COMUNE DI MOZZATE

CAPITOLATO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

DELL'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DEL DOPOSCUOLA E CENTRI ESTIVI

PER COMUNE DI MOZZATE, CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO SERVIZIO ANALOGO PER COMUNE DI CARBONATE E ASP

DAL 01.09.2021-31.08.2024

(CON FACOLTA' DI RINNOVO PER ULTERIORI ANNI 2)

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEI CAM DI CUI AL DM 65/2020

CIG 8877000C21

Sommario

TITOLO I – PARTE GENERALE 5
ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO 5
ARTICOLO 2 - IMPORTO STIMATO GLOBALE DELL'APPALTO 10
ARTICOLO 3 - CARATTERE DEL SERVIZIO 13
ARTICOLO 4 - DURATA DELL'APPALTO 13
TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO 15
ARTICOLO 5 –STIMA DEL NUMERO TOTALE DI PASTI 15
ARTICOLO 5.1 STIMA DEL NUMERO TOTALE DEI PASTI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, DEL DOPOSCUOLA E DEL CENTRI ESTIVI DEL COMUNE DI MOZZATE 15
ARTICOLO 5.2 STIMA DEL NUMERO TOTALE DEI PASTI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, DEL DOPOSCUOLA DEL COMUNE DI CARBONATE 17
ARTICOLO 5.3 STIMA DEL NUMERO TOTALE DEI PASTI PER IL CENTRO DIURNO DISABILI 18
ARTICOLO 6 - CALENDARIO E ORARIO DI CONSUMO DEI PASTI 19
ARTICOLO 7 – ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI PASTI E RICOSSIONE DEL CORRISPETTIVO 21
ARTICOLO 7.1 - ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MOZZATE 21
ARTICOLO 7.2 – ISCRIZIONI E PRENOTAZIONE PASTI DEL CDD 22
ARTICOLO 7.3 – ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CARBONATE 22
TITOLO III - RESPONSABILITÀ ED ONERI DELL'APPALTATORE, GESTIONE DELLE EMERGENZE 24
ARTICOLO 8 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE, CAUZIONI E POLIZZA ASSICURATIVA 24
ARTICOLO 9 - OBBLIGHI E ONERI DELL'APPALTATORE 25
ARTICOLO 10 – GESTIONE DELLE EMERGENZE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO 26
TITOLO IV - NORME RELATIVE AL PERSONALE 27
ARTICOLO 11 - ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE 27
ARTICOLO 12 - FORMAZIONE DEL PERSONALE 28
ARTICOLO 13 - VESTIARIO 29
ARTICOLO 14 - RISPETTO DELLA NORMATIVA IN TEMA DI SICUREZZA E IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO 29
ARTICOLO 15 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE 30
ARTICOLO 16 - SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL D.LGS. 196/2003 e al GDPR 679/2016 31
TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENÙ, DIETE SPECIALI E VARIAZIONI 31
ARTICOLO 17 – ALIMENTI 31
ARTICOLO 17.1 – ALIMENTI PREVISTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 31
ARTICOLO 17.2 – ALIMENTI PREVISTI PER IL CENTRO DIURNO DISABILI 36
ARTICOLO 18 - MENÙ 38
ARTICOLO 19 - DIETE SPECIALI 39
TITOLO VI – MODALITÀ OPERATIVE 40

ARTICOLO 20 - ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO 40
ARTICOLO 21 - PREPARAZIONE DEI PASTI..... 40
ARTICOLO 22 - CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO DEI PASTI 42
ARTICOLO 23 – SOMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, DOPOSCUOLA, CDD E CENTRI ESTIVI 43
ARTICOLO 24 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI e DISINFESTAZIONE..... 44
ARTICOLO 25 - RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI E RIDUZIONE DELLE ECCEDENZE 44
TITOLO VII - CONTROLLI 44
ARTICOLO 26 - CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE 45
ARTICOLO 27 - PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI 45
ARTICOLO 28 – COMMISSIONE MENSA 45
ARTICOLO 29 - ATTIVITÀ DI CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE 45
ARTICOLO 30 – CONTROLLO DELLA *CUSTOMER SATISFACTION* (GRADIMENTO) 46
ARTICOLO 31 - ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO..... 47
ARTICOLO 32 - RIFIUTO DELLA FORNITURA..... 47
TITOLO VIII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE..... 47
ARTICOLO 33 - CONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI 47
ARTICOLO 34 - RICHIESTA DI NUOVE ATTREZZATURE 48
ARTICOLO 35 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE, DEI MEZZI DI TRASPORTO E DEGLI IMMOBILI ARREDI 48
ARTICOLO 36 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE, DEGLI ARREDI E DEI RELATIVI IMPIANTI NEL TERMINALE DI SOMMINISTRAZIONE PASTI REFEZIONE SCOLASTICA 49
ARTICOLO 37- PRODOTTI DI DETERSIONE E MODALITÀ DI UTILIZZO 49
ARTICOLO 38 - INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE..... 50
TITOLO IX – SERVIZI COMPLEMENTARI 50
ARTICOLO 39 - EDUCAZIONE ALIMENTARE..... 50
ARTICOLO 40 –SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING E DI FORNITURA PASTI AGGIUNTIVI 51
TITOLO X – SANZIONI E PENALITÀ 51
ARTICOLO 41 – PENALITÀ..... 51
ARTICOLO 42 – RECESSO..... 54
ARTICOLO 43 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA..... 54
TITOLO XI – NORME CONTRATTUALI 56
ARTICOLO 44 – PREZZO DEL SERVIZIO E INCASSO DEL CORRISPETTIVO..... 56
ARTICOLO 45 - RIMBORSO PASTI 58
ARTICOLO 46 - SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO..... 58
ARTICOLO 47 - GARANZIA DEFINITIVA..... 59
ARTICOLO 48 - RISERVATEZZA DEI DATI..... 59
ARTICOLO 49 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI..... 60
ARTICOLO 50 - RISORSE PER IL FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO 60
ARTICOLO 51 – AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO 60

ARTICOLO 52- MODIFICHE CONTRATTUALI 60
ARTICOLO 53 - ULTIMAZIONE DEL CONTRATTO E VERIFICA DI CONFORMITÀ 61
ARTICOLO 54 - SPESE CONTRATTUALI E FISCALI 61
ARTICOLO 55 - TUTELA DELLA PRIVACY 62
ARTICOLO 56 - CONTROVERSIE 62
ARTICOLO 57 - NORME FINALI 62
ALLEGATI 62

TITOLO I – PARTE GENERALE

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto attiene a due prestazioni, di seguito descritte:

Prestazione principale: servizio di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e servizio di refezione scolastica, refezione del doposcuola nelle scuole appartenenti all'Istituto Comprensivo e dei Centri estivi del Comune di Mozzate.

Ai sensi dell'art. 63 c. 5 del D.Lgs. 50/2016, la società ASP, partecipata dal Comune di Mozzate si riserva la facoltà di affidare direttamente all'appaltatore del contratto principale, stipulato con il Comune di Mozzate, entro il triennio dalla data di stipula del contratto, con procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara il servizio analogo di seguito indicato:

> **Servizio analogo per ASP:** servizio di consegna dei pasti presso il Centro Diurno Disabili (di seguito CDD) e ai dipendenti di ASP, presso la sede di ASP.
> In caso di affidamento del servizio analogo, il contratto verrà stipulato direttamente fra l'appaltatore e ASP ed è assoggettato a tutte le condizioni contrattuali previste nel presente documento e nella restante documentazione a base di gara. Il Comune di Mozzate rimane estraneo all'eventuale stipulando contratto, le cui obbligazioni contrattuali intercorrono direttamente fra ASP e l'aggiudicatario.

Ai sensi dell'art. 63 c. 5 del D.Lgs. 50/2016, il Comune di Carbonate si riserva la facoltà di affidare direttamente all'appaltatore del contratto principale, stipulato con il Comune di Mozzate, entro il triennio dalla data di stipula del contratto, con procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara il servizio analogo di seguito indicato:

> **Servizio analogo per Comune di Carbonate**: servizio di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e servizio di refezione scolastica, refezione del doposcuola della Scuola Primaria "G. Rodari" di Carbonate, presso il refettorio della Scuola Secondaria I grado "M.E. Bossi", Viale Libertà 3 - Mozzate (CO), ove viene prestato anche il servizio a favore del Comune di Mozzate, incluso nella prestazione principale. L'affidamento da parte del Comune di Carbonate avverrà per singola annualità specifica.

Nel presente capitolato, si intende per "**stazione appaltante**":

- **il Comune di Mozzate** per il servizio principale di refezione scolastica, refezione del doposcuola nelle scuole appartenenti all'Istituto Comprensivo del Comune di Mozzate e dei Centri estivi,
- **ASP** in caso di eventuale affidamento del servizio analogo di consegna dei pasti al CDD e ai dipendenti di ASP
- **il Comune di Carbonate**, in caso di eventuale affidamento del servizio analogo di refezione scolastica, refezione del doposcuola della Scuola Primaria "G. Rodari" di Carbonate

Laddove, nel presente capitolato, si fa rifermento esclusivamente al Comune di Mozzate, ad ASP o al Comune di Carbonate, le relative disposizioni si applicano solo ed esclusivamente ai rispettivi contratti.

Nel presente capitolato per **"amministrazione comunale"** si intende:

- **il Comune di Mozzate** per il servizio principale di refezione scolastica, refezione del doposcuola nelle scuole appartenenti all'Istituto Comprensivo del Comune di Mozzate e dei Centri estivi,

- **il Comune di Carbonate**, in caso di eventuale affidamento del servizio analogo di refezione scolastica, refezione del doposcuola della Scuola Primaria "G. Rodari" di Carbonate

In tutte le prestazioni oggetto del contratto, sia la prestazione principale, sia le prestazioni relative agli eventuali servizi analoghi, l'appaltatore dovrà attenersi a quanto previsto dal DM 65/2020, approvato nell'ambito del Piano di PAN GPP.

Di seguito gli indirizzi dei plessi di somministrazione:

CONTRAENTE	***SCUOLA***	***INDIRIZZO***
Comune di Mozzate (oggetto principale dell'appalto)	Scuola Infanzia "C. Giussani"	Via S. Martino, 111 - Mozzate (CO)
	Scuola Infanzia "A. Moro"	Via V. Castelli, 1 - Mozzate (CO)
	Scuola Primaria "L. Castiglioni"	Via Prati Vigani - Mozzate (CO)
	Scuola Secondaria I grado "M.E. Bossi"	Viale Libertà 3 - Mozzate (CO)
	Centro estivo (c/o Scuola Infanzia "A Moro" o Scuola Primaria "L. Castiglioni")	Via V. Castelli, 1 - Mozzate (CO)
		Via Prati Vigani - Mozzate (CO)
	Centro estivo (C/O Scuola Infanzia "C. Giussani"	Via S. Martino, 111 - Mozzate (CO)
ASP (ev. servizio analogo ex art. 63 c. 5 codice)	Sede di ASP	Via Carducci, 4 - Mozzate (CO)
	Centro Diurno Disabili	Via Pozzi, 380 - Mozzate (CO)
Comune di Carbonate (ev. servizio analogo ex art. 63 c. 5 codice)	Scuola primaria "G. Rodari" Carbonate c/o Scuola secondaria di I grado "M.E. Bossi"	Viale Libertà 3 - Mozzate (CO)

Il servizio di refezione scolastica, del doposcuola, dei centri estivi per il Comune di Mozzate consiste:

- nella preparazione, confezionamento in multiporzione dei pasti presso il Centro Cottura sito c/o l'Infanzia "C. Giussani";
- nella preparazione di diete speciali, secondo prescrizione medica, dei bambini e insegnanti che ne facciano richiesta. Dovranno obbligatoriamente essere confezionate in vaschette monoporzione termo-sigillate e compatibili con microonde, con l'etichetta riportante l'identificativo dell'utente e l'eventuale diagnosi/motivazione (es. celiachia, dieta etico-religiosa, dieta in bianco)
- nel trasporto e distribuzione dei pasti presso i refettori dell'Istituto Comprensivo di Mozzate.
- nella sanificazione dei refettori e degli ambienti annessi dedicati alle operazioni di approntamento e lavaggio, dello spogliatoio e del servizio igienico ad uso della ditta e dei servizi igienici ad uso degli alunni, insegnanti ed educatori in servizio.
- nella riscossione diretta dei corrispettivi dovuti per l'utilizzo del servizio mensa da parte degli alunni che utilizzano il servizio di Ristorazione Scolastica, del doposcuola e degli utenti dei

centri estivi

- Il Comune di Mozzate procede al pagamento diretto del corrispettivo a consuntivo all'appaltatore dei pasti consumati dagli insegnanti, degli eventuali insoluti e della quota pasto dei residenti pari alla differenza fra la tariffa a pasto a carico dei residenti e il costo a pasto di aggiudicazione da corrispondere all'appaltatore, secondo le procedure e le modalità indicate all'art. 44 del presente capitolato.
- Il Comune di Mozzate si riserva la facoltà di abbassare il costo del servizio a carico dell'utenza nel corso della durata dell'appalto, a proprio insindacabile giudizio, anche in considerazione della possibilità di applicare la tariffazione per fasce ISEE, attualmente non prevista. In tal caso, il Comune procede a corrispondere all'appaltatore, con le modalità indicate al successivo art. 44, la differenza tra la tariffa a carico dell'utenza e il costo a pasto di aggiudicazione.

L'eventuale servizio analogo di consegna dei pasti al CDD e ai dipendenti di ASP, a favore di ASP, consiste:

- nella preparazione, confezionamento in multiporzione dei pasti presso il Centro Cottura sito c/o l'Infanzia "C. Giussani";
- nella preparazione di diete speciali, secondo prescrizione medica, degli utenti del CDD e dei dipendenti di ASP che ne facciano richiesta. Dovranno obbligatoriamente essere confezionate in vaschette monoporzione termo-sigillate e compatibili con microonde, con l'etichetta riportante l'identificativo dell'utente e l'eventuale diagnosi/motivazione (es. celiachia, dieta etico-religiosa, dieta in bianco)
- nel confezionamento e nella consegna dei pasti per gli utenti, educatori e altro personale presso il CDD e per i dipendenti di ASP, da lunedì a venerdì con esclusione del sabato, della domenica e delle festività o solo per parte di esso.
- È espressamente escluso dal servizio per ASP la distribuzione dei pasti nel CDD e ogni operazione di pulizia del relativo refettorio.
- viene retribuito secondo le procedure e le modalità indicate all'art. 44 del presente capitolato

L'eventuale servizio analogo di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria "G. Rodari" del Comune di Carbonate consiste:

- nella preparazione, confezionamento in multiporzione dei pasti presso il Centro Cottura sito c/o l'Infanzia "C. Giussani".
- nella preparazione di diete speciali, secondo prescrizione medica, degli alunni della scuola primaria "G. Rodari" di Carbonate che ne facciano richiesta. Dovranno obbligatoriamente essere confezionate in vaschette monoporzione termo-sigillate e compatibili con microonde, con l'etichetta riportante l'identificativo dell'utente e l'eventuale diagnosi/motivazione (es. celiachia, dieta etico-religiosa, dieta in bianco)
- nel trasporto e distribuzione dei pasti presso i refettori della Scuola Secondaria I grado "M.E. Bossi"
- nella sanificazione dei refettori e degli ambienti annessi dedicati alle operazioni di approntamento e lavaggio, dello spogliatoio e del servizio igienico ad uso della ditta e dei servizi igienici ad uso degli alunni, insegnanti ed educatori in servizio.
- nella riscossione diretta dei corrispettivi dovuti per l'utilizzo del servizio mensa da parte degli alunni che utilizzano il servizio di Ristorazione Scolastica e del doposcuola. Il Comune procede al pagamento diretto del corrispettivo a consuntivo all'appaltatore dei pasti consumati dagli insegnanti, degli eventuali insoluti e della quota pasto dei residenti pari alla differenza fra la tariffa a pasto a carico dei residenti e il costo a pasto di aggiudicazione da corrispondere all'appaltatore, secondo le procedure e le modalità indicate all'art. 44 del presente capitolato.

- Il Comune si riserva la facoltà di abbassare il costo del servizio a carico dell'utenza nel corso della durata dell'appalto, a proprio insindacabile giudizio, anche in considerazione della possibilità di applicare la tariffazione per fasce ISEE, **attualmente non prevista**. In tal caso, il Comune procede a corrispondere all'appaltatore, con le modalità indicate al successivo art. 44, la differenza tra la tariffa a carico dell'utenza e il costo a pasto di aggiudicazione.

Gli eventuali servizi analoghi per ASP e per il Comune di Carbonate sono prestati agli stessi patti e condizioni della prestazione principale, a favore del Comune di Mozzate, nel rispetto delle stesse condizioni contrattuali e nel rispetto di quanto offerto in fase di gara.

