ALTERNATIVI PER MOTIVAZIONI SANITARIE

La società/ditta aggiudicataria è tenuta a studiare e fornire menù alternativi richiesti per motivazioni sanitarie senza alcun onere aggiuntivo. La sostituzione degli alimenti deve essere attuata su indicazione del dietista dal giorno della richiesta.

La richiesta di dieta speciale viene ricevuta dal competente Ufficio Comunale, che provvede al suo inoltro all'ASL e alla società/ditta aggiudicataria per l'immediata attuazione.

La richiesta di dieta speciale deve rispettare le procedure previste dal vigente protocollo ASL. Qualora la richiesta non sia completa o chiara, la società/ditta aggiudicatrice è tenuta a fornire comunque in via cautelativa una dieta speciale provvisoria.

ART. 21 - DIETE SPECIALI: MENÙ "LEGGERO"

Sarà inoltre prevista la preparazione di diete "leggere" per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai 5 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco è necessario produrre il certificato medico.

Le stesse saranno così costituite:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato;
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati;
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata;
- pane;
- frutta;
- acqua minerale naturale.

ART. 22- PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Per le quantità degli ingredienti e per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o degli alimenti è necessario rispettare l'applicazione dei Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti (LARN) come previsto dalla direttiva emanata in materia di Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia n. 14833 del 01/08/2002).

Gli scarti di lavorazione devono essere conservati sino al termine della giornata per eventuali controlli insieme alle etichette delle confezioni.

ART. 23 - FRUTTA FRESCA

La frutta deve essere distribuita all'ottimale stato di maturazione e deve essere adeguatamente lavata e preparata per il consumo.

ART. 24 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti devono garantire standard elevati di qualità igienica, nutrizionale, sensoriale e di gradibilità. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, con cucina e tecniche di cottura tradizionali. Unica deroga consentita alle tecniche di cottura tradizionali sarà in caso di utilizzo di centro di cottura di emergenza, conformemente al relativo piano.

Tutti i pasti devono essere preparati e consumati in giornata: è vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutte le fasi di preparazione e cottura dei pasti devono avvenire esclusivamente nel centro di cottura sito presso la Scuola Statale dell'Infanzia "Madre Teresa di Calcutta" di Asso e con tempi che consentano la somministrazione all'utenza secondo gli orari previsti e con il minor tempo possibile rispetto al consumo.

La società/ditta aggiudicataria si impegna ad adottare un modello organizzativo del ciclo produttivo tale da garantire il pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente ed a rispettare le indicazioni suggerite dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" vigenti e s.m.i.

ART. 25 - OPERAZIONE PRELIMINARI ALLA COTTURA

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

- i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a

scongelo in teglie forate in frigorifero a temperatura compresa tra +2° C e +4° C, ad eccezione dei cibi che vengono cotti tal quali;

- i legumi secchi devono essere lasciati in acqua per 24 ore con due ricambi di acqua;
- le carni devono essere porzionate il giorno del consumo garantendo l'uniformità delle porzioni;
- le carni devono essere macinate in tempi più ravvicinati possibile al consumo;
- la porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo e devono essere conservati ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti sino al momento dello scodellamento;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato il giorno del consumo e conservato ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti sino al momento dello scodellamento;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- l'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.

ART. 26 - MODALITÀ DI COTTURA

Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, non è possibile utilizzare alimenti precotti.

Devono essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e stufate con riduzione dei grassi aggiunti.

Sono vietate le frittiture per immersione in oli. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.).

Non è possibile congelare alimenti freschi o già scongelati, né riutilizzare oli di cottura.

Non è possibile utilizzare preparati per puré o prodotti similari, né preparati per brodo o condimenti a base di glutammato, né besciamella o salse preparate. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate, per insaporire è possibile utilizzare solo aromi naturali. E' opportuno ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di erbe aromatiche fresche.

Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità.

