

COMUNE DI BREGNANO

Provincia di Como

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021
con facoltà di ripetizione per ulteriori tre annualità scolastiche

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CODICE CIG: 7441798DF8

Con allegati:

- A) TABELLA DIETETICA
- B) DUVRI
- C) CRITERI VALUTATIVI

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale di Bregnano, di seguito denominata COMUNE, intende appaltare il Servizio di ristorazione scolastica, di seguito denominato SERVIZIO, avente come oggetto la produzione, il trasporto e la distribuzione di pasti pronti per il consumo, preparati in "regime fresco-caldo", destinati agli alunni della scuola primaria "Sen. Roberto Rampoldi" di Viale dello Sport, nell'osservanza delle modalità stabilite nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, della normativa regionale di settore e secondo le linee della ATS competente.

La Ditta aggiudicataria, di seguito denominata APPALTATORE, dovrà svolgere il servizio tenuto conto della riforma scolastica conseguente all'attuazione del Decreto Legge 137/2008 convertito, con modificazioni, in Legge 169/2008, secondo il calendario scolastico ministeriale e dell'Istituto Comprensivo Statale di Vertemate con Minoprio – Bregnano, nei mesi e giorni di effettivo funzionamento della scuola e sulla base dei rientri pomeridiani approvati dalle competenti Autorità scolastiche.

Il SERVIZIO sarà svolto su due turni di circa 100 alunni ciascuno, nei giorni di rientro pomeridiano attualmente fissati nei giorni di lunedì, martedì e giovedì. Nei giorni di mercoledì e venerdì su un unico turno con circa 100 alunni.

Per pasti di tipologia "B" ci si riferisce a quanto riportato nelle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica"; tali "Linee Guida" definiscono:

- Pasto di tipologia "B" il pasto confezionato (preparazione e cottura) in una cucina centralizzata con porzionatura e consumo effettuati nella sede di ristorazione della scuola primaria.

Il numero annuale stimato dei pasti, pari a 29.511, è da considerarsi quindi indicativo, pertanto sono possibili variazioni in aumento o diminuzione.

Il COMUNE si riserva la facoltà unilaterale di adeguare o incrementare il SERVIZIO agli eventuali mutamenti introdotti nell'organizzazione scolastica, e all'attivazione dello stesso anche per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado.

ART. 2
DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di 3 (tre) anni scolastici consecutivi (anno scolastico 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021) ripetibile per un ulteriore periodo pari ai successivi 3 (tre) anni scolastici (anno scolastico 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024) ai sensi degli artt. 35, co. 4, e 63, co. 5, del D.lgs 50/2016.

Il COMUNE si riserva la facoltà di richiedere la ripetizione della prestazione entro due anni dalla data di sottoscrizione del contratto per un periodo di pari validità ed alle stesse condizioni economiche del contratto originario.

Qualora, alla scadenza del contratto, come sopra determinata, non fosse possibile esperire in tempo utile le procedure di gara necessarie per il nuovo affidamento del SERVIZIO, l'APPALTATORE sarà tenuto, previa richiesta formulata dal COMUNE ai sensi dell'art. 106, co. 11, del D.lgs 50/2016, mediante pec trasmessa almeno un mese prima della scadenza, alla prosecuzione del SERVIZIO medesimo, conformemente al presente Capitolato, alle stesse condizioni del contratto originario.

Giunti al termine di scadenza contrattuale, comunque determinata, esso cessa di produrre effetto senza alcun obbligo di formale disdetta, preavviso o diffida o costituzione in mora.

ART. 3
IMPORTO DELL'APPALTO E QUANTIFICAZIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Il valore complessivo presunto dell'appalto (tre anni scolastici), è stimato in euro 416.105 IVA esclusa.

Ai sensi dell'art. 35, co. 4, del D.lgs 50/2016 ed in applicazione dell'art. 63, co. 5, del D.lgs 50/2016 il COMUNE si riserva la facoltà di applicazione della ripetizione dei servizi analoghi conformi al progetto di base, in tal caso, l'importo complessivo è elevato ad € 832.210,00 IVA esclusa e fatte salve eventuali integrazioni che si rendessero necessarie.

Il costo per la sicurezza relativo ai rischi da interferenza, come evidenziato nel D.U.V.R.I. allegato al presente capitolato, non soggetto a ribasso (per tre anni) è pari ad euro 654,00, IVA esclusa (€ 1.308 IVA esclusa in caso di ripetizione del contratto).

L'importo di un singolo pasto a base d'asta è fissato in euro 4,70 IVA esclusa, di cui euro 0,01 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore complessivo indicato è stato ottenuto considerando un numero presunto di pasti annuali da erogare pari a 29.511, che è da considerarsi solo indicativo, e pertanto sono possibili variazioni in aumento o diminuzione.

Nessuna pretesa potrà avanzare l'APPALTATORE per eventuali variazioni quantitative sia in aumento che in diminuzione dovute a qualsiasi motivo e il prezzo contrattuale rimarrà comunque fisso e invariato.

Si precisa che, nel caso in cui il SERVIZIO non dovesse essere attivato (anche per effetto delle scelte connesse alla riforma scolastica), nulla sarà dovuto all'APPALTATORE e quindi esso non potrà pretendere alcunché a titolo di risarcimento, rimborsi o indennità comunque denominate.

ART. 4

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'APPALTATORE dovrà provvedere all'acquisto di generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti ed al loro confezionamento in base ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 327/80, dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i. ed alle norme di buona tecnica, secondo la Tabella dietetica allegata (allegato A).

I pasti dovranno essere confezionati e distribuiti in giornata.