Formano oggetto del presente contratto:

a) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica, doposcuola e centri estivi per la stazione appaltante
b) il coordinamento con l'eventuale servizio analogo di consegna pasti al CDD e ai dipendenti di ASP e con il servizio di refezione scolastica e doposcuola per gli alunni della scuola primaria del Comune di Carbonate
c) la preparazione, la cottura, la suddivisione in multiporzione dei pasti (refezione scolastica, doposcuola, refezione dei centri estivi; eventualmente al CDD e ai dipendenti di ASP; eventualmente per la scuola primaria di Carbonate) e in monoporzione termo-sigillate (diete in bianco, speciali);
d) l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu allegati al presente capitolato, nonché dei prodotti specifici per diete speciali;
e) la preparazione di diete speciali, secondo prescrizione medica, dei bambini, adulti ed eventualmente utenti del CDD e dipendenti di ASP che ne facciano richiesta ed eventualmente per gli alunni del servizio di refezione scolastica e doposcuola per gli alunni della scuola primaria del Comune di Carbonate. Queste ultime dovranno obbligatoriamente essere confezionate in vaschette monoporzione termo-sigillate compatibili con il microonde con l'etichetta riportante la classe, sezione e diagnosi/motivazione (es. celiachia, dieta etico-religiosa, dieta in bianco). L'operatore addetto alla somministrazione dovrà aprire la vaschetta con strumenti dedicati alla dieta e dovrà porzionare la preparazione nel piatto di servizio dell'utente, consegnandolo direttamente;
f) la veicolazione dei pasti con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori;
g) il ricevimento dei contenitori nel terminale di consumo dei pasti per la refezione scolastica, doposcuola, centri estivi, eventualmente CDD e dipendenti di ASP, eventualmente per gli alunni del servizio di refezione scolastica e doposcuola per gli alunni della scuola primaria del Comune di Carbonate; l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche (ove non impiegato il monouso), la raccolta differenziata dei rifiuti, la pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti delle aree di refezione;
h) il ritiro dei contenitori e la loro veicolazione al Centro di produzione pasti;
i) l'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché l'acquisto e la fornitura di carta igienica,

salviettine monouso per l'asciugatura delle mani, dispenser con sapone liquido per i servizi igienici a servizio dei refettori e gel disinfettante;

j) la fornitura, la sostituzione e l'eventuale integrazione di quanto necessario per la distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (posateria di servizio in acciaio, stoviglie di ceramica, posate con confezione monouso, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere in caso di emergenze, ecc.);
k) il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio; gli interventi di manutenzione come in seguito specificato nel presente capitolato
l) applicazione di tutte le attività offerte in sede di gara come migliorie del servizio
m) la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e strutture, secondo quanto indicato nel presente capitolato;
n) stampa in quadricromia dei menù e loro affissione presso tutti i terminali di distribuzione degli istituti scolastici, dei centri estivi e, in caso di affidamento del servizio analogo, presso il CDD e la sede di ASP;
o) incasso del corrispettivo dei pasti di refezione scolastica, doposcuola e centri estivi direttamente da parte dell'utenza
p) la fatturazione del corrispettivo, per il servizio analogo presso il CDD e ASP, direttamente ad ASP

La Stazione Appaltante ha optato per la somministrazione di acqua potabile della rete comunale. È pertanto richiesto all'aggiudicatario a ridosso del servizio di refezione scolastica di riempire con acqua fredda le brocche e di riempirle durante il servizio all'occorrenza (1 brocca da 1 L in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti con coperchio ogni 4 bambini). Qualora non fossero più idonee quelle messe a disposizione all'inizio dell'affidamento, presenti nella dotazione iniziale l'Appaltatore dovrà reintegrarle.

In caso di indisponibilità nell'erogazione dell'acqua o di altre specifiche necessità è richiesta la distribuzione di acqua minerale in bottiglia da 500 mL a bambino o da 1,5 L ogni 4 bambini. A ridosso del servizio la ditta dovrà riempire i bicchieri delle prime e seconde classi.

Restano ad esclusivo carico della stazione appaltante, le spese per le utenze di luce, acqua, gas e gli interventi di manutenzione straordinaria su opere civili e impianti elettrico, idrico e delle unità di trattamento dell'aria (ove presenti) dei refettori e ad esclusivo carico del Comune di Mozzate i relativi costi del centro di cottura.

L'appalto viene aggiudicato con il ricorso al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 c. 3 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 nel rispetto dei criteri e pesi e con l'applicazione delle formule di calcolo indicate nell'Allegato E – CRITERI E PESI DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE più vantaggiosa.

Ai sensi dell'art. 23 c. 15 del D.Lsg. 50/2016, il servizio oggetto del presente appalto è dettagliatamente descritto nella seguente documentazione di progetto posto a base di gara:

- 01_Relazione tecnico-illustrativa
- 02_Capitolato descrittivo e prestazionale
- 02_Allegato A – tabelle merceologiche
- 02_Allegato B – menù e specifiche tecniche relative alle grammature
- 02_Allegato C-elenco attrezzature e interventi a carico dell'aggiudicatario
- 02_Allegato_D_ Elenco attrezzature messe a disposizione dell'appaltatore
- 02_Allegato_E_criteri e pesi offerta economicamente più vantaggiosa
- 03_Calcolo valore stimato della gara
- 04_Stima_indicativa costo della manodopera ex art. 23 c. 16 del DLgs 50/16
- 05.1_elenco del personale dell'operatore economico uscente
- 05.2_certificazione costo del personale dell'operatore economico uscente
- 06.1_schema di contratto
- 06.2_allegato nomina responsabile del trattamento dei dati
- 07.1_layout centro cottura e refettorio Giussani Mozzate (in .dwg e in .pdf)
- 07.2_layout refettorio scuola dell'infanzia Aldo Moro (in .pdf; .dwg non disponibile)
- 07.3_layout refettorio scuola primaria Mozzate (in .dwg e in .pdf)
- 07.4_layout refettorio scuola secondaria Mozzate (in .dwg e in .pdf)
- 08_Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica
- 09_DM 65/2020: CAM refezione scolastica
- 10_DM 65/2020 allegato I: CAM refezione scolastica
- 11_DUVRI
- 12_formule di attribuzione del punteggio economico in SINTEL

ARTICOLO 2 - IMPORTO STIMATO GLOBALE DELL'APPALTO

Ai fini dell'individuazione della soglia ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 50/2016 e ai sensi dell'art. 63 c. 5 del D.Lgs. 50/2016, il valore stimato globale dell'appalto tiene conto:

1) **Del servizio principale di refezione scolastica e doposcuola nelle scuole appartenenti all'Istituto Comprensivo di Mozzate e dei Centri estivi del Comune di Mozzate a favore del Comune di Mozzate**, per la durata di un triennio contrattuale, per un importo stimato a base di gara di € **1.292.340,00,** di cui € **1.282.001,28** soggetti a ribasso ed € **10.338,72** non soggetti a ribasso in quanto oneri da interferenze.
2) **Della facoltà di rinnovo per il Comune di Mozzate,** ai sensi dell'art. 35 c. 5 del Codice, per ulteriori anni due, per un importo stimato di **€ 861.560,00,** di cui **€ 854.667,52** soggetti a ribasso ed **€ 6.892,48** non soggetti a ribasso in quanto oneri da interferenze.
3) **Del servizio analogo di refezione scolastica e doposcuola per gli alunni della scuola primaria "G. Rodari" di Carbonate, ai sensi dell'art. 63 c. 5 del D.Lgs. 50/2016:** con facoltà del Comune di Carbonate di affidare direttamente all'appaltatore del contratto principale, entro il triennio dalla data di stipula del contratto con il Comune di Mozzate, con procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara del servizio analogo di refezione scolastica e doposcuola per gli alunni della scuola primaria di

Carbonate, alle medesime condizioni contrattuali stabilite nel presente capitolato, nella documentazione di progetto e nell'offerta tecnica ed economica dell'aggiudicatario, per un importo stimato di **€ 172.800,00,** di cui **€ 171.417,60** soggetti a ribasso ed **€ 1.382,40** non soggetti a ribasso in quanto oneri da interferenze. L'affidamento da parte del Comune di Carbonate avverrà per singola annualità scolastica.

4) **Della facoltà per il Comune di Carbonate di rinnovo del servizio analogo** ai sensi dell'art. 35 c. 5 del Codice, per ulteriori anni due, per un importo stimato di € **115.200,00,** di cui **€ 114.278,40** soggetti a ribasso ed **€ 921.60,00** non soggetti a ribasso in quanto oneri da interferenze. L'affidamento da parte del Comune di Carbonate avverrà per singola annualità scolastica.
5) **Del servizio analogo di consegna dei pasti presso il Centro Diurno Disabili (di seguito CDD) e ai dipendenti di ASP, a favore di ASP, ai sensi dell'art. 63 c. 5 del D.Lgs. 50/2016:** Della facoltà di ASP, società partecipata dal Comune di Mozzate, di affidamento direttamente all'appaltatore del contratto principale, ai sensi dell'art. 63 c. 5 del D.Lgs. 50/2016, entro il triennio dalla data di stipula del contratto con il Comune di Mozzate, con procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara del servizio analogo di consegna dei pasti presso il Centro Diurno Disabili (di seguito CDD) e ai dipendenti di ASP, presso la sede di ASP, alle medesime condizioni contrattuali stabilite nel presente capitolato, nella documentazione di progetto e nell'offerta tecnica ed economica dell'aggiudicatario, per un importo stimato di **€ 125.884,80,** soggetti a ribasso. Il servizio non prevede interferenze, trattandosi solo di consegna di pasti e pertanto non sono previsti oneri da DUVRI
6) **Della facoltà per ASP di rinnovo del servizio analogo** ai sensi dell'art. 35 c. 5 del Codice, per ulteriori anni due, per un importo stimato di **€ 83.923,20,** soggetti a ribasso. Il servizio non prevede interferenze, trattandosi solo di consegna di pasti e pertanto non sono previsti oneri da DUVRI

Tenendo conto sia dei servizi analoghi sopra indicati ex art. 63 c. 5 del D.Lgs. 50/2016, sia della facoltà di rinnovo ex art. 35 c. 5 del codice, il valore stimato globale del contratto è pari a **€ 2.651.708,00,** come di seguito riportato:

SERVIZIO TRIENNALE	STIMA VALORE ANNUO			STIMA VALORE TRIENNIO		
	soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.	soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.
refezione scolastica, doposcuola e centri estivi COMUNE DI MOZZATE	427,333.76 €	3,446.24 €	430,780.00 €	1,282,001.28 €	10,338.72 €	1,292,340.00 €
refezione scolastica, doposcuola CARBONATE (ev. servizio analogo)	57,139.20 €	460.80 €	57,600.00 €	171,417.60 €	1,382.40 €	172,800.00 €
refezione CDD e dipendenti di ASP (ev. servizio analogo)	41,961.60 €	- €	41,961.60 €	125,884.80 €	- €	125,884.80 €
TOTALE	**526,434.56 €**	**3,907.04 €**	**530,341.60 €**	**1,579,303.68 €**	**11,721.12 €**	**1,591,024.80 €**
SERVIZIO BIENNIO AGGIUNTIVO	STIMA VALORE ANNUO			STIMA VALORE BIENNIO AGGIUNTIVO		
	soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.	soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.
refezione scolastica, doposcuola e centri estivi COMUNE DI MOZZATE	427,333.76 €	3,446.24 €	430,780.00 €	854,667.52 €	6,892.48 €	861,560.00 €
refezione scolastica, doposcuola CARBONATE (ev. servizio analogo)	57,139.20 €	460.80 €	57,600.00 €	114,278.40 €	921.60 €	115,200.00 €
refezione CDD e dipendenti di ASP (ev. servizio analogo)	41,961.60 €	- €	41,961.60 €	83,923.20 €	- €	83,923.20 €
TOTALE	**526,434.56 €**	**3,907.04 €**	**530,341.60 €**	**1,052,869.12 €**	**7,814.08 €**	**1,060,683.20 €**
stima totale 3 + 2 ANNI	STIMA VALORE ANNUO			STIMA COMPLESSIVA TRIENNIO + BIENNIO		
	soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.	soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.
refezione scolastica, doposcuola e centri estivi COMUNE DI MOZZATE	427,333.76 €	3,446.24 €	430,780.00 €	2,136,668.80 €	17,231.20 €	2,153,900.00 €
refezione scolastica, doposcuola CARBONATE (ev. servizio analogo)	57,139.20 €	460.80 €	57,600.00 €	285,696.00 €	2,304.00 €	288,000.00 €
refezione CDD e dipendenti di ASP (ev. servizio analogo)	41,961.60 €	- €	41,961.60 €	209,808.00 €	- €	209,808.00 €
TOTALE	**526,434.56 €**	**3,907.04 €**	**530,341.60 €**	**2,632,172.80 €**	**19,535.20 €**	**2,651,708.00 €**

Il costo a pasto a base d'asta tiene conto del rispetto obbligatorio di quanto definito dal DM 65/2020, approvato nell'ambito del Piano di PAN GPP ed è definito come segue:

SERVIZIO TRIENNALE	BASE D'ASTA: SINGOLO PASTO		
	costo unitario a pasto soggetto a ribasso	costo unitario a pasto non soggetto a ribasso	COSTO UNITARIO A PASTO TOTALE
refezione scolastica, doposcuola e centri estivi COMUNE DI MOZZATE	4.96 €	0.04 €	5.00 €
refezione scolastica, doposcuola CARBONATE (ev. servizio analogo)	4.96 €	0.04 €	5.00 €
refezione CDD e dipendenti di ASP (ev. servizio analogo)	4.96 €	- €	4.96 €

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara per il triennio contrattuale con il Comune di Mozzate, pari a **€ 1.292.340,00**, comprende **i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari a € 441.623,73** per il periodo contrattuale di anni tre calcolati, come indicati nel documento 06_STIMA INDICATIVA COSTO DELLA MANODOPERA, facente parte del progetto, tenendo conto dei profili professionali complessivamente impiegati nel servizio principale, del relativo impiego orario settimanale medio, del numero medio di settimane stimate di servizio annuo, dei costi orari per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, individuati con decreto direttoriale n. 44/2019 del Ministero del Lavoro e

delle Politiche per la Provincia di Como. La stima del personale e dell'impiego orario medio è da considerarsi una stima di massima, puramente indicativa, non vincolante in alcun modo per i concorrenti e viene effettuata ai soli fini dell'art. 23 c. 16 del D.Lgs. 50/2016. Ciascun concorrente effettuerà le proprie valutazioni organizzative e terrà conto del CCNL effettivamente impiegato e delle condizioni economiche effettivamente applicate, ai fini dell'indicazione dei propri costi della manodopera in offerta economica ai sensi dell'art. 95 c. 10 del D.Lgs. 50/2016.

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

ARTICOLO 3 - CARATTERE DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato l'appaltatore dovrà utilizzare il centro di cottura sito presso la Scuola dell'Infanzia "C. Giussani" previa autorizzazione dell'ATS competente. Inoltre l'appaltatore dovrà disporre di uno o più centri cottura di emergenza in affitto o in proprietà, concessione, comodato d'uso o altre legittime modalità contrattuali, di cui abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto. I/il centri/o cottura d'emergenza dovranno/à avere una capacità produttiva residua sufficiente a coprire il numero di pasti richiesti dall'utenza della stazione appaltante per tutto il periodo di durata del contratto.
Al fine di garantire la corretta temperatura dei pasti l'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni normative in materia con particolare riferimento al DPR 327/80 e alle disposizioni Comunitarie in materia. In seguito all'aggiudicazione definitiva e nelle more della sottoscrizione del contratto di affidamento del servizio, l'appaltatore dovrà rendersi disponibile a semplice richiesta della stazione appaltante ad effettuare ogni incontro, colloquio, sopralluogo presso la sede della S.A. o sul territorio comunale, necessari alla migliore organizzazione del servizio.

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante l'organizzazione dello stesso e a suo rischio. Lo stesso dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze, e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.
In caso di interruzione temporanea del servizio, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A titolo esemplificativo e non esaustivo, si elencano le possibili cause che possono generare una difformità di servizio: sciopero, guasti presso il Centro cottura, guasto del mezzo di trasporto, guasti presso i refettori.
L'appaltatore dovrà mettere in campo tutte le misure di emergenza, offerte in fase di gara e comunque tutte le misure di emergenza, che saranno di volta in volta concordate con la stazione appaltante, necessarie per garantire la continuità del servizio.

ARTICOLO 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha durata per anni tre dal **1/9/2021 al 31/08/2024**, corrispondenti a:

- **tre anni scolastici** per il servizio di refezione scolastica, doposcuola e centri estivi (a.s. 2021/22, 2022/23, 2023/24)

Il termine indicato di avvio del servizio al 1/9/2021 è subordinato al perfezionamento delle procedure di aggiudicazione, senza che nulla abbia a pretendere l'appaltatore in caso di avvio del servizio in data successiva.

Ai sensi dell'art. 35 c. 4 del D.Lgs. 50/2016, il Comune di Mozzate si riserva la facoltà di rinnovo del contratto alle stesse condizioni del contratto originario, come individuate dal presente capitolato descrittivo e prestazionale e dall'offerta tecnica ed economica dell'aggiudicatario, per ulteriori anni due. L'eventuale rinnovo del servizio avverrà senza soluzione di continuità con il contratto principale, dal 1/9/2024 al 31/08/2026, corrispondenti a:

- **due anni scolastici aggiuntivi** per il servizio di refezione scolastica, doposcuola e centri estivi (a.s. 2024/25 e 2025/26)

Ai sensi dell'art. 35 c. 4 del D.Lgs. 50/2016 l'importo dell'opzione di rinnovo è computato al fine della determinazione del valore globale dell'appalto, ai fini dell'applicazione delle soglie di cui all'art. 35 c. 1.
Ai sensi dell'art. 106 c. 11 è altresì prevista la facoltà di proroga tecnica del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. Il periodo della proroga tecnica non è attualmente stimabile.