La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentolame in acciaio inox o vetro pirex. La cottura dei primi piatti deve avvenire immediatamente prima della distribuzione dei pasti. Non è consentita la pre-cottura.

Per i piatti che richiedono diverse fasi di cottura, l'esposizione a temperatura ambiente dei cibi già cotti deve limitarsi allo stretto necessario per terminare la preparazione mantenendo una temperatura non inferiore a +65°C.

ART. 27 - CONDIMENTI

I primi piatti devono essere conditi immediatamente prima della distribuzione con sughi e parmigiano reggiano.

Le verdure cotte e crude devono essere condite al momento della distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovranno utilizzare esclusivamente i seguenti condimenti:

- sale fino iodato;
- succo di limone fresco;
- aceto naturale di vino o mele, senza alcuna aggiunta di coloranti, conservanti o acidificanti;
- olio extravergine di oliva di produzione e provenienza italiana;
- erbe aromatiche.

Il pesto alla genovese può contenere esclusivamente basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio e sale.

ART. 28 - OPERAZIONI SUCCESSIVE ALLA COTTURA

In ogni momento l'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge.

Al riguardo si precisa quanto segue:

- al termine della cottura i cibi caldi devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura non inferiore a +65°C sino alla distribuzione. Tra cottura e distribuzione l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto necessario per le corrette operazioni di distribuzione.
- Non è consentito lasciare a temperatura ambiente i cibi cotti e farli rinvenire ad una temperatura superiore a +65°C prima della distribuzione.
- Non è consentito raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente o mediante acqua fredda. Il raffreddamento può essere effettuato esclusivamente con apposito abbattitore di temperatura.

- I cibi cotti devono essere manipolati con l'utilizzo di idonei utensili.
- L'Impresa deve fornire per il refettorio un termometro per la rilevazione delle temperature.

ART. 29 - NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La società/ditta aggiudicataria redige e applica presso la cucina e presso il refettorio il piano di autocontrollo igienico conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e s.m.i. Presso il refettorio deve essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio ivi svolto.

La società/ditta aggiudicataria deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.)

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. La società/ditta aggiudicataria è tenuta a presentare il sistema di rintracciabilità adottato, secondo quanto previsto nel Reg. CE 178/02 e s.m.i.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

ART. 30 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

La società/ditta aggiudicataria, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili ermeticamente chiusi e sui quali deve essere indicato il prodotto prelevato, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati devono essere conservati in frigorifero a temperatura di +4°C per le 72 ore successive.

ART.31- MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE

La somministrazione del cibo deve essere effettuata al tavolo dal personale della società/ditta aggiudicataria nel rispetto dei tempi che consentano di consumare con tranquillità il pasto servito (di norma 40 minuti) ed iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere nel refettorio precedentemente allestito.

Relativamente alla preparazione del refettorio, il personale apparecchia i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette individuali, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti e acqua, non più di un'ora prima della distribuzione.

I piatti devono essere di ceramica o melamina, i bicchieri di vetro, melamina o duralex, le posate in acciaio inox. Stoviglie e posate in plastica monouso sono utilizzabili solo in caso di guasto alle attrezzature adibite al lavaggio delle stoviglie.

Olio, aceto e sale non devono essere collocati sui tavoli.

Il pane deve essere servito ai tavoli solo al termine della distribuzione del primo piatto.

La frutta o il dessert devono essere serviti al termine del secondo piatto.

La società/ditta aggiudicatari individua le procedure più sicure per la distribuzione delle diete speciali..

La distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati, cura e gentilezza.

La società/ditta aggiudicataria è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù mensile in vigore e quello del giorno indicante l'elenco degli ingredienti, con la specifica dei prodotti biologici serviti.

La società/ditta aggiudicataria deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia e disinfezione. Le stoviglie utilizzate per il consumo dei pasti nei refettori devono essere riportati alla cucina per il lavaggio.