Il pasto sarà costituito da un "primo", un "secondo", contorno e verdura fresca o cotta, pane, frutta fresca di stagione (o dolce o yogurt o gelato) e acqua minerale e, comunque, in conformità a quanto disposto dall'Autorità Sanitaria competente.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risultino talmente prossimi da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione, derrate vietate secondo la normativa vigente.

Per la preparazione del "PRIMO PIATTO" e delle VERDURE, nonché per la fornitura di YOGURT, FRUTTA e OLIO EXTRAVERGINE, l'APPALTATORE dovrà utilizzare PRODOTTI BIOLOGICI, cioè prodotti derivati da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Reg. CE 28 giugno 2007, n. 834.

Il COMUNE si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per l'APPALTATORE di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto.

Il COMUNE si riserva, altresì, la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'ATS Lariana – Dipartimento di Prevenzione, Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire le seguenti diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Il SERVIZIO viene svolto indicativamente da settembre a giugno secondo i calendari scolastici adottati dalle Istituzioni scolastiche.

Il calendario di apertura e di chiusura del SERVIZIO, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, è comunicato dal COMUNE all'APPALTATORE prima dell'inizio dell'anno scolastico.

La data di inizio effettivo del SERVIZIO, per motivi organizzativi dipendenti dalle autorità scolastiche, potrà risultare posticipata, rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico, che dovrà essere tempestivamente comunicato dal COMUNE all'APPALTATORE.

In caso di variazione in corso d'anno del calendario, il COMUNE si impegna a comunicare all'APPALTATORE la variazione stessa entro il giorno successivo a quello in cui ne è venuta a conoscenza.

Oltre alla produzione dei pasti, al loro trasporto dal centro cottura al refettorio scolastico ed alla loro distribuzione, il SERVIZIO comprende tutte le attività e le operazioni analiticamente indicate nel presente capitolato, nonché quelle

connesse con la realizzazione delle iniziative in favore dell'utenza scolastica e/o del COMUNE proposte dall'APPALTATORE in sede di offerta.

Nell'organizzazione e nell'espletamento del SERVIZIO l'APPALTATORE dovrà attenersi alle regole fissate nel presente capitolato.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto presso il centro cottura ed il momento della distribuzione del pasto nel refettorio scolastico, alle temperature indicate dal DPR n. 327/80, non dovrà mai superare 60 (sessanta) minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge, rilevate con apposito termometro periodicamente tarato applicabile dall'esterno dei contenitori.

La consegna dei pasti presso il refettorio deve avvenire almeno 15 minuti prima dell'orario di distribuzione stabilito dalla scuola per il consumo del pranzo.

Indicativamente gli orari di inizio di consumo del pranzo sono i seguenti:

- a) primo turno ore 12.40
- b) secondo turno ore 13.25

Il COMUNE si riserva, in caso di necessità, di istituire un terzo turno.

I predetti orari possono essere oggetto di revisione all'inizio di ciascun anno scolastico per esigenze scolastiche.

Ad ogni orario di inizio pasto, deve corrispondere una consegna specifica e differenziata.

La fornitura giornaliera dei pasti andrà effettuata in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dall'APPALTATORE con proprio personale entro le ore 10,00.

La rilevazione dovrà essere effettuata secondo le modalità di accesso alla scuola concordate con il COMUNE e il dirigente scolastico, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni.

È facoltà dell'APPALTATORE proporre procedure alternative/migliorative per la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti.

Quotidianamente l'APPALTATORE emetterà bolla di consegna in duplice copia nel rispetto delle vigenti norme, riportante l'ora di confezionamento, l'ora di inizio trasporto, l'ora di consegna, il nome della scuola destinataria ed il numero dei pasti consegnati.

Il personale incaricato del controllo, firmerà per ricevuta restituendone copia all'APPALTATORE e trasmettendo l'originale al COMUNE per gli adempimenti necessari.

**ART. 5
CORRISPETTIVO DELL'APPALTO**

Il corrispettivo del SERVIZIO e per tutto quanto previsto nel presente capitolato è costituito da:

- a) importo derivante dalla riscossione diretta da parte dell'APPALTATORE dei "buoni pasto" acquistabili e ricaricabili mediante apposita procedura informatizzata che il concorrente proporrà in sede di offerta (rimane esclusa ogni modalità di pagamento con blocchetti cartacei). Rimane, in ogni caso, escluso per l'APPALTATORE sospendere/interrompere l'erogazione dei pasti in caso di mancato/ritardato pagamento da parte degli utenti ;
- b) importo derivante dalla liquidazione delle fatture relative ai pasti eventualmente consumati dal personale docente, che effettua assistenza alla mensa. A tal fine l'APPALTATORE emetterà fattura mensile relativa ai pasti consumati, che il COMUNE pagherà entro 60 giorni dal ricevimento previo accertamenti di carattere tecnico amministrativo, nonché contabile e previdenziale previsti dalla normativa vigente. In caso di associazione di imprese la fatturazione resterà unica e sarà effettuata dalla mandataria. Rimane, in ogni caso, escluso l'accollo a carico del COMUNE di eventuali "buoni pasto" impagati da parte degli utenti.

**ART. 6
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)**

L'APPALTATORE dovrà obbligatoriamente gestire nello svolgimento del SERVIZIO, tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal Regolamento CE n. 854/2004.

Dovranno essere svolte a cura dell'APPALTATORE le seguenti attività minime:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, l'APPALTATORE dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto dello stesso – la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare” per il refettorio scolastico in oggetto elencato.

Il responsabile dell'industria alimentare, ovvero Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.), è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

L'APPALTATORE, all'attivazione del SERVIZIO, dovrà predisporre il manuale del sistema di qualità a fronte della norma della serie ISO 22000, IFS o BRC per la quale è certificato.