Il servizio di refezione scolastica, doposcuola e centro estivi per il Comune di Mozzate deve essere effettuato in giorni compresi fra il **Lunedì al Venerdì**, per circa di **40 settimane all'anno** (per la scuola dell'infanzia), **36 settimane all'anno** (per la scuola primaria e secondaria), suscettibili di variazioni in funzione del calendario scolastico e per un massimo di **7 settimane all'anno** (per i centri estivi), suscettibili di variazioni in funzione del numero effettivo di iscrizioni e delle scelte del Comune, con esclusione del Sabato della Domenica e delle festività infrasettimanali, come dal seguente dettaglio:

COMUNE DI MOZZATE	settimane	giorni/ settimana
SCUOLA INFANZIA "GIUSSANI"	40	5
SCUOLA INFANZIA "A. MORO"	40	5
SCUOLA PRIMARIA CASTIGLIONI (27 e 30 H)	36	2
SCUOLA PRIMARIA CASTIGLIONI (40 H)	36	5
SCUOLA PRIMARIA DOPO SCUOLA	36	3
SCUOLA SECONDARIA	36	3

L'eventuale servizio analogo di refezione per il CDD e i dipendenti di ASP deve essere effettuato in giorni compresi fra il **Lunedì al Venerdì**, per circa di **47 settimane all'anno**, suscettibili di variazioni in funzione dell'apertura del CDD, con esclusione del Sabato della Domenica e delle festività infrasettimanali, come dal seguente dettaglio:

ASP	settimane	giorni/ settimana
utenti CDD	47	5
dipendenti ASP (sede di ASP)	47	5

L'eventuale servizio analogo di refezione scolastica e doposcuola per il Comune di Carbonate deve essere effettuato in giorni compresi fra il **Lunedì al Venerdì**, per circa **36 settimane all'anno** (scuola primaria), suscettibili di variazioni in funzione del calendario scolastico, come dal seguente dettaglio:

COMUNE DI CARBONATE	settimane	giorni/ settimana
SCUOLA CARBONATE (martedì e giovedì)	36	2
SCUOLA CARBONATE (lun/mer/ven)	36	3

Ai fini dell'erogazione del servizio sono del tutto ininfluenti le ricorrenze di festività operanti solo in territori diversi dalla stazione appaltante (es.: presso la sede legale dell'appaltatore), durante i quali il servizio deve essere sempre erogato.

TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 5 –STIMA DEL NUMERO TOTALE DI PASTI

Il numero complessivo dei pasti, è stato stimato, come da analitico prospetto di calcolo della stima totale dell'appalto, allegato al progetto a base di gara, nel rispetto dei criteri di seguito indicati.

ARTICOLO 5.1 STIMA DEL NUMERO TOTALE DEI PASTI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, DEL DOPOSCUOLA E DEL CENTRI ESTIVI DEL COMUNE DI MOZZATE

Il numero annuo dei pasti previsti del servizio di refezione scolastica, doposcuola e centri estivi per il **Comune di Mozzate,** è stato stimato in **86.156 pasti annui,** come segue:

COMUNE DI MOZZATE	utenti/giorno	settimane	giorni/ settimana	TOTALE PASTI/ANNO
SCUOLA INFANZIA "GIUSSANI"	107	40	5	21,400
SCUOLA INFANZIA "A. MORO"	76	40	5	15,200
SCUOLA PRIMARIA CASTIGLIONI (27 e 30 H)	222	36	2	15,984
SCUOLA PRIMARIA CASTIGLIONI (40 H)	137	36	5	24,660
SCUOLA PRIMARIA DOPO SCUOLA	43	36	3	4,644
SCUOLA SECONDARIA	16	36	3	1,728
NUMERO PASTI ANNUI DI CONTRATTO				**83,616**
Centro estivo c/o inf. Giussani	43	4	5	860
Centro estivo c/o inf. Moro o primaria	48	7	5	1,680
NUMERO PASTI ANNUI DI CONTRATTO				**2,540**
TOTALE NUMERO PASTI ANNUI CONTRATTO PRINCIPALE CON COMUNE DI MOZZATE				**86,156**

Per il servizio di refezione scolastica dovrà essere comunque garantita la disponibilità di un congruo numero aggiuntivo di pasti nella misura del 10%, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento incidentale di piatti da parte degli alunni).

Il numero effettivo dei pasti della refezione scolastica, doposcuola e dei centri estivi potrà variare in più o in meno, ai sensi dell'art. 106 c. 1 del D.Lgs. 50/2016, in funzione:

- dalle iscrizioni effettive al servizio di refezione scolastica, al servizio di refezione del doposcuola e dei centri estivi
- dai giorni effettivi di esecuzione del servizio di refezione scolastica, che dipenderanno dal calendario scolastico regionale, così come adeguato dalle istituzioni scolastiche nell'ambito dell'autonomia loro conferita dall'ordinamento
- dai giorni effettivamente previsti dal Comune di Mozzate per il funzionamento dei centri estivi e del doposcuola, in funzione del raggiungimento del numero minimo di iscrizioni
- dalla data di effettivo inizio del servizio, subordinata alla positiva conclusione delle procedure di espletamento della procedura aperta di cui all'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, per l'affidamento dell'appalto
- dal rispetto della normativa nazionale, regionale e locale nonché delle disposizioni amministrative di contenimento della pandemia in corso da COVID-19, che possono comportare limitazioni, modifiche organizzative o sospensioni delle attività scolastiche e conseguentemente dei servizi di refezione scolastica, doposcuola e dei centri estivi

Ai sensi dell'art. 106 c. 1 lett. a) del D.Lsg. 50/2016, si prevede quindi la possibilità di incremento o riduzione del servizio di refezione scolastica, doposcuola e centri estivi, in funzione dell'effettivo numero di utenti che ne faranno richiesta e in relazione alle variabili sopraindicate, stessi patti e condizioni del contratto principale, senza che nulla abbia a che pretendere l'appaltatore.

Pertanto le variazioni al numero complessivo dei pasti non danno luogo ad alcuna variazione del prezzo offerto e pertanto l'impresa aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, di cui il presente capitolato è parte integrante e sostanziale, assume l'impegno a non sollevare alcuna eccezione di sorta in ordine a variazioni del numero dei pasti giornalieri/annui rispetto al dato puramente indicativo stimato dalla stazione appaltante e fornito nella documentazione a base di gara e si impegna a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

ARTICOLO 5.2 STIMA DEL NUMERO TOTALE DEI PASTI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, DEL DOPOSCUOLA DEL COMUNE DI CARBONATE

Il numero dei pasti previsti del servizio di refezione scolastica e doposcuola per l'eventuale servizio analogo di refezione scolastica per il Comune di Carbonate, è stato stimato in **11.520** pasti annui, come segue:

COMUNE DI CARBONATE	utenti/giorno	settimane	giorni/ settimana	TOTALE PASTI/ANNO
SCUOLA CARBONATE (martedì e giovedì)	130	36	2	9,360
SCUOLA CARBONATE (lun/mer/ven)	20	36	3	2,160
TOTALE NUMERO PASTI ANNUI CONTRATTO OPZIONALE PER COMUNE DI CARBONATE				**11,520**

I giorni settimanali di servizio sono quelli attuali e potranno subire variazioni in funzione del calendario scolastico. Per il servizio di refezione scolastica dovrà essere comunque garantita la disponibilità di un congruo numero aggiuntivo di pasti nella misura del 10%, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento incidentale di piatti da parte degli alunni).

Il numero effettivo dei pasti della refezione scolastica e doposcuola potrà variare in più o in meno, ai sensi dell'art. 106 c. 1 del D.Lgs. 50/2016, in funzione:

- dalle iscrizioni effettive al servizio di refezione scolastica e al servizio di refezione del doposcuola
- dai giorni effettivi di esecuzione del servizio di refezione scolastica, che dipenderanno dal calendario scolastico regionale, così come adeguato dalle istituzioni scolastiche nell'ambito dell'autonomia loro conferita dall'ordinamento
- dal rispetto della normativa nazionale, regionale e locale nonché delle disposizioni amministrative di contenimento della pandemia in corso da COVID-19, che possono comportare limitazioni, modifiche organizzative o sospensioni delle attività scolastiche e conseguentemente dei servizi di refezione scolastica e doposcuola

Ai sensi dell'art. 106 c. 1 lett. a) del D.Lsg. 50/2016, si prevede quindi la possibilità di incremento o riduzione del servizio di refezione scolastica e doposcuola, in funzione dell'effettivo numero di utenti che ne faranno richiesta e in relazione alle variabili sopraindicate, stessi patti e condizioni del contratto, senza che nulla abbia a che pretendere l'appaltatore.

Pertanto le variazioni al numero complessivo dei pasti non danno luogo ad alcuna variazione del prezzo offerto e pertanto l'impresa aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, di cui il presente capitolato è parte integrante e sostanziale, assume l'impegno a non sollevare alcuna eccezione di sorta in ordine a variazioni del numero dei pasti giornalieri/annui rispetto al dato puramente indicativo stimato dalla stazione appaltante e fornito nella documentazione a base di gara e si impegna a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

ARTICOLO 5.3 STIMA DEL NUMERO TOTALE DEI PASTI PER IL CENTRO DIURNO DISABILI

Il numero di pasti stimati per il servizio di consegna pasti per il CDD e i dipendenti di ASP per la durata del contratto è stato stimato in **8.460 pasti annui**, come segue:

ASP	utenti/giorno	settimane	giorni	TOTALE PASTI/ANNO
utenti CDD	30	47	5	7,050
dipendenti ASP (sede di ASP)	6	47	5	1,410
TOTALE NUMERO PASTI ANNUI CONTRATTO OPZIONALE DI ASP				**8,460**

Il numero effettivo dei pasti del CDD e per i dipendenti di ASP potrà variare in più o in meno, ai sensi dell'art. 106 c. 1 del D.Lgs. 50/2016, in funzione:

- della frequenza effettiva degli utenti al CDD
- del numero di dipendenti di ASP che intendono usufruire del servizio
- dal rispetto della normativa nazionale, regionale e locale nonché delle disposizioni amministrative di contenimento della pandemia in corso da COVID-19, che possono comportare limitazioni, modifiche organizzative o sospensioni delle attività gestite nel CDD e conseguentemente del correlato servizio di consegna pasti

Ai sensi dell'art. 106 c. 1 lett. a) del D.Lsg. 50/2016, si prevede quindi la possibilità di incremento del servizio di consegna pasti al CDD e dei dipendenti, in funzione dell'effettivo numero di utenti che ne faranno richiesta e che ne avranno diritto.

Pertanto le variazioni al numero complessivo dei pasti non danno luogo ad alcuna variazione del prezzo offerto e pertanto l'impresa aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, di cui il presente capitolato è parte integrante e sostanziale, assume l'impegno a non sollevare alcuna eccezione di sorta in ordine a variazioni del numero dei pasti giornalieri/annui rispetto al dato puramente indicativo stimato dalla stazione appaltante e fornito nella documentazione a base di gara e si impegna a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

ARTICOLO 6 - CALENDARIO E ORARIO DI CONSUMO DEI PASTI

A titolo indicativo il servizio di refezione scolastica viene svolto nei giorni previsti e dal calendario predisposto dell'Istituzione scolastica.
Il servizio per il Comune di Mozzate potrà essere organizzato su più turni, secondo il seguente orario e nei periodi indicati

SERVIZIO	*Ordine e grado*	*Inizio*	*Termine*	*GIORNI E ORARIO*
RISTORAZIONE SCOLASTICA e DOPOSCUOLA	**Scuola Infanzia "C. Giussani"**	**Secondo calendario scolastico**	**Secondo calendario scolastico**	**LUN-MAR-MER-GIOV-VEN** **1° turno –** ora inizio: 12:00 **2° turno –** ora inizio: 12:45
	Scuola Infanzia "A. Moro"	**Secondo calendario scolastico**	**Secondo calendario scolastico**	**LUN-MAR-MER-GIOV-VEN** **1° turno –** ora inizio: 12:00
	Scuola Primaria "L. Castiglioni"	**Secondo calendario scolastico**	**Secondo calendario scolastico**	**LUN-MAR-MER-GIOV-VEN** **1° turno –** ora inizio: 12:30 **2° turno –** ora inizio: 13:30
	Scuola Secondaria I grado "M.E. Bossi"	**Secondo calendario scolastico**	**Secondo calendario scolastico**	**LUN-MER-GIOV** **Turno Unico –** ora inizio: 13:00
CENTRI ESTIVI	**c/o scuola infanzia "Giussani" e sc infanzia "Moro" o scuola primaria**	**Ultima settimana di GIUGNO**	**Fine LUGLIO**	**LUN-MAR-MER-GIOV-VEN** ora inizio: 12,00 (centro estivo c/o inf. Giussani) ora inizio: 12:30 (c/o primaria Mozzate)

Gli orari e i turni indicati sono forniti a livello meramente indicativo, come risultanti nell'ultimo a.s. di servizio e potranno essere oggetto di variazione, in funzione delle esigenze scolastiche, senza che nulla abbia a pretendere l'appaltatore
Per il servizio di refezione scolastica e refezione ai centri estivi, al fine di preservarne le caratteristiche sensoriali, la consegna dei pasti deve avvenire senza ritardi e con un anticipo compreso tra i 15 (quindici) e i 30 (trenta) minuti precedenti l'orario previsto di somministrazione. Tali termini, ai fini dell'applicazione di eventuali penalità, sono da ritenersi tassativi.

L'eventuale servizio di consegna pasti al CDD verrà svolto secondo i giorni e gli orari riportati nella tabella:

SERVIZIO	*Inizio*	*Termine*	*ORARIO*
Centro Diurno Disabili	**Ultimo lunedì di**	**Primo**	11:00 – 11:15 consegna pasti

	agosto	**venerdì di agosto**	
Dipendenti presso la sede di ASP	**Ultimo lunedì di agosto**	**Primo venerdì di agosto**	13,00-13,30 consegna pasti
Esclusione del sabato, della domenica e delle festività. (le festività dovranno essere presentate e valutate dalla stazione appaltante)			

Gli orari e i turni indicati sono forniti a livello meramente indicativo, come risultanti nell'ultima annualità di servizio e potranno essere oggetto di variazione, in funzione delle esigenze di ASP e del CDD, senza che nulla abbia a pretendere l'appaltatore

Per il servizio di refezione presso il CDD e per i dipendenti di ASP, al fine di preservarne le caratteristiche sensoriali, la consegna dei pasti deve avvenire senza ritardi e con un anticipo compreso tra i 15 (quindici) e i 30 (trenta) minuti precedenti l'orario previsto di somministrazione. Tali termini, ai fini dell'applicazione di eventuali penalità, sono da ritenersi tassativi.

L'eventuale servizio di refezione scolastica per il Comune di Carbonate sarà organizzato come segue:

servizio	***Ordine e grado***	***Inizio***	***Termine***	***orario***
Ristorazione scolastica (martedì e giovedì): 130 utenti	Scuola primaria Carbonate	**Secondo calendario scolastico**	**Secondo calendario scolastico**	**Turno unico: ore 13:00**
Risporazione doposcuola (lun-mer-giov): 20 utenti	Scuola primaria Carbonate	**Secondo calendario scolastico**	**Secondo calendario scolastico**	**Turno unico: ore 13:00**

Gli orari e i turni indicati sono forniti a livello meramente indicativo, come risultanti nell'ultima annualità di servizio e potranno essere oggetto di variazione, in funzione delle esigenze di ASP e del CDD, senza che nulla abbia a pretendere l'appaltatore

Per il servizio di refezione scolastica, al fine di preservarne le caratteristiche sensoriali, la consegna dei pasti deve avvenire senza ritardi e con un anticipo compreso tra i 15 (quindici) e i 30 (trenta) minuti precedenti l'orario previsto di somministrazione. Tali termini, ai fini dell'applicazione di eventuali penalità, sono da ritenersi tassativi.

I pasti confezionati in mono porzioni termosigillate e trasportati dovranno essere riposti in contenitori atti al mantenimento delle temperature fredde e/o calde. Tali contenitori saranno forniti dall'appaltatore e dovranno essere contrassegnati da apposita etichetta.