ART. 32 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione vigila sullo svolgimento del servizio per tutta la durata della concessione allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Le attività di vigilanza, controllo e verifica sono eseguite a cura del personale dipendente o incaricato dell'Amministrazione in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà discrezionalmente più opportune.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la società/ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo il libero accesso ad ogni zona della struttura di ristorazione, anche in assenza del proprio personale, e la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Il personale addetto può in qualsiasi momento ispezionare il centro cottura ove vengono preparati i pasti, in particolar modo le dispense, i frigoriferi e congelatori dedicati. Tali ispezioni non devono essere concordate durante gli orari di lavorazione, che devono essere comunicati per tempo all'Amministrazione. Oltre tali orari, il referente dovrà essere disponibile ad accompagnare il personale addetto ai controlli con

un preavviso di 1 ora.

ART. 33 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre quelli previsti dalla vigente normativa: le competenti autorità sanitarie ASL, gli incaricati dell'Amministrazione comunale, i membri della Commissione Mensa che dovranno attenersi alla Direttiva della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica.

Alla Commissione mensa è inoltre demandato il compito di compilare, mensilmente, una scheda di valutazione formulata seguendo anche le indicazioni delle richiamata Direttiva Regionale.

ART. 34 - CONTROLLI DELLE COMPETENTI AUTORITÀ SANITARIE

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'Impresa.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni nei termini richiesti, deriva per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto ed applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

ART. 35 - CONTROLLI DEL PERSONALE INCARICATO DALL'AMMINISTRAZIONE

Il personale incaricato dell'Amministrazione comunale effettua i controlli secondo le metodologie ritenute discrezionalmente più idonee, avendo cura di limitare eventuali interferenze nello svolgimento del servizio.

Sono previsti tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo per la verifica del rispetto del presente Capitolato: conformità qualitativa e quantitativa di derrate e pasti erogati, rispetto di tempi e procedure stabilite per la preparazione e la distribuzione dei pasti, per la manutenzione e la pulizia di arredi ed attrezzature, rispetto di ogni altra obbligazione prevista dal presente Capitolato e suoi allegati e derivante dall'offerta presentata;
- controllo igienico-sanitario per la verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente e degli standard previsti dal presente Capitolato;
- controllo dell'andamento complessivo del servizio: conformità dei pasti al menù, verifiche sensoriali ed organolettiche, alternanza e maturazione della frutta, gradibilità dei pasti e soddisfazione dell'utenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di eseguire i controlli con prelievi e asporto di campioni da sottoporre a successive analisi merceologiche, microbiologiche e chimico-fisiche. Le quantità di derrate prelevate saranno quelle minime indispensabili all'effettuazione delle analisi, per le quali nulla è dovuto dall'Amministrazione Comunale.

Per le verifiche sensoriali la società/ditta aggiudicataria è tenuta a fornire a proprie spese le stoviglie per l'assaggio dei cibi e porzioni rappresentative dei pasti serviti.

L'Amministrazione procede al controllo del rispetto delle procedure e degli standard di pulizia attraverso i propri incaricati comunali.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tamponi a campione anche su superfici e prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte per l'uso, per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale di dosaggio delle soluzioni.

In caso di mancato rispetto degli standard di pulizia dovuti, l'Amministrazione richiede alla società/ditta aggiudicataria di adeguarsi immediatamente nel termine perentorio di 3 giorni liberi dalla richiesta. Trascorso inutilmente tale termine, l'Amministrazione provvede alla pulizia ed alla sanificazione dandone comunicazione scritta alla società/ditta aggiudicataria e addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorato del 25% a titolo di penale.

ART. 36 - CONTESTAZIONI A SEGUITO DI CONTROLLI

A seguito dei controlli effettuati, l'Amministrazione comunica per iscritto alla società/ditta aggiudicataria le eventuali non conformità riscontrate ed eventuali prescrizioni. La società/ditta aggiudicataria è tenuta ad adottare nel termine indicato dall'Amministrazione ogni misura necessaria ad eliminare le non conformità riscontrate e ad uniformarsi alle eventuali prescrizioni fornite. La società/ditta aggiudicataria è inoltre tenuta a fornire nel medesimo termine giustificazioni scritte e documentate, che saranno valutate dall'Amministrazione.