L'APPALTATORE dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente.

Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del SERVIZIO.

L'indagine verrà effettuata mediante un questionario annuale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata dell'appalto, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli alunni.

Il questionario, proposto dal concorrente in sede di gara, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità ed appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti ed eventuali insoddisfazioni.

Verrà inoltre riportata la data, il menù del giorno e la qualifica del compilatore.

ART. 7

MODALITÀ E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'Aggiudicazione dei servizi oggetto del presente capitolato avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto previsto dall'art. 144 comma 1, 95 comma 3 del D.Lgs. n. 50 del 18.04.2016. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base d'asta. La stazione appaltante si riserva comunque di valutare la congruità delle offerte che in base a specifici elementi appaiono anormalmente basse, eventualmente richiedendo le necessarie giustificazioni.

L'offerta economicamente più vantaggiosa, data dalla somma del punteggio relativo alla componente dell'offerta tecnico-qualitativa con quello della componente dell'offerta economica secondo quanto indicato nei criteri valutativi (allegato C), a loro volta determinate in base ai seguenti elementi:

- a) offerta tecnico-qualitativa, cui è attribuibile il punteggio massimo di punti 70
- b) offerta economica, cui è attribuibile il punteggio massimo di punti 30

La valutazione delle offerte e l'assegnazione dei punteggi saranno effettuate da apposita Commissione di Gara.

Il COMUNE potrà procedere all'aggiudicazione del SERVIZIO anche nel caso in cui fosse pervenuta una sola offerta valida.

ART. 8

CENTRO COTTURA

L'APPALTATORE deve avere disponibilità di una propria struttura produttiva dove verranno materialmente preparati i pasti oggetto del presente appalto con contratto di proprietà o di locazione o di gestione per tutta la durata del presente appalto, autorizzato ad ogni effetto di legge per la preparazione dei pasti per l'asporto (centro cottura). Il tempo massimo di trasporto dei pasti pronti, misurato dal medesimo Centro di Cottura alla sede della Scuola Primaria di Bregnano, non dovrà essere superiore ai 40 minuti. Il riferimento per la misura dei tempi sono le mappe del sito “Google maps”.

**ART. 9
GARANZIE**

L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia di € 16.664,40 pari al 2% dell'importo a base d'asta (€832.210,20 in caso di ripetizione del contratto), secondo le modalità previste dall'art. 93 del D.Lgs. 18/04/2016 n. 50.

L'aggiudicatario dovrà prestare, prima della stipula del contratto, la garanzia definitiva, nella misura e secondo le modalità previste dall'art. 103 del codice dei contratti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 7 del codice, l'importo della garanzia fidejussoria provvisoria e definitiva di cui al presente articolo, è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso dei requisiti ivi indicati. Nell'ipotesi in cui la ditta concorrente intenda avvalersi di tale facoltà, dovrà presentare unitamente alla garanzia provvisoria e definitiva, la certificazione comprovante il possesso dei requisiti stabiliti dalla norma.

In caso di associazione temporanea di concorrenti, le riduzioni di cui al presente articolo sono accordate se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, in quanto il possesso della citata certificazione è requisito soggettivo.

Le garanzie prestate con fidejussione bancaria o polizza assicurativa devono contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma del Codice Civile nonché l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'esecutore del contratto è tenuto a costituire una garanzia definitiva pari al dieci per cento dell'importo contrattuale secondo le modalità ed i termini di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016.

**ART. 10
DIVIETO DI SUBAPPALTO, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO**

Resta vietato all'APPALTATORE, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto del SERVIZIO.

È, altresì, vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione del COMUNE.

Sono consentite le commesse ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e non alimentari, del materiale di consumo, nonché per le manutenzioni, riparazioni e disinfestazioni previsti nel Capitolato.

**ART. 11
BENI MOBILI E IMMOBILI DELL'AMMINISTRAZIONE CONCESSI IN USO ALL'APPALTATORE**

L'APPALTATORE prenderà in consegna i locali del COMUNE utilizzati per lo svolgimento del SERVIZIO e li condurrà diligentemente.

Tali locali ed aree pertinenziali, che saranno prese in carico con verbale di consegna, potranno essere visionati durante il sopralluogo consentito ai partecipanti.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti (ad es.: di riscaldamento, di condizionamento, ecc.) è a carico del COMUNE (salva l'esecuzione da parte dell'APPALTATORE di eventuali lavori proposti in sede di Offerta Tecnica).

Il COMUNE mette a disposizione dell'APPALTATORE, nei locali dati in uso, le attrezzature esistenti di sua proprietà nello stato in cui si trovano come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante del COMUNE e di un rappresentante dell'APPALTATORE almeno una settimana prima dell'inizio del SERVIZIO.

L'APPALTATORE assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico dell'APPALTATORE la manutenzione ordinaria e straordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo.

L'APPALTATORE dovrà restituire, al termine del contratto, l'intera dotazione delle attrezzature ricevute in stato di funzionamento e in buono stato di conservazione.

Ove per ragioni di miglior funzionamento l'APPALTATORE ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del COMUNE.

Sedie e tavoli sono forniti dal COMUNE nelle quantità necessarie in relazione al numero degli attuali utenti.

Con riferimento ai frigoriferi e lavastoviglie di proprietà del COMUNE concesse in uso all'APPALTATORE, fermo l'obbligo di provvedere alla manutenzione ordinaria, nel caso in cui si dovessero compiere interventi di manutenzione straordinaria resi necessari da eventi non imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione

ordinaria preventiva, l'APPALTATORE potrà scegliere di non effettuare tali interventi ma di sostituire l'attrezzatura non funzionante con attrezzatura propria che rimarrà di sua proprietà fino alla scadenza o risoluzione del presente appalto e solo dopo diverranno di proprietà del COMUNE.