ARTICOLO 7 – ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI PASTI E RICOSSIONE DEL CORRISPETTIVO

ARTICOLO 7.1 - ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MOZZATE

All'inizio di ogni anno scolastico il Comune di Mozzate procederà alla raccolta delle iscrizioni, tramite il sistema informatico messo a disposizione dall'operatore economico, e all'accettazione delle stesse. Le iscrizioni potranno essere accettate anche in corso d'anno. L'iscrizione al servizio di refezione scolastica è requisito obbligatorio per usufruire del servizio e non possono essere accettate prenotazioni di alunni non iscritti. Il sistema informatico offerto dall'operatore economico deve consentire in automatico la prenotazione e il pagamento solo ai soggetti la cui istanza di iscrizione sia stata validata dal Comune di Mozzate. L'iscrizione degli alunni frequentanti l'istituto scolastico è automatica e non subordinata ad alcuna limitazione discrezionale da parte del Comune. Non esiste un numero minimo né un numero massimo di iscritti.
Per la prima annualità di servizio, qualora fosse necessario procedere all'avvio del servizio in corso d'anno, il Comune invierà l'elenco delle iscrizioni all'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio. In tal caso, l'aggiudicatario riceverà dal gestore uscente entro il termine di sette giorni naturali e consecutivi dal cambio di gestione un bonifico corrispondente alle quote pasto già allo stesse versate anticipatamente dagli utenti e non usufruite, con l'indicazione analitica degli utenti creditori e dei relativi crediti. E' onere dell'aggiudicatario procedere all'accredito sul conto di ciascun beneficiario di ciascun credito individuale, entro il termine di sette giorni naturali e consecutivi dall'avvenuto bonifico, procedendo a informare di ciò il Comune.
La fornitura giornaliera dei pasti andrà effettuata in base alle presenze effettive degli utenti. L'appaltatore attua per tutta la durata dell'appalto il sistema informatico per la gestione completa dell'appalto, comprendente idonea funzionalità integrate per la gestione delle iscrizioni, della rilevazione presenze e la riscossione del costo del pasto posto direttamente a carico delle famiglie, **come offerto in sede di gara,** che deve rispettare i seguenti livelli minimi di servizio:

1. *il sistema di iscrizione:* il sistema consente agli interessati di presentare una richiesta di iscrizione al Comune e consente al Comune di accettare informaticamente le richieste presentate.
2. *il sistema di rilevazione delle presenze e di eventuali diete speciali e di prenotazione dei pasti*: è a carico della ditta affidataria, che vi provvede esclusivamente con proprio personale, senza il coinvolgimento di personale comunale né scolastico, con l'ausilio di tecnologie che abbiano il minimo impatto possibile sulle attività didattiche e sull'organizzazione scolastica. In particolare, il sistema utilizzato non dovrà in alcun modo richiedere agli alunni di compiere qualsiasi tipo di attività, non dovrà essere contemplato l'uso di tessere/badge/smartcard in dotazione agli alunni per la rilevazione delle presenze, anche per evitare problemi connessi con il probabile smarrimento o dimenticanza di tali strumenti da parte degli alunni. Il sistema deve prevedere anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto per uscite anticipate o entrate tardive. E' onere dell'aggiudicatario registrare nel sistema informatico integrato le presenze
3. *Il Sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie*: il sistema informatico integrato deve consentire il pagamento *on line* a sistema del pasto in modalità prepagata. Deve essere consentita la possibilità di pagamento attraverso anche altri canali, per esempio: con sistemi di ricarica del credito presso esercizi commerciali/banche/ditte aventi sede nel territorio comunale. L'individuazione degli esercizi commerciali/banche/ditte, gli accordi e la formazione del personale incaricato presso detti esercizi sono tutti interamente a carico dell'appaltatore. Il sistema di riscossione avviene attraverso un sistema informatizzato a ricarica di un "conto elettronico" nel sistema informatico integrato, con pagamento anticipato. Le ricariche devono avvenire a valore e non a numero di pasti e garantire le eventuali agevolazioni disposte dal Comune. Al termine di ciascun anno scolastico dovrà essere garantita la possibilità agli utenti di congelare l'eventuale saldo a credito per l'anno scolastico successivo e anche di poterlo intestare ad altro utente dello stesso nucleo familiare.

La mancata ricarica del "conto elettronico" da parte dell'utente-famiglia non dovrà in alcun modo precludere la somministrazione del pasto, che dovrà essere comunque fornito, salvo diverse indicazioni fornite caso per caso dal Comune di Mozzate.
L'appaltatore dovrà gestire attraverso il suddetto sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali, ai sensi del D.L. 30.06.2003 n. 196 e successive modifiche ed integrazioni, con particolare riguardo ai dati sensibili.
Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola e dovrà essere mantenuto tale per tutta la durata dell'appalto.
La ditta affidataria dovrà, inoltre, mettere a disposizione del Comune per gli adempimenti di competenza:

1. alla fine di ogni settimana le rilevazioni giornaliere nominative degli utenti al fine di consentire al Comune di effettuare i controlli previsti nel "Regolamento per il servizio di ristorazione scolastica";
2. alla fine di ogni mese, da allegare alle fatture, un prospetto riepilogativo delle rilevazioni giornaliere, distinte tra alunni e insegnanti.

Il servizio dovrà sempre essere effettuato qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti.
La somministrazione in ogni caso dovrà essere effettuata agli utenti del servizio effettivamente presenti nei refettori.
Resteranno a carico del Comune di Mozzate i pasti degli insegnanti e di eventuale personale di sorveglianza autorizzato dal Comune. In caso di insoluto, l'appaltatore si impegna ad esperire ogni tentativo di recupero del dovuto da parte delle famiglie. Nei casi e con le modalità di cui al successivo articolo 44, l'appaltatore richiede al Comune il pagamento delle quote insolute, che provvede a liquidarle all'appaltatore in via diretta, accollandosi l'onere del recupero del credito da parte delle famiglie inadempienti.

ARTICOLO 7.2 – ISCRIZIONI E PRENOTAZIONE PASTI DEL CDD

ASP, gestore del CDD, valuta con modalità organizzative proprie le istanze di accesso al servizio di consegna pasti al CDD da parte dell'utenza e approva l'accesso al servizio, entro l'inizio del servizio e comunque in corso d'anno, in caso di istanze successive.
Il CDD trasmette alla Ditta aggiudicataria il numero degli utenti del servizio, entro l'inizio del servizio e comunque ogni qualvolta sia necessario in corso d'appalto. Similmente ASP comunicherà eventuali disdette entro il giorno precedente la consegna prevista.
Il numero effettivo di pasti da consegnare al CDD sarà preventivamente comunicato dal CDD in fase di avvio del servizio; eventuali variazioni del numero giornaliero di pasti saranno comunicate dal CDD al fornitore al massimo entro le ore 10.00 del giorno stesso.
L'appaltatore è tenuto a attivare il servizio o a sospenderlo entro 24 ore dalla richiesta pervenuta da parte di ASP.
APS sostiene interamente i costi per la consegna dei pasti al CDD regolarmente consegnati, secondo le modalità di cui al successivo articolo 44 del presente Capitolato

ARTICOLO 7.3 – ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CARBONATE

All'inizio di ogni anno scolastico il Comune di Carbonate procederà alla raccolta delle iscrizioni, tramite il sistema informatico messo a disposizione dall'operatore economico, e all'accettazione delle stesse. Le iscrizioni potranno essere accettate anche in corso d'anno. L'iscrizione al servizio di refezione scolastica è requisito obbligatorio per usufruire del servizio e non possono essere accettate

prenotazioni di alunni non iscritti. Il sistema informatico offerto dall'operatore economico deve consentire in automatico la prenotazione e il pagamento solo ai soggetti la cui istanza di iscrizione sia stata validata dal Comune. L'iscrizione degli alunni frequentanti l'istituto scolastico è automatica e non subordinata ad alcuna limitazione discrezionale da parte del Comune. Non esiste un numero minimo né un numero massimo di iscritti.

Per la prima annualità di servizio, qualora fosse necessario procedere all'avvio del servizio in corso d'anno, il Comune invierà l'elenco delle iscrizioni all'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio. In tal caso, l'aggiudicatario riceverà dal gestore uscente entro il termine di sette giorni naturali e consecutivi dal cambio di gestione un bonifico corrispondente alle quote pasto già allo stesse versate anticipatamente dagli utenti e non usufruite, con l'indicazione analitica degli utenti creditori e dei relativi crediti. E' onere dell'aggiudicatario procedere all'accredito sul conto di ciascun beneficiario di ciascun credito individuale, entro il termine di sette giorni naturali e consecutivi dall'avvenuto bonifico, procedendo a informare di ciò il Comune.

La fornitura giornaliera dei pasti andrà effettuata in base alle presenze effettive degli utenti. L'appaltatore attua per tutta la durata dell'appalto il sistema informatico per la gestione completa dell'appalto, comprendente idonea funzionalità integrate per la gestione delle iscrizioni, della rilevazione presenze e la riscossione del costo del pasto posto direttamente a carico delle famiglie, **come offerto in sede di gara,** che deve rispettare i seguenti livelli minimi di servizio:

1. *il sistema di iscrizione:* il sistema consente agli interessati di presentare una richiesta di iscrizione al Comune e consente al Comune di accettare informaticamente le richieste presentate.
2. *il sistema di rilevazione delle presenze e di eventuali diete speciali e di prenotazione dei pasti*: è a carico della ditta affidataria, che vi provvede esclusivamente con proprio personale, senza il coinvolgimento di personale comunale né scolastico, con l'ausilio di tecnologie che abbiano il minimo impatto possibile sulle attività didattiche e sull'organizzazione scolastica. In particolare, il sistema utilizzato non dovrà in alcun modo richiedere agli alunni di compiere qualsiasi tipo di attività, non dovrà essere contemplato l'uso di tessere/badge/smartcard in dotazione agli alunni per la rilevazione delle presenze, anche per evitare problemi connessi con il probabile smarrimento o dimenticanza di tali strumenti da parte degli alunni. Il sistema deve prevedere anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto per uscite anticipate o entrate tardive. E' onere dell'aggiudicatario registrare nel sistema informatico integrato le presenze
3. *Il Sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie*: il sistema informatico integrato deve consentire il pagamento *on line* a sistema del pasto in modalità prepagata. Deve essere consentita la possibilità di pagamento attraverso anche altri canali, per esempio: con sistemi di ricarica del credito presso esercizi commerciali/banche/ditte aventi sede nel territorio comunale. L'individuazione degli esercizi commerciali/banche/ditte, gli accordi e la formazione del personale incaricato presso detti esercizi sono tutti interamente a carico dell'appaltatore. Il sistema di riscossione avviene attraverso un sistema informatizzato a ricarica di un "conto elettronico" nel sistema informatico integrato, con pagamento anticipato. Le ricariche devono avvenire a valore e non a numero di pasti e garantire le eventuali agevolazioni disposte dal Comune. Al termine di ciascun anno scolastico dovrà essere garantita la possibilità agli utenti di congelare l'eventuale saldo a credito per l'anno scolastico successivo e anche di poterlo intestare ad altro utente dello stesso nucleo familiare.

La mancata ricarica del "conto elettronico" da parte dell'utente-famiglia non dovrà in alcun modo precludere la somministrazione del pasto, che dovrà essere comunque fornito, salvo diverse indicazioni fornite caso per caso dal Comune di Carbonate.

L'appaltatore dovrà gestire attraverso il suddetto sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali, ai sensi del D.L. 30.06.2003 n. 196 e successive modifiche ed integrazioni, con particolare riguardo ai dati sensibili.

Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola e dovrà essere mantenuto tale per tutta la durata dell'appalto.

La ditta affidataria dovrà, inoltre, mettere a disposizione del Comune per gli adempimenti di competenza:

1. alla fine di ogni settimana le rilevazioni giornaliere nominative degli utenti al fine di consentire al Comune di effettuare i controlli previsti nel "Regolamento per il servizio di ristorazione scolastica";
2. alla fine di ogni mese, da allegare alle fatture, un prospetto riepilogativo delle rilevazioni giornaliere, distinte tra alunni e insegnanti.

Il servizio dovrà sempre essere effettuato qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti.

La somministrazione in ogni caso dovrà essere effettuata agli utenti del servizio effettivamente presenti nei refettori.

Resteranno a carico del Comune di Carbonate i pasti degli insegnanti e di eventuale personale di sorveglianza autorizzato dal Comune. In caso di insoluto, l'appaltatore si impegna ad esperire ogni tentativo di recupero del dovuto da parte delle famiglie. Nei casi e con le modalità di cui al successivo articolo 44, l'appaltatore richiede al Comune il pagamento delle quote insolute, che provvede a liquidarle all'appaltatore in via diretta, accollandosi l'onere del recupero del credito da parte delle famiglie inadempienti.

TITOLO III - RESPONSABILITÀ ED ONERI DELL'APPALTATORE, GESTIONE DELLE EMERGENZE

ARTICOLO 8 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE, CAUZIONI E POLIZZA ASSICURATIVA

L'aggiudicatario si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo la stazione appaltante ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla stazione appaltante o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico dell'aggiudicatario, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della stazione appaltante, salvi gli interventi in favore dell'appaltatore da parte di società assicuratrici con le quali l'aggiudicatario avrà stipulato apposto contratto assicurativo.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare alla stazione appaltante o a terzi. Conseguentemente l'aggiudicatario esonera la stazione appaltante e ASP ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte della stazione appaltante, in caso di condanna.

Le spese che la stazione appaltante dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'appaltatore ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata del contratto, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti della stazione

appaltante.
La polizza assicurativa dovrà comprendere la **responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O),** ritenendosi tra i terzi anche la stazione appaltante, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.
In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

a) R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di **€. 6.000.000,00**= (sei milioni di euro).
b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.
c) 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 con un massimale minimo per sinistro **di € 500.000,00**= (cinquecentomila euro). Beneficiaria: la stazione appaltante.

A prescindere dai massimali assicurati, la Ditta affidataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.
Le polizze suddette, debitamente quietanzate e riferite all'intera durata dell'appalto, dovranno essere presentate dall'appaltatore alla stazione appaltante prima della stipulazione del contratto.
L'appaltatore è tenuto a prestare a favore della stazione appaltante, prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio eventualmente disposto in via d'urgenza in pendenza del contratto, **la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016**, secondo le modalità ivi indicate, ai sensi del successivo art. 46.

ARTICOLO 9 - OBBLIGHI E ONERI DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto prescritto nei precedenti e successivi articoli del presente capitolato, sono a carico dell'appaltatore i seguenti obblighi e oneri:

a) utilizzare per la gestione del servizio di cui al presente capitolato il Centro Cottura indicato in sede di gara;
b) eseguire le prestazioni a proprio carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
c) osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
d) fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.), nonché il vestiario monouso (es. camice e calzari) per i componenti della Commissione Mensa.
e) sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
f) tenere i registri fiscali a norma di legge;
g) approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla formulazione dei pasti (comprese le diete speciali), esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna.
h) raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro Cottura le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la

formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;

i) organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
j) garantire la gestione delle diete speciali mediante il proprio servizio dietetico che predisponga menù alternativi per ciascuna patologia presente;
k) preparare e confezionare giornalmente tutte le diete, avvalendosi di personale dedicato e appositamente formato;
l) raccogliere presso il Centro Cottura un campione rappresentativo di ciascuna portata del pasto giornaliero (g 150); tale campione dovrà essere condizionato in sacchetti idonei sterili ed essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C per le 72 ore successive alla somministrazione;
m) organizzare la formazione periodica di tutto il personale di servizio;
n) provvedere alla fornitura, manutenzione ed eventuale sostituzione di stovigliato non monouso, salvo che in caso di guasto della lavastoviglie o per qualsiasi altra situazione di necessità, comprese disposizioni per emergenze sanitarie o per qualsiasi altra situazione di necessità: in tali casi dovrà essere fornito materiale monouso biodegradabile necessario allo svolgersi del servizio (piatti e bicchieri)
o) provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere biodegradabile ad insindacabile richiesta della stazione appaltante in caso di straordinarie necessità, per il tempo necessario del ripristino della situazione ordinaria;
p) provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione presso i refettori ed i locali approntamento/lavaggio, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria e straordinaria posta a proprio carico dal presente capitolato;
q) provvedere alla consegna dei pasti presso il terminale di somministrazione indicato con mezzi di trasporto idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti;
r) provvedere all'acquisto e al reintegro di tutte le stoviglie, delle bacinelle GN, dei contenitori termici attivi e passivi, etc., che si rendono necessari per il corretto ed efficiente espletamento del servizio;
s) provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali e le attrezzature utilizzati nella gestione del servizio;
t) dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione di menù;
u) fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore della stazione appaltante per tutto quanto concerne la gestione del servizio. L'appaltatore dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
v) sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Al termine del contratto le opere, le forniture e qualsiasi miglioria realizzata dall'appaltatore al centro di cottura resteranno di proprietà del Comune di Mozzate, e per esse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

ARTICOLO 10 – GESTIONE DELLE EMERGENZE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale dell'appaltatore) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la stazione appaltante dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno cinque giorni lavorativi.