Qualora la società/ditta aggiudicataria non elimini le non conformità riscontrate, non fornisca giustificazioni probanti, ovvero non le fornisca nei termini, l'Amministrazione applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

ART. 37 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico la società/ditta aggiudicataria trasmette all'Amministrazione una relazione inerente l'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organizzazione del lavoro e del personale, al piano di qualità e di sicurezza, alle attività di addestramento, formazione e informazione a tutto il personale, al controllo della qualità, allo stato di manutenzione di arredi, attrezzature.

ART. 38 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore è responsabile dell'osservanza da parte di tutto lo staff di ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro. 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:

a) Igiene del personale:

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.

b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche all'utenza nei confronti della quale 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 da 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.

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.

d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio, in funzione di quanto proposto in sede di gara.

e) Direttore Mensa:

La direzione ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovranno essere affidati ad un "Direttore Mensa", in possesso di consolidata esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica. In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard di servizio previsti dal presente Capitolato, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti;
- 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;
- al mantenimento dei necessari contatti con gli uffici Comunali, le autorità scolastiche e la Commissione Mensa.

Il coordinamento del direttore Mensa dovrà necessariamente essere affidato ad una figura di Responsabile Aziendale in possesso di requisiti qualificanti quali comprovata esperienza decennale nel settore della refezione scolastica, espressamente indicato dalla Società o ditta aggiudicataria.

ART. 39 – SISTEMA HACCP E SISTEMA DI QUALITÀ E DI SICUREZZA

La società/ditta aggiudicataria ha l'obbligo per ogni cucina di mettere a punto e avviare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni della direttiva CEE 43/93 e s.m.i.. Essa è responsabile dell'osservanza delle norme per la tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di cui al D.Lvo 9/04/2008 n.81 anche per i locali destinati all'espletamento del servizio in appalto, assunti in carico con la consegna del servizio.

ART. 40 – SMALTIMENTO DEI RIFIUTI – RACCOLTA DIFFERENZIATA

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.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

E' tassativamente vietato depositare il materiale cartaceo nei contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi urbani. Lo stesso dovrà essere conservato per la raccolta mensile della carta.

Le eccedenze di cibo non distribuito o non porzionato, provenienti dal refettorio scolastico devono essere utilizzate a fini solidaristici in favore di organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1977, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in applicazione della legge n. 155 del 16/07/2003 (legge c.d. del "buon Samaritano").

E' fatto obbligo alla ditta di prevedere un piano di trasporto e distribuzione di tali eccedenze agli organismi aventi diritto da individuare in accordo con il Comune. Il trasporto deve essere garantito con mezzi idonei. I cibi sporzionati e non consumati, catalogabili come rifiuti compostabili, possono essere gestiti anche attraverso la distribuzione a centri per la protezione e la difesa di animali.

La ditta, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale e la produzione di rifiuti.

ART. 41 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'azienda appaltatrice dovrà proporre in sede di gara per anno scolastico almeno un progetto di educazione alimentare rivolto agli utenti della ristorazione scolastica.

ART. 42 – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale, oltre a quanto previsto all' art. 6, cederà in uso, alla ditta aggiudicataria, gli impianti e le attrezzature di proprietà comunale necessarie al funzionamento della mensa, in stato di efficienza e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge e di regolamenti in materia di sicurezza e di igiene.

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.

Sarà onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza nonché la rispondenza degli stessi 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.

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. 43 – SERVIZI AGGIUNTIVI/MIGLIORATIVI

L'operatore economico fornirà gratuitamente servizi aggiuntivi/migliorativi, risultanti dall'offerta, che l'Amministrazione comunale richiederà in occasione di ricorrenze ed eventi particolari e/o di rilievo sociale (quali ad esempio Festa del Cavallo e Festa degli anziani) e/o a favore di particolari categorie di utenza (ad esempio personale docente e alunni in condizioni economiche disagiate).