Nel corso del contratto e al termine dello stesso, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature al COMUNE, lo stesso procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dall'APPALTATORE come risultante da verbale di consegna.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, il COMUNE constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'APPALTATORE ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, l'APPALTATORE dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti.

In caso di inadempimento da parte dell'APPALTATORE a tale obbligo, il COMUNE potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'APPALTATORE maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

In generale, sono a carico dell'APPALTATORE tutti gli interventi di manutenzione ordinaria, la riparazione dei guasti e la sostituzione dei materiali deperibili e di consumo.

Sono, inoltre, a carico dello stesso gli interventi di manutenzione straordinaria non dipendenti dal normale deperimento d'uso.

L'APPALTATORE dovrà provvedere a fornire le stoviglie necessarie per la consumazione del pasto nelle quantità necessarie in relazione al numero degli utenti del SERVIZIO che, a titolo semplificativo e non esaustivo, si elencano di seguito:

- ◆ Una tovaglietta monouso a perdere per singolo utente oltre ad almeno un tovagliolo per commensale;
- ◆ Almeno un contenitore graduato munito di coperchio per il trasporto dei quantitativi di formaggio giornalieri necessari al condimento dei primi piatti;
- ◆ Tutto il materiale di consumo ordinario nella mensa scolastica (sacchi, carta asciugatutto, detersivi, ecc.);
- ◆ Utensili idonei al SERVIZIO: mestoli, coltelli, forchettoni e pinze, in acciaio inossidabile, per la distribuzione dei pasti;
- ◆ Contenitori muniti di coperchio per il trasporto di pane e frutta;
- ◆ Idonei contenitori per raccolta differenziata rifiuti con comando di apertura a pedale;
- ◆ Stoviglie, posate e bicchieri in materiale lavabile in lavastoviglie (ceramica o melform per le stoviglie, acciaio per le posate, vetro infrangibile per i bicchieri);
- ◆ Lo stovigliato a perdere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente;
- ◆ Un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti;
- ◆ Una bilancia pesa alimenti per controllo porzioni;
- ◆ Tutto il necessario per il prelievo e la conservazione dei campioni, da effettuarsi nel locale mensa.

ART. 12

FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi:

- ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare – nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 dell'01.08.2002), che qui si intendono integralmente richiamate;
- 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";
- se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come per es. BSE – mucca pazza), 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 possa essere considerato rientrato;
- 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 sia 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 il Centro Cottura;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione o la 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. Dovrà essere garantito il costante mantenimento della catena del freddo, ove applicabile. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci e dovrà essere applicato il sistema First Expired First Out.

ART. 13 PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti verrà effettuata presso il centro cottura, con le seguenti modalità:

- a) 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.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare nessun riciclo di pasti od avanzi;
- dovranno essere garantite le temperature di conservazione o esposizione dei pasti (0/4 °C per pasti freddi; >65 °C per pasti caldi);
- non andrà prevista la frittura degli 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.

- b) i menù andranno confezionati nel rispetto di quanto riportato nell'allegato A.

Eventuali variazioni al menù potranno essere concordate con il COMUNE.

- c) diete speciali: l'APPALTATORE dovrà garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie/intolleranze alimentari certificate da medico competente a seguito di comunicazione da parte del COMUNE.

Entro una settimana dalla comunicazione del COMUNE, l'APPALTATORE provvederà a consegnare allo stesso una copia del menù personalizzato; sarà cura del COMUNE provvederne la consegna ai genitori del bambino allergico/intollerante.

In nessun caso la dieta speciale è equiparata a dieta in bianco.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

- d) diete in bianco: qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno, l'APPALTATORE dovrà fornirle in singoli contenitori termici di acciaio inox o contenitori di plastica termosaldati in monoporzione.

Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore.

Sul contenitore deve essere riportata un'etichetta con l'indicazione "bianco".

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, devono essere costituite da:

- un primo piatto di pasta o riso, asciutti o in brodo, conditi con olio extra vergine di oliva crudo e/o passato di pomodoro fresco. Eventualmente poco formaggio grattugiato;
- un secondo piatto di carne magra al vapore, ai ferri o lessata, pesce al vapore, prosciutto cotto, formaggio fresco magro;
- un contorno di verdura cruda o lessata condita con olio extra vergine di oliva crudo ed eventualmente limone;
- pane e frutta.

Eventuali altri prodotti dovranno essere concordati dalle parti.

- e) L'APPALTATORE dovrà altresì garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico religiosi o di altra natura (es. regimi dietetici vegetariani, idiosincrasia).

L'APPALTATORE dovrà:

- prevedere ogni giorno almeno il 5% di pasti in più per far fronte ad eventuali evenienze, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per il COMUNE.
- fornire pasti di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso il refettorio scolastico (es. tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi).

ART. 14

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà osservare le seguenti indicazioni:

- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- indossare apposito camice, e copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura, che dovranno essere sempre puliti e decorosi, nonché esibire il cartellino di riconoscimento;
- apparecchiare la tavola con tovaglette monouso a perdere, disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli di carta ed i bicchieri;
- all'arrivo dei contenitori termici:
 - controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- posizionare sui tavoli l'acqua, in misura di un litro per ogni 5 bambini;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire i pasti solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- la quantità delle pietanze da distribuire dovrà corrispondere a quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto.