Le parti valuteranno di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù di emergenza.
In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, l'appaltatore è tenuto ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale della stazione appaltante addetto a servizi analoghi.
In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia dipendente dal calendario scolastico (scioperi della scuola o altri eventi eccezionali), la stazione appaltante si impegna a comunicare tempestivamente all'appaltatore la riduzione o annullamento del servizio refezione o eventuali ulteriori modifiche di espletazione del servizio (es. servizio in classe).
La stazione appaltante comunicherà eventuali necessità di sospensione, riduzione o modifica delle modalità organizzative del servizio dipendenti dall'adozione di atti normativi, regolamentari o amministrativi per il contenimento dell'emergenza sanitaria in corso da COVID-19, dipendente dalla pandemia da COVID-19 o altre emergenze non prevedibili, nei tempi che saranno consentiti dall'emergenza stessa.
Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

TITOLO IV - NORME RELATIVE AL PERSONALE

ARTICOLO 11 - ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti sarà a carico dell'appaltatore che provvederà all'attribuzione delle relative qualifiche e all'adempimento tutte le relative disposizioni di legge.
L'appaltatore è tenuto a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, **entro e non oltre il 30 settembre,** alla stazione appaltante, l'elenco completo del personale impiegato presso il Centro cottura e presso i refettori, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio
A pena di inadempienza grave e nel termine di 5 (cinque) giorni dal verificarsi della circostanza, tale elenco dovrà inoltre essere di volta in volta ritrasmesso al competente ufficio della stazione appaltante ogni qualvolta e a qualsiasi titolo intervengano modificazioni del numero e/o degli orari di servizio del personale impiegato dall'appaltatore.
Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dall'appaltatore, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.
È richiesta la presenza giornaliera presso il centro di cottura e periodica nei refettori facente parte del Servizio di ristorazione scolastica del seguente personale specifico:

a) un direttore del servizio (con titolo di studio attinente alla mansione svolta) con funzione di interfaccia con la stazione appaltante, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio. Il direttore dovrà essere sempre reperibile da parte della stazione appaltante durante la fascia oraria del servizio e dovrà partecipare alle riunioni con la Commissione Mensa;
b) un dietista (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 3 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica
c) un cuoco diplomato con funzione di Capo cuoco, operante presso il Centro Cottura indicato: tale figura deve aver maturato almeno 3 anni di esperienza in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica. In particolare è richiesto che presso ogni

refettorio sia individuata una persona responsabile.
Gli operatori addetti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie. A tal fine l'appaltatore è tenuto a rispettare le misure del vigente Codice di Comportamento dei dipendenti della stazione appaltante, reperibile sul sito internet della stessa.
La stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'appaltatore a quanto richiesto, entro il tempo massimo di due giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per la stazione appaltante.
Il Rapporto personale in servizio/utenza dovrà essere commisurato per tutta la durata del servizio all'effettivo numero di fruitori del servizio di refezione scolastica, nel rispetto dei seguenti livelli minimi cui dovrà attenersi l'appaltatore:

SCUOLA	***RAPPORTO PERSONALE IN SERVIZIO/UTENZA***
Scuola Infanzia	1 ASM/ 35 pasti somministrati
Scuola Primaria	1 ASM/ 50 pasti somministrati
Scuola Secondaria di I grado	1 ASM/ 50 pasti somministrati
Centri estivi	1 ASM/ 50 pasti somministrati

L'eventuale addetta aggiuntiva è da conteggiare sull'aumento del 10% del rapporto di base (es: 1 ASM è sufficiente fino a 50 pasti; dal 56° pasto (50 pasti+10%) devono essere previste 2 ASM).
Per tutta la durata del contratto dovrà essere rispettato, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'Indice di Produttività (I.P.) medio settimanale inteso come:

$$I.P. = \frac{N° \ PASTI}{N° \ ORE \ COMPLESSIVE}$$

Le Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica indicano dei rapporti specifici tra numero di pasti e il monte ore di lavoro in relazione alla tipologia di attività svolta.
Nel dettaglio, per la distribuzione nei refettori (preparazione tavoli, somministrazione, ripristino locali e lavaggio stoviglie), sono previste i seguenti monte ore e relativi IP:

- ore 4 per 50 pasti (Numero di pasti equiparabile al **servizio di refezione doposcuola**): IP = 12,5
- ore 18 per 300 pasti (Numero di pasti di equiparabile al **servizio di refezione**): IP = 16,7

Per l'intera durata dell'appalto l'appaltatore dovrà organizzare il servizio nei refettori della stazione appaltante, rispettando gli Indici di Produttività sopra riportati per il **servizio di refezione scolastica**, il **servizio di refezione doposcuola e centri estivi**.

ARTICOLO 12 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il Centro Cottura sia presso i terminali di somministrazione.
Tutto il personale addetto al servizio dovrà perciò essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dall'appaltatore.

La Ditta affidataria è perciò tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, alla stazione appaltante, un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.
Inoltre, come indicato nel DM 65/2020, l'appaltatore deve garantire che, nell'ambito delle attività di formazione del personale previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense
- Per il personale addetto all'esecuzione del servizio nei terminali di somministrazione: rapporti con l'utenza (bambini) e con gli addetti al controllo qualità e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici ecc..).

Deve inoltre essere garantita la formazione al personale dipendente in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.
A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto dallo stesso.
A tali corsi potrà partecipare anche la stazione appaltante attraverso propri incaricati. A tale scopo l'appaltatore informerà stazione appaltante circa il giorno ed il luogo dove si terranno i corsi con almeno 15 giorni di anticipo sulla data di svolgimento.

ARTICOLO 13 - VESTIARIO

L'appaltatore dovrà fornire a tutto il personale adeguate divise (pantaloni, giacca e grembiule), guanti monouso privi di talco, idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, mascherine oronasali FFP2 e calzature antiinfortunistiche da indossare durante le ore di servizio.
L'appaltatore è altresì tenuta a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di pulizia e di sparecchio.
All'appaltatore è richiesto di mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari, mascherine chirurgiche) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

ARTICOLO 14 - RISPETTO DELLA NORMATIVA IN TEMA DI SICUREZZA E IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'appaltatore è tenuto all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e nel rispetto del DUVRI posto a base di gara, da aggiornare in corso di esecuzione.
L'appaltatore dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un Piano di Autocontrollo dell'igiene, specifico, oltre che per il Centro

Cottura, per tutti i terminale di somministrazione, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.
Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di tracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.
L'appaltatore dovrà presentare al competente Sportello Unico territoriale la documentazione di inizio attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso la struttura operativa e completata dalla valutazione del rischio igienico.

ARTICOLO 15 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

L'appaltatore è tenuto all'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio presso l'appaltatore uscente del servizio di ristorazione scolastica, doposcuola e centri estivi, CDD ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.
L'appaltatore è tenuto ad attuare **il piano di assorbimento presentato in offerta tecnica,** oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice. La mancata attuazione della clausola sociale è clausola risolutiva espressa del contratto ai sensi del successivo articolo 43.
Il servizio di refezione scolastica, doposcuola e centri estivi del Comune di Mozzate, di refezione scolastica e doposcuola del Comune di Carbonate e di refezione per il CDD e i dipendenti di ASP è stato precedentemente gestito da ASP, società partecipata dal Comune di Mozzate.
Con l'applicazione della clausola sociale il Comune di Mozzate intende perseguire finalità di garanzia della stabilità e continuità occupazionale nel proprio territorio, con particolare riferimento ai dipendenti già in organico nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto.
L'appaltatore dovrà attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti; dovrà inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.
L'appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale.
In caso di inadempienza contributiva e/o di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale che eroghi prestazioni a favore dell'appaltatore, a qualsiasi titolo individuato, il RUP della stazione appaltante sollecita per iscritto l'appaltatore a provvedere entro i successivi quindici giorni dal ricevimento della propria comunicazione. Decorso infruttuosamente il termine e/o ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine assegnato, la Stazione appaltante agirà ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs n. 50/2016 (pagamento diretto ai lavoratori e detrazione dalle somme dovute all'affidatario del contratto e/o trattenuta dal certificato di pagamento dell'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi). In caso di incapienza delle somme dovute, la stazione appaltante si avvarrà della cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 103 c. 2 del D.Lgs. 50/2016.
Gli eventuali pagamenti così effettuati dalla Stazione appaltante avranno effetto liberatorio nei confronti dell'appaltatore come provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento, e sottoscritte dai percettori.
Nel caso in cui l'appaltatore contesti la posizione debitoria verso gli aventi causa, il responsabile del procedimento di riserva di interessare la Direzione del lavoro competente per territorio, per i necessari accertamenti.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una trattenuta del 0,50 per cento. Le ritenute possono essere svicolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio di DURC regolare.

ARTICOLO 16 - SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL D.LGS. 196/2003 e al GDPR 679/2016

L'appaltatore è responsabile esterno del trattamento dei dati personali forniti dalla stazione appaltante o dall'utenza per l'espletamento del servizio e rende pertanto l'informativa sul trattamento dei dati personali, ai sensi degli artt. 12 e 13 del Regolamento UE 2016/679 – GDPR e sarà nominato tale in fase di stipula del contratto

Ogni dipendente dell'appaltatore dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.lgs n.196 del 30.06.2003 e s.m.i., aggiornato con DECRETO LEGISLATIVO 10 agosto 2018, n. 101.

TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENÙ, DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

ARTICOLO 17 – ALIMENTI

ARTICOLO 17.1 – ALIMENTI PREVISTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'appaltatore è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate.
Si ritiene parte integrante del presente capitolato l'allegato A - Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari, riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio; inoltre dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

a) avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
b) riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
c) possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
d) per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
e) non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle schede tecniche di prodotto (Allegato "A");
f) non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
g) non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
h) è preferibile l'utilizzo di vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi; è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione delle zucchine) e del minestrone;
i) l'appaltatore è tenuto a presentare all'inizio del servizio e quando stazione appaltante lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai prodotti utilizzati, che ne attestino

inoltre la rintracciabilità;

j) dovrà essere sempre disponibile presso il Centro Cottura la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;
k) nel caso di inserimento di nuovi prodotti in corso d'appalto, non previsti nell'allegato "A", dovrà essere presentata la richiesta esplicitando le motivazioni e la scheda tecnica del prodotto, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto e per acquisire il nulla-osta da parte della Stazione Appaltante;
l) eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate, e ricevere il nulla-osta da parte della Stazione Appaltante.

Il menù deve comprendere: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (DM 65/2020), la fornitura dei prodotti di seguito indicati è soggetta alle seguenti specifiche:

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di seguito riportato, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica così come definito dal Reg CE 834/2007, le cui caratteristiche sono indicate nell'Allegato "A", e di cui la Ditta affidataria dovrà la modalità operativa di approvvigionamento e gestione.
In caso di mancata fornitura dei prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta affidataria dovrà:

- inviare immediata comunicazione alla stazione appaltante; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

CALENDARIO DI STAGIONALIITÀ

GENNAIO
Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.
Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

FEBBRAIO
Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.
Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie,

cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

MARZO
Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.
Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cico- ria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotu, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

APRILE
Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.
Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

MAGGIO
Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.
Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

GIUGNO
Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.
Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insala- te, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

LUGLIO
Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fra- gole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.
Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

AGOSTO
Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampo- ne, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.
Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

SETTEMBRE

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limo- ne, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.
Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topiliambur, zucca, zucchine.

OTTOBRE
Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, li- mone, mele, melograno, noci, pere, uva.
Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, ca- volo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

NOVEMBRE
Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.
Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

DICEMBRE
Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.
Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.
Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non e ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www. iucn.it/categorie.php).
Le specie di prodotti ittici da pesca in mare am- messe sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus medi- terraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Eu- thynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cice- relus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5).
Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il. cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Ste- wardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».
Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone(Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte, e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva.

Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali fritture; altri oli vegetali possono essere usati nelle fritture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

L'appaltatore deve inviare alla stazione appaltante, dopo l'aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari, le schede tecniche degli alimenti utilizzati, con l'eventuale nome commerciale dei prodotti utilizzati, i nominativi dell'azienda fornitrice e loro idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità degli alimenti alle vigenti leggi in materia e gli attestati di assoggettamento, documenti che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali. L'appaltatore èotenuta all'aggiornamento di detta documentazione durante tutto il periodo di appalto.

Sono da escludersi prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).
Le carni fornite dall'appaltatore devono attenersi a tutte le disposizioni sanitarie vigenti in materia. Su richiesta della stazione appaltante, dovranno essere esibite le dichiarazioni attestanti la provenienza delle carni e le modalità di allevamento e di produzione.
Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come per es. BSE – mucca pazza; influenza aviaria) anche legati ad un particolare marchio, la stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù e/o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

PRODOTTI D.O.P. E I.G.P.
È inoltre richiesta la fornitura dei seguenti prodotti D.O.P. e I.G.P, le cui caratteristiche sono definite nell'Allegato "A", e la cui frequenza di consumo è indicata nell'Allegato "B":
Parmigiano Reggiano, Asiago, Prosciutto crudo di Parma, Bresaola della Valtellina, Aceto balsamico di Modena

L'aggiudicatario all'inizio del contratto e comunque in occasione dell'introduzione di nuovi prodotti, dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa e dovrà dichiarare periodicamente (esempio: in occasione di ogni cambio di menù stagionale) inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità ai sensi del DM 65/2020.

ARTICOLO 17.2 – ALIMENTI PREVISTI PER IL CENTRO DIURNO DISABILI

L'appaltatore dovrà predisporre i pasti secondo gli standard qualitativi delle derrate alimentari descritti nelle "Tabelle merceologiche" **(ALLEGATO A).**

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nelle "Menù specifiche tecniche grammature" **(ALLEGATO B).**
I pasti devono essere confezionati in contenitori multirazione (gastronorm) e conservati con sistemi idonei (thermobox) a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa, mediante il sistema del legame misto.
Le diete speciali devono essere confezionati in contenitori monouso termosigillati e compatibili con microonde, conservati con sistemi idonei (thermobox singoli) a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa, mediante il sistema del legame misto e consegnati.
I contenitori forniti dall'appaltatore dovranno essere contrassegnati, esclusivamente mediante etichetta adesiva posta all'esterno del contenitore stesso, con indicazione atta a distinguere il destinatario del pasto.
I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta di stagione o frutta cotta o yogurt o mousse di frutta o dolce
- pane
- Bottiglietta di acqua da 500 ml (solo in caso di impossibilità di utilizzare l'acqua di rete)

I piatti dovranno essere variati, evitando la ricomparsa dello stesso nell'arco di quattro settimane.
I pasti dovranno essere preparati nel rispetto di tabelle dietetiche esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità garantendo genuinità e freschezza, ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.
Non devono in alcun caso essere utilizzati:

a) conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti
b) residui dei pasti dei giorni precedenti
c) prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

I pasti devono prevedere la possibilità di variazioni in caso di utente diabetico, di allergie o intolleranze alimentari.

È a carico dell'appaltatore l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e a quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti. L'appaltatore è tenuto a presentare, dietro richiesta della stazione appaltante, tutta la documentazione relativa alla tipologia dei prodotti utilizzati, al nome della Ditta produttrice, al luogo di produzione.

È assolutamente vietato utilizzare e confezionare:

- carni al sangue;
- preparazioni fritte o prefritte;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;

- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;

L'appaltatore sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento. Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la stazione appaltante intenderà attuare sul menù in uso.

ARTICOLO 18 - MENÙ

I pasti proposti giornalmente dovranno essere simili a quelli indicati nei menù tipo (invernale o estivo articolati su 4 settimane) previsti per il servizio di ristorazione scolastica, doposcuola, CDD e centri estivi, e dovranno essere preparati con prodotti in conformità all'**Allegato B**.
Il cambio stagionale dei menù verrà concordato di vota in volta tra l'appaltatore e la stazione appaltante.
Nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere richieste variazioni al menù in base all'andamento climatico.
I menù tipo predisposti e le relative grammature fanno riferimento alle indicazioni nutrizionali proposte dai LARN (Ultima edizione) e alle indicazioni di menu scolastico promulgate dalla locale ATS (Ultima edizione).
Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche suindicate e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti nell'Allegato "A", senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con la stazione appaltante.

Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta. **È richiesto di documentare settimanalmente la tipologia di frutta somministrata.**

Durante l'anno dovranno essere erogati nell'ambito del servizio di refezione scolastica, doposcuola e di consegna dei pasti al CDD i menù speciali in prossimità delle principali festività (Capodanno, Epifania, Carnevale, S. Pasqua, Ferragosto), e almeno 3 (tre) menù regionali.

L'appaltatore dovrà predisporre inoltre un apposito menù per la mensa dei centri ricreativi estivi.
Presso i refettori del servizio di refezione scolastica dovrà inoltre essere a disposizione sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L. 21/3/2005 n. 55.

L'appaltatore dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche a crudo, allegate ai menu, le corrispondenti grammature "a cotto".
L'appaltatore dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza.

Per il servizio di refezione scolastica, doposcuola, centri estivi e CDD, l'appaltatore dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con la stazione appaltante
Nello specifico la composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:
- n°1 panino morbido con prosciutto cotto di alta qualità
- n°1 panino morbido con formaggio (Asiago DOP, Montasio DOP, Fontina DOP)
- n°1 succo di frutta
- n°1 acqua minerale naturale da 500 mL

- n°1 dolce da forno confezionato
- n°1 tovagliolo in carta in materiale biodegradabile
- n°1 bicchiere a perdere in materiale biodegradabile

Dovrà essere garantito un cestino appositamente calibrato, anche agli utenti che usufruiscono di dieta speciale.
Il suddetto elenco potrà essere modificato, secondo quanto preventivamente concordato con la stazione appaltante.