ART 44 –INTERVENTI E MANUTENZIONI

A CARICO DELLA SOCIETÀ/DITTA:

1. La manutenzione ordinaria dei locali, ad eccezione della sala mensa, degli impianti e delle attrezzature delle cucine e dei bagni utilizzati dal personale è a carico della società/ditta aggiudicataria, nonché la manutenzione straordinaria delle attrezzature della cucina.

La società/ditta aggiudicataria dovrà presentare, per gli interventi di manutenzione, il "Piano di manutenzione programmata", da inviare al Comune almeno 30 giorni prima dell'inizio dell'anno scolastico o comunque entro 30 gg dall'affidamento del servizio.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, la società/ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, a eseguire tempestivamente gli interventi necessari nel minor tempo possibile. Per ogni intervento di manutenzione eseguito dovrà essere inviata all'Amministrazione Comunale adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria a carico della società/ditta aggiudicataria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale delle attrezzature presenti negli spazi assegnati.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente ovvero nei termini prescritti, il decadimento anche temporaneo dell'efficienza delle attrezzature e loro sicurezza. Al riguardo si intende richiamato il d. lgs 81/2008 e s.m.i.

Gli interventi dovranno essere svolti senza arrecare disservizi di alcun genere e qualora si riscontrassero difetti, irregolarità e/o deperimenti, il Concessionario dovrà provvedere al ripristino, riparando o sostituendo in tutto o in parte, in modo che ogni inconveniente risulti eliminato.

In caso di mancato intervento il Comune provvederà direttamente, previa diffida, addebitando alla società/ditta aggiudicataria un importo pari alla spesa sostenuta oltre alle penalità previste al successivo art.49.

Circolare n. 68 del Ministero degli Interni – Norme CEI 61 e II 1980 e s.m.i.

Sono comunque opere di manutenzione ordinaria nel centro di cottura/cucine a carico della società/ditta aggiudicataria, le seguenti, da ritenersi esemplificative e non esaustive:

- a) *riparazione e sostituzioni delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas della cucina e dei servizi igienici utilizzati dal personale della mensa;*
- b) *pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;*
- c) *pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (cadenze dei trattamenti giornaliere, se utilizzate);*
- d) *riparazione e sostituzione 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 di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 27.04.1995 e s.m.i.;*
- h) *controlli periodici (da documentare anche con copie dei contratti di manutenzione) di tutte le attrezzature in dotazione;*
- i) *imbiancatura annuale delle cucine e dei bagni ad uso del personale mensa.*

2. Manutenzione straordinaria prevista all' art.45 ;

3. entro il 31.12.2018 richiesta ed intestazione a propria cura e spese di un nuovo contatore di energia elettrica con potenza non inferiore a 60 Kw, e per un costo presunto di € 5.200,00 + Iva, previa:

- a) esecuzione dei lavori, a propria cura e spese, previsti nel progetto redatto dal Comune, da parte

di ditta in possesso dei requisiti necessari richiesti dal codice dei contratti, sotto la direzione lavori del Comune di Asso. I suddetti lavori riguardano la suddivisione dell'impianto elettrico della cucina da quello dell'edificio Scuola dell'Infanzia, comprese le opere edili e murarie per l'adattamento della nicchia esistente e della traccia cavi, per un importo presunto di € 8.500,00 + Iva

- b) rilascio di certificato di conformità dell'impianto a cura della ditta esecutrice dei lavori ai sensi del D.M. n. 37/2008.