ART. 15

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

1. il trasporto deve essere effettuato con mezzi e personale idonei;
2. le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dall'art. 31 del DPR n. 327/80; è, pertanto, necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo e muniti di apposito luer tarato almeno annualmente per la rilevazione della temperatura interna al contenitore stesso;
3. gli alimenti e le derrate alimentari in genere dovranno essere sigillate presso il centro di cottura e trasportati in contenitori idonei e lavabili;
4. i mezzi di trasporto devono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR n. 327/80;
5. l'APPALTATORE dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo nelle mense scolastiche sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo di sessanta minuti e tale, comunque, da consentire il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo;
6. l'APPALTATORE dovrà utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità offerte dallo sviluppo tecnologico nel settore;
7. i pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione, con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici idonei a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

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

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Le derrate crude saranno confezionate con polietilene alimentare in sacchetti di carta, conformi ai dettami legislativi in materia, con chiara identificazione dei fruitori, mediante etichettatura apposta sui mini contenitori personalizzati.

ART. 16

DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ALTRI SERVIZI NEL REFETTORIO SCOLASTICO

Il SERVIZIO deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

1. il personale dipendente dell'APPALTATORE dovrà avere regolarmente frequentato i corsi di formazione previsti dalla vigente normativa regionale, nazionale e quella di cui al Reg. CE n. 852/2004, Cap. XII, curare l'igiene personale e l'abbigliamento ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, così come previsto dall'art. 42 del DPR n. 327/80;
2. l'APPALTATORE sarà tenuto al rispetto dell'art. 29 del DPR n. 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature, da eseguire secondo il programma specificato nel presente capitolato;
3. l'APPALTATORE dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, al ricevimento dei contenitori del cibo cucinato, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto, allo sparcchiamento dei tavoli, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa, alle operazioni di pulizia di cui al precedente punto 2, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo, alla gestione del personale addetto al SERVIZIO e dei relativi corsi di addestramento ed aggiornamento professionale.

ART. 17

ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Il SERVIZIO oggetto del presente capitolato che l'APPALTATORE è tenuto a svolgere comprende:

1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
2. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto della tabella allegata;
3. conservazione di campioni di alimenti secondo quanto stabilito nel successivo art. 26;
4. trasporto dei pasti con mezzi e personale idonei sino al luogo del consumo;
5. porzionatura di pasti distribuiti nel refettorio scolastico;
6. gestione degli altri servizi di refettorio come già precisati nell'art. 16;
7. lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, stoviglie, posateria, bicchieri, ecc.;
8. pulizia dei locali in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, secondo quanto stabilito più in dettaglio nell'art. 27 del presente capitolato;
9. raccolta differenziata dei rifiuti nei luoghi indicati dal COMUNE;
10. acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature, nonché per il funzionamento del servizio (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, posate e stoviglie monouso, etc...);
11. tenuta del registro giornaliero dei pasti distribuiti nel refettorio;
12. custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il SERVIZIO affidato all'APPALTATORE;
13. interventi di eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche dei locali;
14. fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
15. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del SERVIZIO, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del SERVIZIO stesso;
16. realizzazione delle iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza previste in sede di presentazione dell'offerta;
17. attivazione del piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e della qualità complessiva del SERVIZIO come previsto nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, con particolare riferimento alle analisi di laboratorio ed alle indagini di cui al successivo art. 20;
18. preparazione, trasporto e fornitura di non oltre sei pasti giorno, qualora richiesti dal COMUNE, per eventuali casi sociali segnalati direttamente dai Servizi Sociali del Comune, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per il COMUNE;
19. ogni altra operazione e prestazione necessarie per il corretto svolgimento del SERVIZIO, anche se non esplicitate nel presente capitolato.

Nell'esecuzione del SERVIZIO l'APPALTATORE si impegna, altresì:

- a) all'uso di derrate di prima qualità;
- b) al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti in materia di conservazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione degli alimenti;
- c) in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia e in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nel servizio oggetto del presente capitolato;
- d) all'uso corretto (comprendente le operazioni di manutenzione semplice) e conforme alle norme di igiene e sicurezza di tutti i beni ad essa temporaneamente affidati per lo svolgimento del SERVIZIO;

- e) impiegare per tutta la durata del servizio il sistema automatizzato di gestione dei buoni pasto proposto in sede di gara di cui dovrà garantire la funzionalità ed efficienza.

**ART. 18
PERSONALE**

Il SERVIZIO verrà svolto da personale alle dipendenze dell'APPALTATORE.

L'APPALTATORE dovrà garantire per l'intera durata dell'appalto del SERVIZIO, un rapporto inservienti/commensali non inferiore a 1/35.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del SERVIZIO, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Devono essere preventivamente comunicate, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

L'APPALTATORE dovrà provvedere all'apparecchiamento dei tavoli del 2° turno almeno 5 minuti prima dell'orario stabilito.

Qualora l'APPALTATORE non riuscisse a garantire il rispetto della tempistica sopra citata, per causa ad esso imputabile, dovrà inderogabilmente prevedere l'inserimento di un'ulteriore unità distributiva (inserviente), senza che ciò costituisca variazione del prezzo contrattuale.

L'APPALTATORE si obbliga ad assumere, prioritariamente, gli stessi addetti che operano alle dipendenze del gestore uscente a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa prescelta dall'APPALTATORE stesso e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

I rapporti di lavoro dei dipendenti assorbiti proseguiranno con l'APPALTATORE subentrante, con passaggio diretto ed immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizioni analoghe a quelle allo stato occupate secondo quanto previsto dai CCNL di categoria vigenti.

L'APPALTATORE dovrà fornire idonea documentazione in ordine alla posizione contributiva del proprio personale ogni qualvolta il COMUNE lo richiederà.