È ammessa la variazione del menù in vigore esclusivamente nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

L'appaltatore sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con la stazione appaltante e a predisporre apposita comunicazione scritta riportante la motivazione della variazione per le comunicazioni agli utenti.
Non sono ammesse variazioni al menù apportate unilateralmente dall'appaltatore, al di fuori dai casi suesposti.

ARTICOLO 19 - DIETE SPECIALI

L'appaltatore si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dalla stazione appaltante, allegando relativa copia del certificato medico, secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale.
Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi e diete leggere (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti, in quest'ultimo caso per periodi non superiori a 5 giorni.
Dovranno essere predisposti, a cura del servizio dietetico dell'appaltatore, specifici menu per ciascuna tipologia di dieta speciale, da comunicarsi alla stazione appaltante.
La formulazione delle diete speciali dovrà essere definita nel rispetto del menù del giorno, attraverso l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti confezionati in monoporzione, adatti a un'alimentazione particolare (es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'utente celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).
Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "per celiachia", secondo quanto indicato nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia). Oltre a ciò, si richiede all'appaltatore la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alle singole diete speciali.
Le diete speciali richieste dovranno essere porzionate e confezionate singolarmente, in vaschette monouso termosaldate, compatibili con l'utilizzo a microonde, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola, della classe e la motivazione della dieta, così da permetterne una facile identificazione.
Le diete speciali dovranno essere trasportate in **contenitori attivi dedicati**, tali da garantirne il mantenimento alle temperature previste dalla normativa (T>60°C; T<10°C).
Presso il Centro Cottura e presso i refettori dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi pur nel rispetto della privacy previsto nella gestione di dati sensibili.

Dovrà inoltre essere installato un forno a microonde in ogni plesso di distribuzione per il riscaldamento delle diete.
L'appaltatore si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

TITOLO VI – MODALITÀ OPERATIVE

ARTICOLO 20 - ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

L'appaltatore dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e dei materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato descrittivo e prestazionale secondo quanto specificato nell'allegato A (Tabelle merceologiche) e B (Menù tipo).
Come indicato nel DM 65/2020, nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'appaltatore deve inviare alla stazione appaltante, dopo l'aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio, una dichiarazione contenente nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta della stazione appaltante dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Sarà inoltre a carico dell'appaltatore l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia, che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009), i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici. Dovranno essere rispettati altresì i Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti. (approvato con DM 51 del 29 gennaio 2021 , in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021)

In caso di guasto della lavastoviglie o per qualsiasi altra situazione di necessità, comprese disposizioni per emergenze sanitarie o per qualsiasi altra situazione di necessità, dovrà essere fornito materiale monouso biodegradabile necessario allo svolgersi del servizio (piatti e bicchieri).

ARTICOLO 21 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro Cottura con personale a carico dell'aggiudicatario. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche e sensoriali degli alimenti.
In particolare, per il servizio di ristorazione scolastica, doposcuola, CDD e centri estivi, si precisa che:

a) il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte in contenitori ermetici (divieto di uso di pellicole o coperchi senza guarnizione o comunque sistemi di chiusura non ermetici), per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;

b) il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a T ≤ +10°C) deve avvenire in appositi contenitori;

Inoltre, per il servizio di ristorazione scolastica, doposcuola, CDD e centri estivi, si precisa che:

a) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
b) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
c) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo. Sono ammesse deroghe a tale disposizione solo previa esplicita autorizzazione da parte della stazione appaltante, a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, salva comunque la sicurezza igienica delle preparazioni;
d) al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toelettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo;
e) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
f) per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
g) per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di +4°C, e al momento della somministrazione di +9°C; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;
h) è vietata ogni forma di riutilizzo degli avanzi;
i) tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
j) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal decongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
k) è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la qualità del prodotto finale;
l) compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasiere;
m) le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
n) nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
o) non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
p) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con la stazione appaltante;
q) per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale,

incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;

r) tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;

s) tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa autorizzazione da parte della stazione appaltante ed essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene;

ARTICOLO 22 - CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO DEI PASTI

Per il per il servizio di ristorazione scolastica, doposcuola, CDD e centri estivi i pasti predisposti presso il Centro Cottura devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN (gastronorm) pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.

Il trasporto dei pasti presso il terminale di consumo dovrà essere effettuato dalla Ditta affidataria mediante mezzi di trasporto propri.

I pasti dovranno essere veicolati in legame fresco-caldo a mezzo di contenitori termoisolati. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (DM 21.03.1973 e s.m.i., Reg. CE 1935/2004).

Per le diete speciali e/o per soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori dedicati. La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dalla Ditta affidataria.

L'appaltatore dovrà utilizzare la tipologia di contenitori termici offerti in fase di gara.

L'appaltatore dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti dovranno essere consegnati in orari diversificati per ogni turno di consumo, secondo un programma concordato con la stazione appaltante e comunque in un tempo compreso fra i 15 (quindici) e i 30 (trenta) minuti prima dell'inizio della fase di somministrazione.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R.327/1980.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 (trenta) minuti dal momento della segnalazione.

L'appaltatore dovrà utilizzare la tipologia di contenitori termici offerti in fase di gara.

Il pane deve essere riposto in sacchetti di carta ed è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura degli stessi.

È a carico del fornitore l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, dei prodotti e dei detergenti necessari per l'esecuzione delle pulizie. I mezzi di trasporto devono essere dotati di dispositivi che rendano possibile il trasporto anche in condizioni climatiche avverse (ad esempio neve).

Le istruzioni e la formazione del personale addetto al servizio sono a carico del fornitore. La consistenza numerica dell'organico dovrà essere adeguata e tale da garantire lo svolgimento accurato del servizio e garantire la consegna del pasto in orario adeguato.

Ai sensi del DM 65/2020**,** per il servizio di ristorazione scolastica, doposcuola, CDD e centri estivi l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle

merci, quali:

- Veicoli euro 6
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

I mezzi di trasporto devono essere:

- idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;
- conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004, rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni;
- sanificati quotidianamente, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

ARTICOLO 23 – SOMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, DOPOSCUOLA, CDD E CENTRI ESTIVI

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite", soprattutto in relazione al passaggio tra primo e secondo turno (ove presente), e nel rispetto delle temperature sopra indicate e comunque previste dalla normativa in materia di igiene e sicurezza delle preparazioni.
Si richiede che mestoli, cucchiai e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù proposto e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche collegate al menù.
Per la criticità rappresentata dal parametro temperatura e l'esigenza che i cibi caldi e freddi rispondano a quanto previsto dalle disposizioni legislative e dai manuali di corretta prassi igienica l'appaltatore è tenuto:

- a dotare il proprio personale operante di termometri regolarmente tarati idonei alla rilevazione della temperatura dei cibi provenienti dal Centro di Produzione Pasti;
- a predisporre la dotazione delle attrezzature presenti (carrelli termici, freezer, frigoriferi ecc.) per garantire il mantenimento delle corrette temperature e le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e la distribuzione delle singole preparazioni.

L'organico addetto alla distribuzione dei pasti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore nel rispetto del rapporto addetti/alunni previsti da capitolato.

Come indicato nella GESTIONE DELLE EMERGENZE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO, in caso di evidente necessità l'amministrazione potrà richiedere eventuali ulteriori modifiche di espletazione del servizio (es. servizio in classe, aumento del numero di turni, nuova gestione degli spazi dedicati alla refezione, preallestimento dei vassoi da parte del personale della ditta, …).

ARTICOLO 24 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI e DISINFESTAZIONE

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature, inclusi i contenitori isotermici per il trasporto di diete, dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.
Saranno considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino:

- CBT < 10 UFC/cm^2;
- Enterobatteriaceae = < 1 UFC/cm^2

L'appaltatore deve provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, lavaggio dello stovigliato con le macchine lavapiatti presenti in alcuni refettori, al rigoverno, pulizia e igienizzazione dei pavimenti, dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (tavoli, sedie, refettorio, locale di ricevimento gastronorm veicolati, servizi igienici, spogliatoio).
Al termine di ogni turno i tavoli dovranno essere detersi e successivamente sanificati con idoneo prodotto individuato come presidio medico-chirurgico o comunque con proprietà disinfettanti riconosciute (es. alcool al 70%, prodotto a base di cloro 0,1%, acqua ossigenata).
Durante le operazioni di pulizia il personale dovrà indossare una divisa differente rispetto alla divisa impiegata per le operazioni di somministrazione.
L'appaltatore dovrà avere a disposizione presso il Centro Cottura una macchina lava-pavimenti, il cui uso dovrà essere sistematicamente previsto nel piano di sanificazione predisposto e trimestralmente anche presso i refettori.
Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso il locale approntamento/lavaggio e i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni. Inoltre dovrà essere garantita la deragnatura trimestrale degli ambienti.
Dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della riapertura dopo la chiusura per festività natalizie e pasquali.

ARTICOLO 25 - RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI E RIDUZIONE DELLE ECCEDENZE

L'appaltatore dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Mozzate, prestando la massima attenzione nella suddivisione di umido, carta e plastica.
È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
Dovrà esporre per il ritiro i rifiuti raccolti regolarmente secondo le istruzioni e il calendario della raccolta differenziata stabilito dal Comune di Mozzate.
Qualora si verificassero, nelle sedi dei refettori, l'otturazione degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.
La ditta aggiudicataria è tenuta a realizzare il piano di riduzione degli sprechi alimentari e degli imballaggi offerto in sede di gara, effettuando tutti gli interventi e le pratiche ivi indicate per il contenimento degli sprechi alimentari e degli imballaggi.

TITOLO VII - CONTROLLI

ARTICOLO 26 - CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, come richiesto dalla locale ATS, l'appaltatore dovrà provvedere ad effettuare per ogni giorno di somministrazione una campionatura di ciascuna portata di 150g, ponendola in sacchetti sterili. I campioni del servizio di refezione dovranno essere conservati in frigorifero predisposto dalla ditta, a temperatura non superiore a +4°C, presso i refettori per le 72 ore successive il giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ARTICOLO 27 - PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI

Qualora lo ritenga necessario, la stazione appaltante potrà effettuare nel corso di ogni anno di servizio controlli analitici sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre a verifiche sulle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato, nelle seguenti modalità:

a) fino n° 20 tamponi superficiali o palmari presso i refettori;
b) fino a n° 20 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti);

Le suddette analisi saranno effettuate attraverso modalità individuate dalla stazione appaltante e i costi di campionamento e di analisi saranno a carico dell'appaltatore.

ARTICOLO 28 – COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa, nominata dall'Amministrazione Comunale competente su segnalazione nominativa della scuola, esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:

a) collegamento con l'Amministrazione Comunale competente, attraverso la valutazione e la trasmissione delle segnalazioni e delle istanze provenienti dall'utenza del servizio di refezione scolastica;
b) monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di check list opportunamente predisposte
c) consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

I membri della Commissione hanno libero accesso ai refettori, secondo modalità indicate dal Comune. I rappresentanti della Commissione Mensa sono a loro volta tenuti a non intralciare il lavoro del personale addetto al servizio e al rispetto di tutte le regole organizzative e inerenti all'aspetto igienico-sanitario.

ARTICOLO 29 - ATTIVITÀ DI CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi dell'art. 31 e 102 c. 1 del D.Lgs. 50/2016, il RUP della stazione appaltante, con l'ausilio del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (di seguito DEC), effettua il controllo sull'esecuzione del contratto, anche mediante visite ispettivi e sopralluoghi ispettivi a sorpresa, senza preavviso, nei locali mensa e presso il centro cottura, al fine di verificare la qualità delle derrate alimentari utilizzate, dei processi di conservazione, preparazione e confezionamento dei cibi e sulla qualità del cibo preparato. Ove no presente il DEC, le relative funzioni sono esercitate dal RUP.

L'appaltatore ha l'onere di consentire l'accesso al centro cottura e ai locali mensa durante il servizio, collaborando attivamente con il RUP, con il direttore dell'esecuzione del contratto, ove presente, fornendo ogni documento o certificato richiesto.
In particolare, ai sensi del DM 49/2018, Il direttore dell'esecuzione svolge il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione o affidamento.
Le attività di controllo del direttore dell'esecuzione sono indirizzate a valutare i seguenti profili:

a) la qualità del servizio di consegna e la qualità dei pasti forniti, intesa come aderenza o conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel capitolato, nei CAM e aderenza alle condizioni migliorative contenute nell'offerta;
b) l'adeguatezza delle prestazioni;
c) il rispetto dei tempi e delle modalità di consegna;
d) l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;
e) la soddisfazione del cliente o dell'utente finale, monitorata secondo quanto previsto dal successivo articolo 30
f) il rispetto da parte dell'esecutore degli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro di cui all'articolo 30, comma 3, del codice.

Gli esiti dei controlli effettuati dal DEC risultano da appositi processi verbali.
Il direttore dell'esecuzione segnala tempestivamente al RUP eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti rispetto alle prescrizioni contrattuali, anche al fine dell'applicazione da parte del RUP delle penali inserite nel contratto ovvero della risoluzione dello stesso per inadempimento nei casi consentiti.
Il direttore dell'esecuzione del contratto e comunque il RUP hanno facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare, anche mediante personale tecnico qualificato incaricato all'occorrenza, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente capitolato, sia presso il Centro Cottura che presso i terminali di somministrazione.
La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-metri, bilance, macchina fotografica, campionature, ecc.). I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale della Ditta non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.
In caso di rilievi facenti seguito all'attività di controllo, il direttore dell'esecuzione del contratto farà pervenire all'appaltatore, per iscritto tramite posta elettronica certificata (PEC), osservazioni sulle irregolarità riscontrate nell'esecuzione del servizio. Se entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di ricezione della comunicazione del DEC, l'appaltatore non fornisse alcuna giustificabile controdeduzione al RUP e/o non ponesse rimedio alle violazioni riscontrate, il RUP propone alla alla stazione appaltante, senza ulteriore avviso, di applicare le penalità previste dal presente capitolato, oppure di procedere, qualora ne ricorrano gli estremi, alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 30 – CONTROLLO DELLA *CUSTOMER SATISFACTION* (GRADIMENTO)

L'appaltatore è tenuto ad effettuare durante tutta la durata del contratto la rilevazione del gradimento del per il servizio di ristorazione scolastica, doposcuola, CDD e centri estivi, secondo le modalità offerte in fase di gara.
Sono oggetto di monitoraggio e controllo la qualità percepita dagli utenti diretti (consumatori dei pasti) e indiretti (le famiglie). I questionari da sottoporre agli utenti devono ricevere prima la validazione da parte del RUP.
Il sistema di controllo della *customer satisfaction* è implementato e integrato in un sistema di analisi e

valutazione dei risultati del monitoraggio, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione, nonché con un sistema di elaborazione, condivisione ed effettuazione di soluzioni e misure per risolvere le criticità emerse, tali da favorire il consumo dei prodotti che non riscuotono il gradimento.
Il livello minimo del sistema di controllo di *customer satisfaction* prevede di sottoporre all'utenza un questionario all'anno.
Il sistema di rilevazione è finalizzato a individuare eventuali criticità emerse e a trovare *in itinere* le risoluzioni più adeguate. L'appaltatore è tenuto a collaborare con la stazione appaltante per la successiva risoluzione delle problematiche emerse.

ARTICOLO 31 - ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'appaltatore ha l'obbligo di segnalare e trasmettere alla stazione appaltante i risultati delle analisi, ispezioni e/o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di refezione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ARTICOLO 32 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, ovvero le forniture non previste o non corrispondenti alle caratteristiche del capitolato e suoi allegati, dovranno essere respinti e immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

TITOLO VIII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE

ARTICOLO 33 - CONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

Per l'espletamento del servizio l'appaltatore utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti presso i refettori, nello stato di fatto in cui si troveranno al momento dell'assunzione in carico. L'appaltatore sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna inoltre all'uso corretto e diligente di quanto reso disponibile dalla stazione appaltante per l'effettuazione del servizio, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.
L'appaltatore è tenuto ad effettuare prima dell'inizio del servizio le manutenzioni e gli acquisti di attrezzature indicate nell'Allegato C ELENCO INTERVENTI E ATTREZZATURE A CARICO AGGIUDICATARIO.
Antecedentemente alla data di inizio del servizio, la Stazione Appaltante procederà attraverso un suo incaricato, in contradittorio con un rappresentante dell'appaltatore, a una verifica delle attrezzature presenti presso i refettori che saranno assegnate all'appaltatore in comodato d'uso gratuito fino al termine del rapporto contrattuale. L'elenco delle attrezzature che saranno messe a disposizione p contenuto nell'allegato D ELENCO ATTREZZATURE MESSE A DISPOSIZIONE.
Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di locali e attrezzature di proprietà o comunque presenti in loco della stazione appaltante, che saranno utilizzati dall'appaltatore, la quale dovrà garantire a proprie spese, nel periodo di utilizzo al funzionamento e all'eventuale sostituzione delle attrezzature in caso di guasto non riparabile, garantendone nel contempo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza e l'eventuale smaltimento delle attrezzature esistenti non più utilizzabili, previa autorizzazione espressa della stazione appaltante nel caso in cui siano di proprietà della stessa.
La fornitura e l'integrazione/sostituzione di attrezzature oltre a quanto presente, quali materiali

(stoviglieria, posateria, pentolame, utensileria ecc.) e arredi (armadietti per il personale, scaffalature, tavoli sedie per i refettori, ecc.) che si rendessero necessari durante la gestione, saranno a totale ed esclusivo carico dell'appaltatore.
L'appaltatore si impegna a segnalare tempestivamente alla stazione appaltante qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento degli impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati.
L'appaltatore non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione della stazione appaltante. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione alla stazione appaltante, che ne determinerà le condizioni di realizzazione. Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà della stazione appaltante. Nel caso in cui l'appaltatore intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione della stazione appaltante, quest'ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico dell'appaltatore, riservandosi comunque la facoltà di applicare le penali previste dal presente capitolato.
Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, l'appaltatore si impegna a riconsegnare alla stazione appaltante, al termine del contratto e previa redazione di apposito verbale in contraddittorio tra le parti, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, saranno oggetto di stima per l'addebito all'appaltatore.