A CARICO DEL COMUNE:

- 1) Redazione del progetto esecutivo dei lavori di sdoppiamento dell'impianto elettrico necessari all'installazione del nuovo contatore.
- 2) Direzione lavori e collaudo degli stessi.
- 3) manutenzione ordinaria dei locali della Sala Mensa.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare sopralluoghi di verifica circa l'effettivo mantenimento dei locali e delle strutture assegnate alla società/ditta aggiudicataria. Qualora le stesse venissero trovate in condizioni non idonee verrà emesso ordine di servizio, fissando un termine improrogabile per l'esecuzione dei lavori. Qualora tale termine trascorra infruttuosamente l'Amministrazione procederà ad effettuare sanzione amministrativa ai sensi dell' articolo 51 del presente capitolato e all'esecuzione diretta delle opere in danno alla società/ditta aggiudicataria.

ART. 45 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti (utilities) è a carico dell'Amministrazione Comunale, con esclusione degli interventi di manutenzione straordinaria delle attrezzature o parti componenti la stessa che saranno a carico della ditta aggiudicataria.

In caso in cui emerga l'esigenza di una manutenzione straordinaria della struttura o degli impianti, la ditta aggiudicataria dovrà inviare tempestivamente la richiesta di intervento all'Amministrazione comunale che provvederà alla valutazione dell'urgenza e all'intervento a mezzo di sopralluogo dell'Ufficio Tecnico comunale.

Per l'assistenza e la manutenzione dei sistemi di sicurezza (manutenzione estintori, rilevatori fumi e incendi, terzo responsabile centrale termica, verifica luci di emergenza, porte Rei, manichette/idranti, ecc.), provvede il Comune e la Società sarà tenuta a corrispondere al Comune una quota annua pari al 25% della spesa totale.

ART. 46 – ONERI A CARICO DELLA SOCIETA'/ DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato la ditta aggiudicataria si impegna a provvedere a proprie spese e cura:

1. all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresa la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli di carta e stoviglieria a perdere.
2. al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge e da contratti di categoria.
3. a tenere i registri fiscali a norma di legge;
4. alla pulizia ordinaria e straordinaria dei bagni di pertinenza e delle cucine (attrezzature, stoviglie, pentole e quanto altro usato per la preparazione dei cibi). Il suddetto lavoro sarà eseguito dal personale della società/ditta aggiudicataria preferibilmente con prodotti eco - compatibili;
5. alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina;
6. all'organizzazione di corsi di aggiornamento di tutto il personale addetto ai servizi, nel rispetto delle proposte progettuali;
7. alla disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti al servizio (bagni e cucina);
8. alla pulizia straordinaria delle vetrature delle cucine e della sala mensa, da farsi almeno tre volte ogni anno, con proprio personale o con imprese specializzate;
9. all'integrazione del materiale frangibile (stoviglie, ecc.) ed alle forniture del materiale e degli impianti danneggiati per cause accidentali;
10. Alla pulizia delle vasche biologiche, di accumulo e di decantazione esistenti al piano interrato della cucina, al servizio dell'intero fabbricato adibito a scuola materna;
11. Alla manutenzione degli estintori e la loro eventuale integrazione nei locali dati in comodato.
12. Agli interventi previsti al precedente art.44;
13. Al pagamento annuale della "Tari" sulla base della tariffa vigente;
14. al pagamento delle spese relative alla fornitura di:

- energia elettrica. Per tale utenza si rimanda all'articolo 44 fermo restando che, fino all'attivazione del nuovo contatore, le spese verranno ripartite nella misura di 1/3 a carico del Comune e di 2/3 a carico della società.
- Gas metano. Per tale utenza le spese verranno ripartite nella misura di 1/3 a carico del Comune e di 2/3 a carico della società.
- Servizi Telefonici previa intestazione dell'utenza
- Acqua potabile La contabilizzazione del consumo idrico avverrà sulla base delle letture dei sottocontatori acqua calda e acqua fredda già installati.

ART. 47 – OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la società/ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

La società/ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente attenersi alle misure raccomandate dalle Linee Guida della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica.