Il mancato rispetto di tali condizioni è causa di risoluzione del contratto o pagamento delle penali.

Tutto il personale impiegato per il SERVIZIO deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve aver frequentato idoneo corso di formazione ai sensi della L.R. n. 33/2009, Reg. CE 852/2004, Cap. XII.

Il COMUNE si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'APPALTATORE la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti ritenuto, per gravi motivi, non idoneo al servizio o inadatto.

In tal caso l'APPALTATORE provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

**ART. 19
SCIOPERI ED INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

Il SERVIZIO in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso od abbandonato dall'APPALTATORE, salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'APPALTATORE dovrà essere preavvisato dal COMUNE, per iscritto, entro le ore 09.00 dello stesso giorno della fornitura.

In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza e non sia dipendente dal calendario scolastico, l'APPALTATORE dovrà essere avvertito entro le ore 09.00 dello stesso giorno della fornitura e allo STESSO non sarà dovuto nessun indennizzo o risarcimento.

In caso di mancato o ritardato preavviso, il COMUNE è tenuto a provvedere al pagamento delle fatture relative ai pasti prodotti a condizione che l'APPALTATORE dimostri di averli effettivamente prodotti.

Per scioperi del personale dipendente dell'APPALTATORE, lo stesso dovrà darne comunicazione al COMUNE con un preavviso di almeno 4 giorni lavorativi, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, che non consentano la preparazione di piatti caldi, l'APPALTATORE dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone tempestiva comunicazione al COMUNE.

Nei casi di mancato o ritardato preavviso, di cui ai precedenti due capoversi, il COMUNE applicherà la penale meglio specificata nel successivo art. 28.

In ogni caso l'APPALTATORE non potrà sospendere il SERVIZIO eccedendo irregolarità di controprestazione.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione il COMUNE potrà sostituirsi all'APPALTATORE per l'esecuzione d'ufficio, con onere a carico dello STESSO.

ART. 20 CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Il COMUNE vigilerà sul SERVIZIO per tutta la sua durata contrattuale con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'APPALTATORE possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti dell'ATS, sia mediante i rappresentanti della Commissione Mensa preventivamente incaricati, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo l'APPALTATORE è obbligato a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali del centro di cottura e mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta.

Le derrate non ritenute conformi alle condizioni di capitolato dovranno essere immediatamente ritirate e sostituite dall'APPALTATORE a propria cura e spese.

In particolare, si prevedono tre tipi di controllo:

1. Controllo tecnico-ispettivo svolto dagli incaricati comunali comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, dei refettori, cucine e quant'altro fa parte dell'organizzazione del SERVIZIO; la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati.
2. Controllo igienico-sanitario svolto dall'ATS relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e alle idoneità delle strutture.
3. Controllo sul funzionamento del SERVIZIO da parte della Commissione Mensa attraverso i relativi rappresentanti, regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche e dal COMUNE.

I membri della Commissione Mensa potranno effettuare, nell'orario di ristorazione scolastica il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della ristorazione.

Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche e il COMUNE.

L'APPALTATORE dovrà fornire a tutti i componenti dell'organismo di controllo e/o visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario conforme alle normative igienico-sanitarie (camicie e copricapi monouso) da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti e/o al refettorio.

A tal proposito l'APPALTATORE deve tenere a disposizione presso i locali mensa il vestiario supplementare necessario.

Agli organismi preposti al controllo non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature né interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'APPALTATORE.

Tuttavia, quando il controllo prevede la manipolazione (prove organolettiche, prelievo per verifica dei pesi, ecc.) gli incaricati preposti devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ATS di competenza.

I rappresentanti dei genitori della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento del COMUNE per qualsiasi rilievo o problema, che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti od incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazione delle irregolarità riscontrate.

I verbali saranno sottoscritti anche dall'incaricato dell'APPALTATORE se presente; in caso di assenza o rifiuto saranno firmati da due testimoni.

Una copia del verbale sarà inviata all'APPALTATORE a mezzo pec.

Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al COMUNE, ufficio Pubblica Istruzione, entro 5 (cinque) giorni a mezzo pec.

Oltre ai controlli di cui sopra, la Commissione Mensa o il COMUNE si riservano di attuare un sistema di monitoraggio permanente della qualità dei pasti e del SERVIZIO mediante la raccolta, l'analisi e l'elaborazione dei dati risultanti da un'apposita scheda di rilevazione compilata da incaricati a ciò predisposti nel refettorio scolastico.

Qualora in esito ai controlli di cui sopra la qualità dei pasti risultasse inferiore a quella richiesta in base al presente capitolato ed ai suoi allegati, ovvero il SERVIZIO risultasse difforme da quello previsto nel presente capitolato, l'APPALTATORE, oltre ad essere assoggettato alle sanzioni a titolo di penale di cui al successivo art. 28 sarà tenuto al risarcimento degli eventuali altri maggiori danni, ferma restando, nei casi più gravi, la possibilità per il COMUNE di addivenire alla risoluzione del contratto, incamerando la relativa cauzione.

Ai fini del controllo igienico-sanitario del SERVIZIO, l'APPALTATORE dovrà obbligatoriamente effettuare annualmente, a propria cura e spese, almeno 10 campionature di alimenti con conformità al Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. e almeno 10 campionature tamponi sulle materie prime o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati SINAL secondo la ISO 17025.

La tipologia delle analisi da effettuare sarà concordata dal COMUNE con il responsabile incaricato dall'APPALTATORE all'inizio dell'anno scolastico.

I campioni dovranno essere prelevati e le analisi effettuate in base alle richieste del COMUNE, nei tempi e luoghi in esse indicati.

L'APPALTATORE è tenuto a comunicare immediatamente al COMUNE i risultati delle analisi.

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il COMUNE, fermo restando l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del SERVIZIO fino all'accertamento della completa negatività del risultato batteriologico, imputando all'APPALTATORE i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo SERVIZIO da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 21 RESPONSABILITÀ' E POLIZZA ASSICURATIVA

L'APPALTATORE risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del SERVIZIO medesimo.

L'APPALTATORE si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei pasti forniti.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del SERVIZIO od a cause ad esso connesse, derivassero al COMUNE od a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'APPALTATORE.

L'APPALTATORE sarà tenuto a produrre, prima di iniziare il SERVIZIO, pena la decadenza dell'appalto ed incameramento della cauzione, assicurazioni RCT e RCO con massimali non inferiori a:

- a) €. 2.500.000,00 per sinistro
- b) €. 1.000.000,00 per persona
- c) €. 1.500.000,00 per danni a cose o animali.

Nelle polizze dovranno anche essere espressamente previste le coperture per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti del refettorio scolastico, in conseguenza della consumazione dei pasti nella scuola.

L'esistenza di tali polizze non libera l'APPALTATORE dalle proprie responsabilità, avendo le stesse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 22
DESIGNAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'APPALTATORE dovrà affidare la direzione del SERVIZIO ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale e documentabile nella posizione di DIRETTORE di un servizio di ristorazione scolastica.

Il DIRETTORE sarà la persona deputata dall'APPALTATORE a sovrintendere il SERVIZIO nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il COMUNE, l'ATS, la Commissione Mensa.

Il DIRETTORE deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal COMUNE per il controllo dell'andamento del SERVIZIO e dovrà essere sempre reperibile.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal COMUNE al DIRETTORE, si intendono come presentate direttamente all'APPALTATORE.

In caso di assenza o inadempimento del DIRETTORE (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'APPALTATORE deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

ART. 23
OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L'APPALTATORE, in conformità a quanto previsto dal D.lgs 81/2008 e dal DUVRI, dovrà osservare la normativa vigente in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, sicurezza, igiene del lavoro, assicurazione contro gli infortuni, previdenza, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela dei lavoratori.

L'APPALTATORE dovrà in ogni momento a semplice richiesta del COMUNE, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Tutto il personale dovrà essere iscritto a libro paga dell'APPALTATORE.

L'APPALTATORE dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti nei contratti collettivi di lavoro della categoria e nelle località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, sia successivamente stipulato.

I costi della manodopera sono determinati in base alle tabelle ministeriali 24/9/2013 (nazionale e provinciale) e s.m.i. ai sensi dell'art. 23, co. 16, del D.lgs 50/2016.

Qualora l'APPALTATORE sia una società cooperativa deve essere garantito ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti.

Gli obblighi di cui al presente articolo si intendono estesi alle eventuali Ditte che espletano le commesse previste dal presente Capitolato.

ART. 24
CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

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

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, oltre che le conseguenze civili e penali previste dalla legge, deriverà al COMUNE il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste nell'art. 28, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

ART. 25
TABELLE DIETETICHE E MENU'

L'APPALTATORE è tenuto a verificare che gli alimenti rispondano a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria competente, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche e specifiche indicate nell'allegato A.

La preparazione dei pasti deve essere conforme alle Linee Guida della Regione Lombardia – 1 Agosto 2002, n. 14833.

I pasti sulla base dei menù allegati e delle prestazioni effettuate saranno composti da: un primo, un secondo, contorno di verdura fresca o cotta, frutta fresca di stagione o dessert (dolce o gelato o yogurt), pane, come previsto dalla tabella allegata A.

L'APPALTATORE dovrà, inoltre, fornire formaggio parmigiano reggiano grattugiato, olio extra-vergine di oliva, aceto di mele, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari.

I menù indicati potranno comunque subire modificazioni per esigenze particolari dell'utenza concordati all'inizio dell'anno scolastico previo parere favorevole del Dietista dell'Azienda per i Servizi Sanitari, nonché per un programma eventuale di educazione alimentare destinato agli utenti che il COMUNE intendesse realizzare.

Tali modifiche eventuali saranno contenute e comunque tali da non produrre variazioni di rilievo nel costo delle derrate.

Si precisa- in via indicativa - che:

- il menù invernale ha durata dal 1 novembre al 31 marzo
- il menù estivo ha durata dal 1 aprile al 31 ottobre
- tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche
- la programmazione deve essere sempre esposta nel refettorio

In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua e a fine anno scolastico il COMUNE si riserva la facoltà di richiedere la predisposizione di menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere.

ART. 26 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'APPALTATORE dovrà depositare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, compresi i pasti delle diete speciali, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservarlo alla temperatura di 0-4° centigradi per 72 (settantadue) ore, in apposito frigorifero dedicato, ponendolo a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti al controllo tecnico-ispettivo ed igienico-sanitario.

ART. 27 PULIZIA

L'APPALTATORE dovrà adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali interessati dal SERVIZIO e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme alle vigenti normative di settore e, comunque, non inferiore allo standard minimo come di seguito individuato:

PROGRAMMA MINIMO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

FREQUENZA	ATTREZZATURE, SUPERFICI, LOCALI
Dopo ogni uso	Utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio.
Giornalmente	Pavimenti, lavelli e lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici utilizzati dal personale, spogliatoio.
Settimanalmente	Frigoriferi e congelatori, pareti lavabili, davanzali, pilette e griglie di scarico.
Quindicinalmente	Superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte.
Mensilmente	Cappa, lavastoviglie.
Bimestralmente	Tende di ogni tipo, zanzariere, altre pareti, ecc..

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti ECOLABEL, adatti al materiale con cui devono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti e isolati.

La pulizia dovrà garantire l'assenza di residui chimici dei prodotti utilizzati.

Le operazioni di deterzione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

L'APPALTATORE è tenuto ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione del refettorio scolastico ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dall'ATS competente, nonché alla conformazione e alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge il SERVIZIO.

L'APPALTATORE comunicherà mensilmente il programma dettagliato delle operazioni di pulizia.

ART. 28
SANZIONI E PENALI

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, il COMUNE procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 103,00 ad un massimo di euro 2.066,00 secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio dello STESSO in relazione della gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

1. fornitura di pasti/alimenti con cariche microbiche elevate;
2. fornitura di pasti/alimenti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dalla tabella allegata al presente capitolato;
3. fornitura di pasti preparati in base a menù non conformi alla tabella allegata al presente capitolato;
4. fornitura di pasti/alimenti per quantità e grammature non corrispondenti a quelle previste nella tabella allegata al presente capitolato;
5. fornitura di pasti/alimenti nei giorni di funzionamento del servizio in numero e/o quantità inferiori a quelli ordinati;
6. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ovvero del rispetto delle due consegne giornaliere;
7. preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge;
8. inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti autorità sanitarie in ordine alla produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, nonché in ordine alle condizioni igienico – sanitarie degli addetti ed alle condizioni e modalità d'uso di locali, servizi, attrezzature, ecc.;
9. ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti;
10. forniture di diete speciali non corrette o non conformi alle specifiche segnalate all'APPALTATORE.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione a mezzo pec dell'inadempienza a cura del Responsabile Comunale del SERVIZIO e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'APPALTATORE, che dovranno pervenire a mezzo pec entro e non oltre 5 (cinque) giorni lavorativi dalla notifica del provvedimento.

Il COMUNE potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione definitiva.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al SERVIZIO, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 (quindici) giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto.

Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione è notificato all'APPALTATORE con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

ART. 29
DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

L'APPALTATORE decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del SERVIZIO, non si ponga in regola con gli adempimenti stabiliti nel precedente art. 21, subendo le ulteriori conseguenze in essi previste.

ART. 30
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a. apertura di una procedura di fallimento a carico dell'APPALTATORE;
- b. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'APPALTATORE;
- c. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d. impiego di personale non dipendente dell'APPALTATORE;
- e. gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;

- g. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'APPALTATORE ;
- h. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i. interruzione non motivata del servizio;
- j. assenza non giustificata superiore a cinque giorni del DIRETTORE o del cuoco responsabile della preparazione dei pasti;
- k. sub-appalto totale del servizio;
- l. cessione del contratto a terzi;
- m. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n. ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. tre penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- o. destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- p. reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliera previste;
- q. reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto ;
- r. mancata fornitura e installazione delle attrezzature nel numero e tipo offerti in sede di gara da installare prima dell'inizio del SERVIZIO;
- s. mancato rispetto di quanto presentato, proposto e/o dichiarato in sede di gara nell'offerta tecnico-qualitativa;
- t. mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in caso di offerta.

Il contratto sarà, inoltre, risolto di diritto in tutti i casi in cui l'APPALTATORE esegua transazioni senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A. secondo quanto previsto dal successivo art. 33.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'APPALTATORE incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal COMUNE, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 31

ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il COMUNE si farà carico, oltre a già quanto indicato nel presente capitolato, delle spese di consumo di acqua, luce e gas relative al refettorio scolastico e locali annessi nonché dello smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

ART. 32

DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie insorte fra il COMUNE e L'APPALTATORE, in ordine all'adempimento degli obblighi assunti con l'accettazione del presente capitolato, oppure all'esatta interpretazione delle norme contrattuali, sarà esclusivamente competente il Foro di Como

ART. 33

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13/8/2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche e integrazioni.

ART. 34

DOMICILIO, RECAPITO FISSO, RAPPRESENTANZA DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti del contratto, l'APPALTATORE deve eleggere il proprio domicilio presso il Comune di Bregnano. L'APPALTATORE dovrà essere sempre in comunicazione diretta con il COMUNE, deve quindi comunicare pec, numero di telefono fisso, di fax, connessione telematica tramite e-mail, e recapito postale.

ART. 35

OBBLIGATORietà DEL CONTRATTO E CONSEGNA DELL'APPALTO IN VIA D'URGENZA

L'aggiudicazione dell'appalto e la stipulazione del contratto saranno immediatamente vincolanti ad ogni effetto nei riguardi dell'APPALTATORE, mentre, nei riguardi del COMUNE, rimarrà subordinata alle autorizzazioni ed alle approvazioni di legge.

Il COMUNE si riserva, però, la facoltà di consegnare immediatamente l'appalto di che trattasi, in attesa della stipula del contratto e sotto riserva di Legge.

In tal caso l'APPALTATORE dovrà procedere all'immediato inizio del SERVIZIO.

ART. 36

RINVIO E RICHIAMO ALLA LEGGE E ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme del codice civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia nonché sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

ART. 37

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'APPALTATORE si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il COMUNE, in applicazione delle disposizioni contenute nel Testo unico sulla tutela dei dati personali (cui al Decreto legislativo 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni).

ART. 38

SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'APPALTATORE tutte le spese contrattuali (nessuna esclusa), preparatorie, accessorie e conseguenti al contratto, nessuna esclusa ed ogni altra spesa inerente l'espletamento del servizio in oggetto, con rinuncia pertanto al diritto di rivalsa a qualsiasi titolo nei confronti del COMUNE.