ARTICOLO 34 - RICHIESTA DI NUOVE ATTREZZATURE

È richiesta all'appaltatore la fornitura, a propria cura e spese, dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata dello stesso delle seguenti attrezzature/arredi ed apparecchiature, da effettuarsi secondo un cronoprogramma concordato con la stazione appaltante:

- le attrezzature indicate nell'allegato C "INTERVENTI E ATTREZZATURE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO"

In riferimento a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste, si specifica che le nuove attrezzature fornite nel corso dell'appalto dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi un'adeguata classe di efficienza energetica.

Al termine del contratto tutte le attrezzature fornite dall'appaltatore, sia in virtù del presente capitolato che in base all'offerta migliorativa presentata in sede di gara, resteranno di proprietà della stazione appaltante.
In sede di conto finale, l'appaltatore si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'importo stimato del prezzo di listino di ciascun bene fornito, al fine del corretto inserimento del relativo valore nell'inventario comunale.

ARTICOLO 35 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE, DEI MEZZI DI TRASPORTO E DEGLI IMMOBILI ARREDI

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali e degli arredi presenti nei locali utilizzati per l'intera gestione del servizio è a carico dell'appaltatore, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione.
Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza

funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante dei refettori. Si precisa che nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura, da effettuare almeno n. 2 (due volte) nel corso del contratto, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti di tutti i locali (approntamento/lavaggio refettorio), utilizzati per il servizio e la relativa pulizia. È altresì considerata manutenzione ordinaria lo spurgo dei sifoni e dei pozzetti del Centro Cottura e dei terminali di somministrazione. L'appaltatore dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria, entro n. 5 (cinque) giorni successivi al verificarsi del guasto. La riparazione delle lavastoviglie deve avvenire entro il più breve termine delle 48 ore dalla rottura.
A seguito degli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dall'appaltatore dovrà pervenire alla stazione appaltante copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.
L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.
L'appaltatore si impegna a mantenere le attrezzature in buono stato di conservazione e si assume tutti gli oneri di manutenzione e/o eventuale riparazione o sostituzione delle stesse, in caso di impossibilità di utilizzo, indicate nel presente capitolato.
Nel caso in cui le attrezzature, durante l'esecuzione del contratto, non saranno più in grado di assolvere alla propria funzione, per deperimento, rottura o qualsiasi altra causa, è onere dell'appaltatore provvedere al loro smaltimento e alla loro sostituzione.

ARTICOLO 36 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE, DEGLI ARREDI E DEI RELATIVI IMPIANTI NEL TERMINALE DI SOMMINISTRAZIONE PASTI REFEZIONE SCOLASTICA

La manutenzione straordinaria del terminale di somministrazione è a carico del Comune di Mozzate:
- interventi sulla struttura edilizia (parti strutturali/murarie);
- riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, termico, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria.

In occasione dei lavori di manutenzione di competenza del Comune di Mozzate, l'appaltatore dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, nel rispetto comunque dello svolgimento del proprio servizio. L'appaltatore verificherà che nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti possa accedere personale esterno solo se autorizzato dalla stessa e/o dal Comune.

Qualora risultasse che gli interventi del Comune facciano seguito a danni causati da negligenza dell'appaltatore, i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.

ARTICOLO 37- PRODOTTI DI DETERSIONE E MODALITÀ DI UTILIZZO

Ai sensi del D.M. 65/2020, l'appaltatore deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
L'appaltatore deve dichiarare alla stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio, nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare e presentare le relative schede tecniche di sicurezza. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Inoltre, presso i refettori le schede di sicurezza devono essere a disposizione degli addetti per ogni evenienza del caso.
Tutti i prodotti detergenti e sanificanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.
Sono a carico dell'appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente della stessa

ARTICOLO 38 - INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

L'appaltatore dovrà inoltre predisporre presso i refettori e il centro di cottura un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione delle aree interne ed esterne.
L'appaltatore deve tenere a disposizione della stazione appaltante le modalità di derattizzazione e disinfestazione effettuate presso il centro cottura da cui partono i pasti per gli utenti e presso i refettori. Lo stesso deve essere consegnato in copia prima dell'inizio del servizio.
L'appaltatore si impegna ad effettuare annualmente presso i refettori almeno tre interventi di derattizzazione e tre di disinfestazione nelle aree esterne ed interne.
Gli interventi, effettuati e certificati da ditta specializzata e autorizzata, dovranno essere preventivamente comunicati ALLA stazione appaltante.
Presso i refettori e il centro cottura dovrà essere conservato il registro originale degli interventi o una sua copia.

TITOLO IX – SERVIZI COMPLEMENTARI

ARTICOLO 39 - EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'appaltatore deve effettuare durante l'anno scolastico un piano formativo di educazione alimentare, per gli alunni della scuola primaria di Mozzate e di Carbonate, **come offerto in fase di gara,** costituito da lezioni in aula, destinate agli alunni della scuola primaria (piano educativo agli alunni) e da lezioni aperte alle famiglie (piano educativo famiglie).
L'appaltatore è tenuto ad effettuare i seguenti interventi di educazione alimentare minima come segue:

- 1 intervento educativo all'anno da erogare in tutte le classi della scuola primaria, per gruppi di 3 classi alla volta, della durata di 2 ore, ad oggetto: "educazione alimentare ed equilibri energetici nelle mense scolastiche*",* il cui argomento di dettaglio verrà concordato con il Comune a inizio di ciascun anno scolastico

- 1 intervento formativo all'anno da erogare in orario serale alle famiglie della durata di 2 ore, ad oggetto: *"…e quando mio figlio mangia a casa? Comparazione tra menù scolastico e*

possibili proposte per la cena in famiglia a salvaguardia degli equilibri energetici e nutrizionali con soluzioni per una cucina bilanciata e veloce".

L'aggiudicatario è tenuto a realizzare le ulteriori iniziative di educazione alimentare alle classi e alle famiglie della scuola primaria di Mozzate e di Carbonate, come proposte in fase di gara nel "**piano formativo di educazione alimentare alle classi**" e "**piano formativo di educazione alimentare per le famiglie**".
Le date di effettuazione degli interventi saranno concordate con l'amministrazione comunale e dovranno conciliarsi con il piano formativo scolastico.
Si richiede che l'appaltatore sia in grado di garantire prestazioni di formazione a distanza con strumentazioni telematiche, a proprie cure e spese, a richiesta dell'amministrazione comunale, anche in considerazione delle limitazioni imposte per l'attuale emergenza sanitaria in corso.

ARTICOLO 40 –SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING E DI FORNITURA PASTI AGGIUNTIVI

Sono previste le seguenti prestazioni complementari, a carico del soggetto aggiudicatario, a carico dell'appaltatore e senza oneri aggiuntivi né per l'amministrazione comunale né per i destinatari:

a. **350 pasti aggiuntivi gratuiti scolastici** per il Comune di Mozzate **per ciascun anno scolastico**
b. **50 pasti aggiuntivi gratuiti scolastici** per il Comune di Carbonate **per ciascun anno scolastico**
c. **rifresco catering gratuiti per 3 eventi** per massimo 50 persone **per ciascun anno solare** di gestione da concordare con Ditta con congruo preavviso per il Comune di Mozzate
d. **rifresco catering gratuiti per 1 evento** per massimo 50 persone **per ciascun anno solare** di gestione da concordare con Ditta con congruo preavviso per il Comune di Carbonate

L'aggiudicatario dovrà garantire altresì i pasti e i servizi di catering gratuiti aggiuntivi offerti in **offerta tecnica in sede di gara.**

TITOLO X – SANZIONI E PENALITÀ

ARTICOLO 41 – PENALITÀ

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni di legge, regolamentari, dei criteri ambientali minimi e di quanto previsto del presente capitolato, del contratto e delle migliorie offerte in fase di gara, che divengono parte integrale e sostanziale del contratto.
Qualora durante l'esecuzione del contratto, il direttore dell'esecuzione del contratto verifichi il mancato rispetto di norme di legge, regolamentare, dei criteri ambientali minimi e di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto offerto in sede di gara dall'aggiudicatario, anche sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo competenti, lo stesso farà pervenire per iscritto alla ditta affidataria le proprie osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze, informandone contestualmente il RUP, affinché la stessa formuli al RUP le proprie osservazioni entro il termine di 10 giorni dalla ricezione. Valutate le osservazioni pervenute e comunque, se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione la Ditta non fornirà alcuna controprova atta a giustificare l'accaduto, il RUP potrà applicare le seguenti penali:

PENALITÀ SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DOPOSCUOLA, CDD E CENTRI ESTIVI:

La stazione appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, ove verifichi delle inadempienze dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, potrà applicare penali diverse sulla base della gravità delle inadempienze rilevate e con le modalità stabilite nel presente capitolato.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento o comunque sul primo corrispettivo utile. In caso di incapienza, sarà incamerata per la quota non soddisfatta la cauzione definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata dalla ditta aggiudicataria. La stazione appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'appaltatore, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

Le penalità che la stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° LIVELLO (INADEMPIENZA LIEVE): EURO 150,00

- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) con una tolleranza del 5 %;
- Per ogni caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale.
- Per ogni caso di mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti;
- Nel caso di mancata predisposizione, applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm deficitari nella loro integrità (per esempio rotti o eccessivamente usurati), ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronorm deficitari utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;

2° LIVELLO (INADEMPIENZA MEDIA): EURO 250,00

- Per ogni caso di non conformità relativa alle strutture, alle attrezzature e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto addette/utenti presenti;
- Per ogni giorno interessato al deficit, nel caso di mancato rispetto dello standard gestionale di servizio, ovvero mancata sostituzione del personale nei termini migliorativi offerti in sede di gara;
- Per ogni portata non commestibile per bruciatura o per altre cause servita all'utenza.
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al mancato reintegro delle stoviglie;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione appaltante;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di mantenimento secondo quanto disposto dal DPR 327/80 e che comunque siano inferiori a 60 °C per le preparazioni a legame caldo o superiori a 10 °C per le preparazioni a legame freddo;

- Per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.
- per mancata fornitura di alimenti BIO, IGP, DOP e tutti gli alimenti proposti come miglioria in sede di offerta, senza preventiva autorizzazione della Stazione appaltante, conseguente a omessa comunicazione preventiva alla medesima;
- Per ogni proposta presentata in offerta tecnica e non applicata

3° LIVELLO (INADEMPIENZA GRAVE): EURO 500,00

- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato o senza abbattitore di temperatura;
- Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei materiali utili al servizio e delle preparazioni gastronomiche, rinvenuta nei luoghi di stoccaggio, di preparazione e distribuzione;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria e al piano di sanificazione descritto in sede di offerta;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni fornitura di menù parziale o totale non corrispondente al menù previsto e non autorizzato;
- Per ogni fornitura di cibi non commestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente ovvero per eccesso di sale (verificato su almeno il 20% delle portate della stessa preparazione).
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- per mancata predisposizione e applicazione del Reg. CE 852/2004 e del sistema di rintracciabilità degli alimenti ai sensi del Reg.CE 178/02, REG 1169/11;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei materiali utili al servizio, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche e alla normativa vigente, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

4° LIVELLO (INADEMPIENZA MOLTO GRAVE): EURO 1500,00

- per ogni caso di non rispetto delle tempistiche di attuazione delle migliorie offerte in sede di gara
- Per ogni utilizzo non autorizzato preventivamente di centro cottura diverso da quello proposto in offerta, per ogni giorno di utilizzo.
- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'appaltatore ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso di ogni mancata miglioria dichiarata in offerta tecnica e non applicata entro 6 mesi dall'inizio dell'appalto o mai applicata nel corso degli anni.
- Nel caso in cui l'appaltatore eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della Stazione appaltante. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" Allegato n.1, nel caso si sia riscontrata la

presenza di microrganismi patogeni;

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto, per i servizio di ristorazione scolastica, doposcuola, CDD e centri estivi, per le quali non sia stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata, secondo gravità, da un minimo di € 150,00.= (duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 1.500,00.= (millecinquecento/00).
L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto dalla stazione appaltante in conseguenza dell'adempimento.
Le suddette sanzioni verranno trattenute direttamente dalla stazione appaltante in sede della prima liquidazione utile del servizio.
Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico, la stazione appaltante potrà chiedere la risoluzione del contratto, ciascuno per il contratto di propria competenza. La stazione appaltante potrà risolvere il contratto con preavviso formale di soli 10 (dieci) giorni.
L'importo delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'importo totale di contratto. In caso di superamento di tale limite, il RUP valuta la proposta alla stazione appaltante della risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore.
In ogni caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni. In caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, il comune potrà procedere alla risoluzione del contratto così come precisato successivamente.
Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la stazione appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione definitiva, senza bisogno di diffide o formalità di sorta. La stazione appaltante può richiedere l'immediato reintegro della cauzione medesima, nel caso in cui la stessa sia venuta meno, in tutto o in parte, per qualsiasi motivo, compreso il caso in cui la stazione appaltante abbia dovuto, durante all'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte della stessa. in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

ARTICOLO 42 – RECESSO

La stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 qualunque tempo e fino al termine del servizio.
Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento
Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.
Qualora la stazione appaltante si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione;
- spese sostenute dall'appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

ARTICOLO 43 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 108 c. 2 del codice, la stazione appaltante risolve *ex lege* il presente contratto durante il periodo di efficacia dello stesso qualora:

a) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
b) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o piu' misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80.

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivi per la risoluzione del Contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie:

a) mancata esecuzione del piano di assorbimento del personale, come offerto dall'appaltatore in fase di gara
b) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
c) impiego di personale non dipendente dell'I.A. (salvo deroghe previste)
d) inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie
e) utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi
f) casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.
g) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà della stazione appaltante
h) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto
i) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni della stazione appaltante in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto
j) mancato avvio del servizio o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore
k) reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata
l) mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara
m) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio
n) reiterata irregolarità potrà essere motivo ovvero causa sufficiente a determinare la risoluzione contrattuale
o) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile

Fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4, dell'articolo 107 del Codice, la stazione appaltante può risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia, se una o piu' delle seguenti condizioni sono soddisfatte:

a) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 106;
b) con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 1, lettere b) e c) del Codice sono state superate le soglie di cui al comma 7 del predetto articolo; con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 2 del Codice, sono state superate le soglie di cui al medesimo comma 2, lettere a) e b);
c) l'aggiudicatario si e' trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1 e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto;
d) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico, la stazione appaltante potrà chiedere la risoluzione del contratto. La stazione appaltante potrà risolvere il contratto con preavviso formale di soli 10 (dieci) giorni.

L'importo delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'importo totale di contratto. In caso di superamento di tale limite, il RUP valuta la proposta alla stazione appaltante della risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art 110 del D.Lgs 50/16, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi.
L'affidamento avviene alle medesime condizioni gia' proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

TITOLO XI – NORME CONTRATTUALI

ARTICOLO 44 – PREZZO DEL SERVIZIO E INCASSO DEL CORRISPETTIVO

Il corrispettivo contrattuale a pasto è dato dalla somma del **costo unico a pasto**, offerto dall'appaltatore in fase di gara e non superiore alla base d'asta unica di € 4,96 €/pasto (costo unico a pasto offerto, sia per il servizio a favore del Comune di Mozzate, sia per il servizio a favore del Comune di Carbonate, sia per il servizio a favore di ASP) , **oltre agli oneri a pasto non soggetti a ribasso,** derivanti da interferenze e individuati nel DUVRI della stazione appaltante **nella misura di 0,04 €/pasto** per il servizio a favore del Comune di Mozzate (servizio principale) e per il servizio a favore del Comune di Carbonate (servizio opzionale). Il servizio di consegna pasti al CDD e ai dipendenti di ASP non prevede costi da interferenze.