ART. 48 – RESPONSABILITÀ'

La società/ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa 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 rimborsate dalla società/ditta aggiudicataria. 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. La società/ditta aggiudicataria dei servizi stipulerà, a copertura dei rischi del servizio, ivi compresi incendio, scoppi, intossicazioni alimentari, idonea polizza assicurativa R.C verso terzi. La ditta appaltatrice si impegna a fare applicare per quanto di sua competenza quanto previsto dal D.Lvo.81/2008 e s.m.i, redigendo apposito piano in cui prevede tutte le misure di sicurezza per il proprio personale contro i rischi delle lavorazioni. Copia di tale piano va depositata presso l'Ufficio Tecnico del Comune.

ART. 49 – PENALITÀ

La società/ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Qualora la società/ditta aggiudicataria non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale applicherà le seguenti penalità:

€ 3.000,00 per forniture con cariche microbiche superiori a quanto previsto dalla norma in materia.

€ 5.000,00 per arbitraria sospensione del servizio (in aggiunta alle sanzioni di legge);

€ 500,00 per mancata comunicazione di variazione del menù;

€ 2.000,00 per alimenti non corrispondenti a capitolato;

€ 2.000,00 per impiego di addetti non corrispondenti ai dichiarati

€ 3.000,00 per condizioni igieniche non a norma;

€ 2.000,00 per mancato preavviso per la sospensione del servizio per cause legittime.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta della inadempienza, rispetto alla quale la società/ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa. Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante reversale di incasso emessa dall'Ufficio Ragioneria.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate in via amministrativa al coordinatore del servizio per le controdeduzioni.

ART. 50 - DISCORDANZE TRA IL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO ED IL BANDO DI GARA

Nell'eventualità che si riscontrino delle discordanze tra le prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto ed il bando di gara prevarranno queste ultime.

ART. 51 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Quando nel corso del contratto l'Amministrazione accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la società/ditta aggiudicataria, si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla società/ditta aggiudicataria.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C., l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto con effetto immediato a seguito di comunicazione mediante lettera raccomandata A.R. avvalendosi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 C.C., trattenendo la cauzione definitiva, impregiudicata ogni altra azione a risarcimento dei danni subiti.

Costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della società/ditta aggiudicataria;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della società/ditta aggiudicataria;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- motivi di pubblico interesse;
- impiego di personale non dipendente;
- gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia della società/ditta aggiudicataria;
- inosservanza delle disposizioni normative di carattere assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, relative al personale dipendente/soci lavoratori e mancata applicazione delle disposizioni normative e retributive del vigente CCNL;
- irregolarità nella certificazione DURC;
- sub appalto e/o sub affidamento del servizio;
- cessione del contratto a terzi;
- ulteriore inadempienza dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- destinazione dei locali affidati alla società/ditta aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- ripetuto mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta.
- Inosservanza del codice di comportamento previsto all'art.62 del presente capitolato.

In caso di risoluzione del contratto per responsabilità della società/ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procede ad incamerare la cauzione e ad affidare il servizio ad altro operatore economico, anche avvalendosi degli ulteriori preventivi pervenuti, addebitando alla società/ditta aggiudicataria i maggiori costi del servizio, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

ART. 52- ASSICURAZIONE

La società/ditta aggiudicataria stipulerà all'inizio delle attività una polizza assicurativa per i rischi sotto elencati:

- a. R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con massimale catastrofe minimo di € 5.000.000,00 nonché copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera, con massimale adeguato alla retribuzione del personale; Beneficiari: utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.
- b. Responsabilità per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali; massimale minimo di € 1.000.000. Beneficiario: Comune di Asso.

I contratti di assicurazione dovranno riportare la seguente dicitura "Appalto servizio di refezione scolastica Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria" per il periodo 1.9.2018-30.6.2021.

I documenti, compresi le quietanze, dovranno essere prodotte in copia all'Amministrazione Comunale.

In caso di attivazione del servizio anche per la scuola secondaria inferiore il massimale dell'assicurazione dovrà essere esteso ed adeguato a garanzia di tale servizio.

ART. 53 – OSSERVANZA DISPOSIZIONI SULLA PRIVACY

La società/ditta aggiudicataria è tenuta a sottoscrivere l'atto con il quale l'Amministrazione, titolare del trattamento dei dati, lo nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni. Lo stesso è tenuto ad osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori il "Codice in materia dei dati personali", vigilando diligentemente e costantemente sull'ottemperanza da parte di tutti gli addetti.

L'Amministrazione comunale si impegna a rispettare eventuali segreti tecnici e commerciali.

ART. 54 – CESSIONE. SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.. E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni di cui all'articolo 105 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

ART. 55 - DISPOSIZIONI ANTIMAFIA

Si applica il Decreto legislativo n. 159/2011 e s.m.i. oltre alle ulteriori norme vigenti in materia.

ART. 56 – CONOSCENZA DELLE NORME CONTRATTUALI

L'appaltatore è tenuto a prendere cognizione di tutte le clausole generali e particolari che regolano il presente appalto e di tutte le condizioni locali, che possono influire sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata per assumere l'appalto.

ART. 57 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Per la stipulazione del contratto ne la ditta è obbligata, nel termine che sarà comunicato, a consegnare i seguenti documenti:

- 1) cauzione definitiva ai sensi dell'art.103 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali tramite polizza fidejussoria bancaria o assicurativa;
- 2) piano delle misure per la sicurezza fisica dei lavoratori ai sensi del D.Lvo 81/2008 e s.m.i.;
- 3) polizze assicurative previste dagli art. 48 e 52 del Capitolato speciale d'appalto
- 4) eventuali altri documenti necessari o funzionali alla stipulazione del contratto richiesti dal Comune.

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblico amministrativa e con modalità elettronica nel giorno e nell'ora che verranno comunicati. La stipulazione del contratto è comunque subordinata al versamento dei diritti di segreteria presso la Tesoreria Comunale, nonché al deposito delle spese inerenti la stipulazione stessa. Ove i termini sopra indicati non venissero rispettati per negligenza, o nel caso in cui la ditta convocata non si presenti immotivatamente alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, il Comune può esercitare la facoltà di revocare l'aggiudicazione con affidamento del servizio al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 58 - D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA) – GESTIONE DELLE EMERGENZE

Farà parte della documentazione del presente appalto il D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA), per la gestione dei rischi dovuti alla presenza di interferenze nei refettori e negli spazi connessi e asserviti che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze, che sarà allegato al contratto d'appalto, l'Amministrazione promuoverà la cooperazione e il coordinamento tra le varie componenti dell'appalto, così come indicato dall'art. 26, comma 2, del D.Lgs. 81/2008.

Data la complessità del servizio e della struttura la ditta/società aggiudicataria dovrà per tutta la durata del servizio prevedere una propria squadra dell'emergenze regolarmente formata con idoneo corso (Coordinatore d'emergenza, addetto primo soccorso e addetto antincendio).

I nominativi della suddetta squadra dovranno essere comunicati prima dell'inizio del servizio.

ART. 59 - CONTENZIOSO

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti, è competente il foro di Como.

ART. 60 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed

integrazioni.

ART. 61 – CONDIZIONE RISOLUTIVA D.L. 95/2012

Ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D. L. n. 95/2012 convertito nella legge 7.8.2012 n. 135, le Amministrazioni che abbiano validamente stipulato un contratto di fornitura o servizi hanno diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore, con preavviso non inferiore a 15 giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'art. 26, comma 1, della legge 23.12.1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip S.p.A. delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n.488.

ART. 62 - ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI COMPORTAMENTO PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Il personale impiegato nella concessione è tenuto ad attenersi al Codice di Comportamento del personale del Comune di Asso.

Gli obblighi di comportamento previsti dal il codice di comportamento approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 148 del 16/12/2013 pubblicato sul sito web del Comune di Asso all'indirizzo: <http://www.comune.asso.co.it> ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo della ditta appaltatrice.