Il corrispettivo del servizio di ristorazione scolastica, doposcuola, e centri estivi del Comune di Mozzate e del Comune di Carbonate verrà introitato dalla ditta:

- mediante riscossione diretta da parte degli utenti attraverso la vendita dei buoni pasto
- mediante liquidazione da parte della stazione appaltante, in caso di quote insolute: in tali casi, l'appaltatore si impegna ad esperire ogni tentativo di recupero del dovuto da parte delle famiglie. Dopo tre solleciti rimasti insoluti, a distanza di almeno 7 (sette) giorni l'uno dall'altro, l'appaltatore segnala al Comune, in occasione della prima mensilità utile, l'elenco delle quote rimaste insolute, corredato dai solleciti rimasti inevasi. L'appaltatore è tenuto ad effettuare i tentativi di recupero secondo le modalità come offerti in fase di gara. Il Comune provvede al pagamento all'appaltatore di quanto dovuto per i pasti erogati e si accolla il credito, procedendo direttamente nei confronti delle famiglie inadempienti.
- per quanto concerne il servizio di refezione scolastica, mediante liquidazione da parte del Comune di Mozzate o di Carbonate, secondo competenza, per quanto riguarda i pasti degli insegnanti. Il Comune competente procederà alla liquidazione delle spettanze in base ai pasti effettivamente consumati da insegnanti, al prezzo unitario risultante dall'offerta economica presentata dall'appaltatore
- Nel caso in cui, a proprio insindacabile giudizio, il Comune di Mozzate o di Carbonate decidessero di applicare una tariffa agevolata per gli utenti residenti, mediante liquidazione da parte del Comune competente della quota parte del costo a pasto pari alla differenza fra la tariffa a carico dei residenti, introitata dall'appaltatore direttamente dagli utenti stessi e il costo di aggiudicazione

Il corrispettivo del servizio analogo di ristorazione del CDD e di consegna pasti per i dipendenti di ASP verrà introitato dalla ditta mediante emissione di fattura direttamente ad ASP.

La fatturazione alla stazione appaltante, relativa alla quota di propria competenza, dovrà avere cadenza mensile, essere emessa in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. 66/2014-Legge n. 89/2014), Il pagamento della fattura avverrà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento al protocollo della stazione appaltante a seguito dell'attestazione della conformità dei servizi svolti alle previsioni contrattuali attestata dal direttore dell'esecuzione e confermata dal Responsabile del Procedimento, previo esito positivo del controllo sul DURC. Un occasionale ritardo nel pagamento non potrà essere invocato come motivo valido per l'interruzione del servizio e/o per la risoluzione del contratto da parte dell'appaltatore.
In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento sarà oggetto di contestazione da parte della stazione appaltante

Su eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo di controlli (conformità del servizio, trattamento retributivo dei dipendenti, controllo sul DURC, etc.) l'appaltatore non potrà opporre eccezione alla stazione appaltante, né rivendicare il risarcimento del danno o altra pretesa.

Durante il periodo dell'appalto, i prezzi s'intendono quelli offerti dall'appaltatore in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/09/2022, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della Legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della L. 724/1994 e successive modifiche e integrazioni. L'appaltatore, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'appaltatore.

La liquidazione del compenso avverrà in rate con **periodicità MENSILE** sulla base del numero di pasti effettivamente forniti, previo accertamento da parte del RUP della corretta esecuzione delle prestazioni.

Ai fini della liquidazione del compenso, la stazione appaltante procederà ad acquisire D.U.R.C. e, in caso di accertate inottemperanze, a liquidare all'ente di competenza quanto eventualmente allo stesso dovuto dall'impresa, ai sensi dell'art. 30 c. 5 del D.Lgs. 50/2016. Similmente in caso di segnalazioni circa mancati adempimenti retributivi nei confronti dei dipendenti dell'appaltatore, la stazione appaltante attiverà la procedura di cui all'art 30 c. 5 e 105 10 e 11 del codice, con eventuale pagamento diretto agli stessi a valere sulle somme dovute a saldo all'impresa.

Si raccomanda pertanto all'impresa la massima e assoluta serietà nell'adempiere tempestivamente ai propri obblighi contributivi e retributivi, in quanto nessuna eccezione potrà essere sollevata in merito circa il pagamento diretto della stazione appaltante ai soggetti terzi a valere sulle somme dovute a saldo all'impresa.
Ai sensi dell'art. 6 del DLgs 231/2002, come modificato dal D.Lgs. 192 del 09/11/2012, il pagamento verrà effettuato **entro 30 giorni** dalla data di emissione del certificato di regolare esecuzione o, se successiva, dalla data in cui perverrà alla stazione appaltante della fattura elettronica.

Durante l'esecuzione del contratto il RUP provvede al controllo della spesa legata all'esecuzione del servizio o della fornitura, attraverso la tenuta della contabilità del contratto, compilando con precisione e tempestività i documenti contabili, con i quali si realizza l'accertamento e la registrazione dei fatti producenti spesa.
Ai sensi dell'art. 30 c. 5-bis del D.Lgs. 50/2016, 5-bis. In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una **ritenuta dello 0,50 per cento**; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ARTICOLO 45 - RIMBORSO PASTI

La stazione appaltante si riserva la facoltà di obbligare l'appaltatore a rimborsare all'utenza pagante il costo del pasto al verificarsi di uno dei seguenti inconvenienti:

a) distribuzione parziale del pasto con mancanza di una delle portate principali;
b) reintegro delle pietanze mancanti oltre il tempo di venti minuti dall'orario di consegna previsto dal capitolato;
c) variazione del menù senza previa autorizzazione comunale.

Nel caso di pagamento diretto dal parte della stazione appaltante, il rimborso nei casi sopraindicati viene calcolato direttamente dalla stazione appaltante e applicato a valere sul primo pagamento utile spettante all'appaltatore.

ARTICOLO 46 - SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO

Considerando che la prestazione del servizio di refezione scolastica ha un alto impatto sull'utenza scolastica di Mozzate e Carbonate e sulle famiglie del territorio e si vuole espressamente evitare che un eccessivo frazionamento delle prestazioni possa creare variabilità sotto il profilo qualitativo, nutrizionale e prestazionale, il subappalto è consentito nel limite massimo del 40% dell'importo totale del contratto, alle condizioni e secondo i limiti di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016. La limitazione del subappalto persegue altresì espressamente finalità di carattere preventivo rispetto a fenomeni di corruzione, spartizioni o di rischio di infiltrazioni criminali e mafiose, trattandosi di un servizio di rilevante interesse rispetto alla consueta domanda di servizi pubblici nella specifica realtà locale comunale. E' vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità. E' consentito il subappalto in fase esecutiva solo ove previamente indicato in fase di gara e per le parti del servizio indicate.
Ai sensi dell'art. 20 del DM 49/2018, con riferimento alle prestazioni affidate in subappalto, il direttore dell'esecuzione svolge le seguenti funzioni:
a) verifica la presenza sul luogo dell'esecuzione del contratto delle imprese subappaltatrici autorizzate, nonché dei subcontraenti, che non sono subappaltatori, i cui nominativi sono stati comunicati alla stazione appaltante ai sensi dell'articolo 105, comma 2, del codice;
b) controlla che i subappaltatori e i subcontraenti svolgano effettivamente la parte di prestazioni ad essi affidate, nel rispetto della normativa vigente e del contratto stipulato;
c) registra le contestazioni dell'esecutore sulla regolarità delle prestazioni eseguite dal subappaltatore e, ai fini della sospensione dei pagamenti all'esecutore, determina la misura della quota corrispondente alla prestazione oggetto di contestazione;
d) provvede, senza indugio e comunque entro le ventiquattro ore, alla segnalazione al RUP dell'inosservanza, da parte dell'esecutore, delle disposizioni di cui all'articolo 105 del codice.
In caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento da parte dell'esecutore, il direttore dell'esecuzione

coadiuva il RUP nello svolgimento delle attività di verifica dei requisiti di capacità tecnica ai sensi dell'articolo 89, comma 9, del codice.

ARTICOLO 47 - GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, l'appaltatore è tenuto a costituire, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n.50/2016 e con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D.Lgs n.50/2016, una garanzia definitiva nella misura pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale. Se il ribasso di aggiudicazione è superiore al 10 per cento la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.
L'importo della garanzia è riducibile nei casi e alle condizioni di cui all'art. 93 c. 7 del D.Lgs. 50/2016.
Resta salvo per il contraente pubblico l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.
Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, la stazione appaltante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà immediatamente reintegrarla nel termine non superiore a 10 giorni qualora la stazione appaltante abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa. In caso di inottemperanza, la stazione appaltante potrà rivalersi sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.
Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione, che verrà incamerata dalla stazione appaltante. Resta in ogni caso impregiudicata per la stazione appaltante la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.
L'operazione di svincolo da parte della stazione appaltante stipulante viene autorizzata con apposito atto del Responsabile del procedimento.

ARTICOLO 48 - RISERVATEZZA DEI DATI

I dati le notizie di cui l'appaltatore verrà a conoscenza nell'espletamento del servizio sono segreti e riservati. In particolare l'appaltatore è tenuto all'osservanza del segreto d'ufficio sul contenuto degli atti e dei documenti, nonché sui fatti e sulle notizie di qualunque tipo di cui sia venuto a conoscenza durante lo svolgimento del contratto. L'appaltatore è tenuto a dare istruzione al proprio personale affinché tutte le informazioni acquisite in occasione dello svolgimento del servizio vengano considerate riservate e come tali trattate. Ai sensi della normativa vigente, i dati personali dei soggetti intervistati raccolti in occasione del servizio dovranno essere utilizzati unicamente ed esclusivamente per l'espletamento dello stesso e nel rispetto delle vigenti norme in materia, per il tempo strettamente necessario alla sua esecuzione. Tali dati restano di esclusiva proprietà della stazione appaltante e non potranno in alcun modo e a qualsiasi titolo essere ceduti a terzi, né utilizzati direttamente o indirettamente dall'appaltatore per scopi estranei all'esecuzione del servizio.
In caso di accertata violazione del presente articolo la stazione appaltante si riserva di agire giudizialmente contro i responsabili, nelle opportune sedi civili e penali.
La stazione appaltante verrà nominata responsabile del trattamento dei dati in fase di stipula del contratto, ai sensi del regolamento n. 2016/679.

ARTICOLO 49 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.
In particolare, è tenuto a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
L'appaltatore è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.
La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già esistente/i, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

a) riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione della Ditta, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
b) dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
c) nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

ARTICOLO 50 - RISORSE PER IL FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO

I servizi oggetto del contratto a carico della stazione appaltante sono finanziati con propri mezzi di bilancio, per la parte di diretta competenza della stazione appaltante.

ARTICOLO 51 – AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Ai sensi dell'art. 1 del DM 49/2018, Il direttore dell'esecuzione, sulla base delle disposizioni del RUP o i RUP stesso, in assenza di DEC, dopo che il contratto è divenuto efficace, dà avvio all'esecuzione della prestazione, fornendo all'appaltatore tutte le istruzioni e direttive necessarie e redigendo apposito verbale firmato anche dall'esecutore, nel quale sono indicati:

a) gli ambienti presso i refettori, dove si svolge il servizio di ristorazione scolastica, doposcuola e centri estivi;

b) la descrizione delle attrezzature eventualmente messe a disposizione dalla stazione appaltante, compresa la dichiarazione attestante che lo stato attuale degli ambienti è tale da non impedire l'avvio del servizio.
Il servizio potrà essere affidato, ai sensi dell'art. 8 del D.L. 70/2020, conv in L. 120/200, anche sotto le riserve di legge, nelle more della stipula del relativo contratto, al fine di garantire il tempestivo avvio del servizio di ristorazione scolastica, doposcuola e centri estivi.

ARTICOLO 52- MODIFICHE CONTRATTUALI

Sono ammesse durante l'espletamento del servizio le modifiche contrattuali ammesse ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

In particolare, a sensi dell'art. 106 c. 1 lett. a) del D.Lgs. 50/2016, si prevede la possibilità di incremento o riduzione del servizio, in funzione dell'effettivo numero di utenti, senza che nulla abbia a che pretendere l'appaltatore, in presenza delle circostanze indicate all'art. 5.1 del presente capitolato, al quale si fa integrale rinvio.
Ai sensi dell'art. 106 c. 11 è altresì prevista la facoltà di proroga del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.
Ai sensi dell'art. 22 del DM 49/2018, il direttore dell'esecuzione fornisce al RUP l'ausilio necessario per gli accertamenti in ordine alla sussistenza delle condizioni previste dall'articolo 106, comma 1, del codice.
Il direttore dell'esecuzione propone al RUP le modifiche nonché le varianti al contratto in corso di esecuzione, indicandone i motivi in apposita relazione, nei casi e alle condizioni previste dall'articolo 106 del codice.
In caso di modifiche contrattuali non disposte dal direttore dell'esecuzione, quest'ultimo fornisce all'esecutore le disposizioni per la rimessa in pristino della situazione originaria preesistente con spese a carico dell'esecutore stesso.
Il direttore dell'esecuzione può disporre modifiche di dettaglio non comportanti aumento o diminuzione dell'importo contrattuale, comunicandole al RUP.

ARTICOLO 53 - ULTIMAZIONE DEL CONTRATTO E VERIFICA DI CONFORMITÀ

Il direttore dell'esecuzione, al termine previsto per l'esecuzione del servizio, effettua entro cinque giorni il necessario accertamento in contraddittorio con l'appaltatore, in relazione allo stato di riconsegna dei refettori, di ambienti e attrezzature ivi collocate e, nei successivi cinque giorni, elabora il certificato di ultimazione del servizio e lo invia al RUP, il quale ne rilascia copia conforme all'appaltatore.
Ai sensi dell'art. 102 c. 3 e 7 del D.Lgs. 50/2016, al termine del contratto la stazione appaltante approva il certificato di verifica di conformità, redatto da un soggetto terzo incaricato dalla stazione appaltante, che non abbia svolto alcuna attività di direzione del contratto da affidare.
La verifica di conformità deve avere luogo non oltre sei mesi dall'ultimazione del servizio. Il certificato di verifica di conformità ha carattere provvisorio e assume carattere definitivo decorsi due anni dalla sua emissione. Decorso tale termine, il collaudo del servizio si intende tacitamente approvato ancorché l'atto formale di approvazione non sia stato emesso entro due mesi dalla scadenza del medesimo termine.
Salvo quanto disposto dall'articolo 1669 del codice civile, l'appaltatore risponde per la difformità e i vizi dell'opera o delle prestazioni, ancorchè riconoscibili, purchè denunciati dalla stazione appaltante prima che il certificato di collaudo assuma carattere definitivo.
Ai sensi dell'art. 113-bis del Codice, all'esito positivo della verifica di conformità, e comunque entro un termine non superiore a sette giorni dagli stessi, il responsabile unico del procedimento rilascia il certificato di pagamento ai fini dell'emissione della fattura da parte dell'appaltatore; il relativo pagamento e' effettuato nel termine di trenta giorni decorrenti dal suddetto esito positivo della verifica di conformità. Il certificato di pagamento non costituisce presunzione di accettazione dell'opera, ai sensi dell'articolo 1666, secondo comma, del codice civile.

ARTICOLO 54 - SPESE CONTRATTUALI E FISCALI

Il contratto con il Comune di Mozzate e il Comune di Carbonate sarà stipulato in forma pubblica-amministrativa in forma elettronica ed è soggetto a registrazione in misura fissa, a spese

dell'appaltatore. Dovranno essere depositate le spese di rogito e di registrazione del contratto, poste a carico dell'aggiudicatario a norma di legge.
Il contratto con ASP sarà stipulato con atto notarile informatico. Le spese notarili, di rogito, le spese per l'importa di bollo e di registrazione di contratto sono a carico dell'appaltatore.
Saranno inoltre a carico dell'appaltatore il rimborso delle spese di pubblicazione sostenute dalla stazione appaltante, entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 5 c. 2 del D.MIT 2 dicembre 2016.

ARTICOLO 55 - TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 i dati personali delle imprese partecipanti raccolti dalla SAP Provincia di Como per l'espletamento della gara d'appalto saranno trattati esclusivamente per i fini della procedura di gara medesima, che risultino disciplinati dalle norme di legge e di regolamento richiamate nel presente Capitolato descrittivo e prestazionale.
Ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 i dati personali dell'aggiudicatario raccolti dalla stazione appaltante per la gestione del contratto saranno trattati esclusivamente per i fini del contratto stesso, che risultino disciplinati dalle norme di legge e di regolamento richiamate nel presente Capitolato descrittivo e prestazionale.

ARTICOLO 56 - CONTROVERSIE

È esclusa la competenza arbitrale. Qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione o dall'esecuzione del presente capitolato o del contratto sarà sottoposta alla giurisdizione e alla competenza esclusiva del Foro di Como.

ARTICOLO 57 - NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato descrittivo e prestazionale si richiamano le norme legislative e le altre disposizioni vigenti in materia, nonché il Codice Civile, in quanto applicabile.

ALLEGATI

ALLEGATO "A" – TABELLE MERCEOLOGICHE MATERIE PRIME
ALLEGATO "B" – MENÙ E SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE REFEZIONE SCOLASTICA/ADULTI E CDD
ALLEGATO "C" – ELENCO DEGLI INTERVENTI E DELLE ATTREZZATURE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO
ALLEGATO "D" – ELENCO DELLE ATREZZATURE MESSE A DISPOSIZIONE
ALLEGATO "E" – CRITERI E PESI DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA