



COMUNE DI SARONNO
PROVINCIA DI VARESE

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DELLA
GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SOCIALE
PERIODO: 01.09.2019 – 31.08.2022**

C.I.G n. 79638844FA

SOMMARIO

PARTE PRIMA	3
CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO	3
Art. 1 - DEFINIZIONI	3
Art. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO	3
Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO	3
Art. 4 - IMPORTO DELL'APPALTO	3
Art. 5 - SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO	4
Art. 6 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	5
Art. 7 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO.....	6
Art. 8 – DOMICILIO.....	7
Art. 9 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI.....	7
Art. 10 - IMMOBILI E ALTRI BENI IN USO	7
Art. 11 – PREZZO DEL PASTO	8
Art. 12 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI	11
Art. 13 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	11
Art. 14 - PENALITA'	11
Art. 15 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	12
Art. 16 - RECESSO DAL CONTRATTO	12
Art. 17 - CONTROVERSIE.....	13
Art. 18 - ACCESSO AGLI ATTI E RISERVATEZZA.....	13
Art. 19 - COLLABORAZIONI PER CONTRIBUTI AGEA E IN AMBITO SOCIALE	13
Art. 20 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....	13
Art. 21 - PRECISAZIONI	13
PARTE SECONDA.....	14
CARATTERISTICHE GESTIONALI E TECNICHE DEL SERVIZIO.....	14
Art. 22 – TIPOLOGIA, DIMENSIONE DELL'UTENZA E PLESSI.....	14
Art. 23 – PRESTAZIONI PROPRIE DEL SERVIZIO	15
Art. 24 – SISTEMA INFORMATICO	16
Art. 25 - MANUTENZIONI DI BENI IMMOBILI E MOBILI.....	17
Art. 26 - PERSONALE	18
Art. 27 - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO ..	20
Art. 28 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO	21
Art. 29 - DERRATE ALIMENTARI.....	21
Art. 30 - STRUTTURA DEL PASTO – MENU – TABELLE GRAMMATURE – DIETE SPECIALI – MENU ALTERNATIVI - CESTINO FREDDO.....	24
Art. 31 - IGIENE DELLE PRODUZIONE	26
Art. 32 - TRASPORTO DEI PASTI	29
Art. 33 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	30
Art. 34 - PULIZIA ED IGIENE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E CONSUMO.....	31
Art. 35 - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E L'ESECUZIONE QUALITATIVA DEL SERVIZIO.....	32
Art. 36 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO.....	35
Art. 37 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI	35
ELENCO ALLEGATI	35

PARTE PRIMA

CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 - DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato Speciale d'Appalto (CSA) si intende per:

- a) **S.A.:** il Comune di Saronno, Stazione Appaltante.
- b) **Comune:** il Comune di Saronno.
- c) **Istituzione comunale:** Istituzione Comunale "Monsignor Pietro Zerbi" (vedi art. 21 -precisazioni)
- d) **Aggiudicatario:** il Contraente Aggiudicatario.
- e) **Centro Produzione Pasti:** impianto di stoccaggio derrate e produzione pasti, sito in via Don Volpi n. 35, Saronno, che il Comune conferisce in uso all'Aggiudicatario per tutto il periodo contrattuale ai fini dell'espletamento delle attività previste dal presente CSA.
- f) **Punto di somministrazione:** sito nel quale si svolge la somministrazione e la consumazione dei pasti destinati agli utenti del servizio, ivi incluse le zone di pertinenza e quelle all'interno delle quali avvengono le attività di ricevimento, mantenimento delle condizioni ottimali di consumo delle preparazioni e il lavaggio delle stoviglie.
- g) **C.A.M:** Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente 25 luglio 2011 e al Decreto del Ministero dell'Ambiente 24 maggio 2012.

Art. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- la gestione del servizio di ristorazione scolastica a favore degli utenti delle Istituzioni scolastiche statali e comunali;
- la gestione del servizio di ristorazione degli asili nido comunali
- la gestione del servizio di ristorazione del Centro Diurno Disabili (C.D.D.)
- la gestione del servizio di produzione e consegna di pasti a domicilio a persone anziane e/o ridotta autonomia;
- Il conferimento dell'uso del Centro Produzione Pasti di proprietà del Comune di Saronno e dei punti di somministrazione posti nei vari plessi scolastici, nel C.D.D e negli asili nido.

Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto di gestione del servizio così come descritto nel presente capitolato ha la durata di 36 (trentasei) mesi, con decorrenza dal **01.09.2019** fino a tutto il **31.08.2022**. L'appalto potrà eventualmente essere rinnovato per altri 3 anni.

Se alla scadenza naturale del contratto, la S.A. non ha ancora provveduto all'aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, l'Aggiudicatario è obbligato a continuare la gestione del servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza per il tempo strettamente necessario all'espletamento della procedura di individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a sei mesi, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs n. 50/2016.

Art. 4 - IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto del contratto di affidamento è pari a: euro **5.904.250,65 €** (cinquemilioninovecentoquattromiladuecentocinquanta/65), così composto secondo tabella che segue:

	Numero dei pasti	Importo in Euro	IVA
Prezzo pasto ristorazione asili nido	1	4,62 €	4% esclusa
Prezzo pasto ristorazione scolastica e assimilati	1	4,62 €	4% esclusa
Prezzo pasto per CDD	1	4,62 €	10% esclusa
Prezzo pasto a domicilio	1	6,67 €	10% esclusa
Importo annuale ristorazione asili nido	23.600	109.032,00 €	Esclusa
Importo annuale ristorazione scolastica	374.635	1.730.813,70 €	Esclusa
Importo annuale pasti per CDD	8.225	37.999,50 €	Esclusa
Importo annuale pasti a domicilio	13.505	90.078,35 €	Esclusa
Valore appalto per anni uno	===	1.967.923,55 €	Esclusa
Valore appalto per anni tre	===	5.903.770,65 €	Esclusa
Importo oneri sicurezza non soggetti a ribasso per la durata dell'appalto		480,00 €	Esclusa
Valore complessivo appalto		5.904.250,65 €	Esclusa
Valore eventuale proroga tecnica di sei mesi		983.961,78 €	Esclusa
Importo oneri sicurezza non soggetti a ribasso per eventuale proroga tecnica di sei mesi		80,00 €	Esclusa

L'importo complessivo è da considerarsi al lordo del ribasso offerto in sede di gara, comprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e con esclusione dell'I.V.A.

Non vengono prese in considerazione offerte economiche **superiori** agli importi previsti.

Ai sensi dell'art. dell'art. 106, comma 12 del D. Lgs n. 50/2016, l'Aggiudicatario è tenuto ad eseguire le prestazioni alle stesse condizioni previste dal contratto originario qualora si renda necessario o un aumento o una diminuzione delle prestazioni stesse fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto.

Art. 5 - SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

E' fatto obbligo di effettuare la visita al Centro Produzione Pasti di via Don Volpi n. 35 e ai punti di somministrazione posti nei plessi indicati all'art. 22 del presente capitolato.

Il calendario viene pubblicato sul sito web del Comune e comunicato mediante la piattaforma SINTEL con le modalità proprie del sistema.

Il sopralluogo può essere effettuato da persona specificatamente delegata dal legale rappresentante dell'Impresa stessa; le predette condizioni vanno comprovate da un documento d'identità del legale rappresentante o da delega in forma scritta del rappresentante legale con relativa copia della carta d'identità e dalla copia della carta d'identità del delegato. La richiesta di espletamento del sopralluogo deve essere inoltrata a mezzo e-mail del sistema SINTEL e deve indicare il nome della persona che effettua il sopralluogo.

La S.A. provvede con successiva e-mail a comunicare la data in cui si provvederà ad effettuare il sopralluogo richiesto. Al termine del sopralluogo la S.A. rilascia al rappresentante/delegato della impresa concorrente una specifica attestazione che ciascun concorrente deve allegare nella documentazione amministrativa in sede di presentazione dell'offerta.

Art. 6 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate allo stesso dalla S.A. con apposita nota. Nel caso in cui l'Aggiudicatario non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio viene risolto con comunicazione scritta della S.A. che pone a carico dell'Aggiudicatario le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. La S.A. in tal caso procede, comunque, ad incamerare la garanzia a corredo dell'offerta di cui **all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016**.

L'Aggiudicatario, prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitato dalla S.A., deve:

- presentare la garanzia definitiva, in misura del 10% dell'importo contrattuale o ridotta, secondo le condizioni e con le modalità di cui **all'art. 103 D. Lgs 50/2016**;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

Dal documento presentato si devono evincere i poteri di firma del sottoscrittore, la cui firma deve essere autenticata ed esso deve contenere le seguenti clausole:

- la presente fideiussione è sostitutiva del versamento alla S.A. della somma a titolo di cauzione e pertanto è soggetta esclusivamente alle regole relative alla cauzione: essa cesserà di essere operante esclusivamente dopo la dichiarazione liberatoria da parte della S.A.;
- la presente fideiussione deve essere operante anche nel caso di mancato pagamento del premio da parte dell'Aggiudicatario o qualora sia intervenuta la sua scadenza per il protrarsi dell'affidamento dei servizi da parte della S.A. all'Aggiudicatario, senza che da ciò possa derivare alcun onere per la S.A.;
- il fideiussore si impegna a versare entro 15 giorni dalla richiesta della S.A. la somma costituita in garanzia, senza poter opporre alcuna eccezione e comunque sindacare le richieste della S.A., in particolare escludendo il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. e della decadenza di cui all'art. 1957 C.C.

La cauzione deve avere scadenza dopo tre mesi dalla fine prevista per il contratto e viene restituita all'Aggiudicatario entro trenta giorni dalla scadenza del predetto termine e solo dopo accertamento dell'integrale soddisfacimento delle obbligazioni a carico dell'Aggiudicatario.

La garanzia fidejussoria garantisce per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'Aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; la S.A. può pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

Qualora l'ammontare della garanzia si riduca per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'Aggiudicatario deve provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla istituzione comunale.

L'affidamento oggetto del presente appalto non s'intende obbligatorio e quindi efficace per la S.A. finché non siano intervenuti l'esecutività e l'efficacia degli atti amministrativi.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'Aggiudicatario per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa.

6.1 - Assicurazioni e garanzie

Ogni responsabilità, civile e penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivino al Comune di Saronno o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario è tenuto a stipulare le seguenti polizze con i corrispondenti massimali:

- una polizza di Responsabilità Civile verso Terzi nella quale venga indicato che la S.A. è considerata "terza" a tutti gli effetti. L'Aggiudicatario assume a proprio carico l'onere di manlevare la S.A. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere espressamente la copertura dei rischi connessi alla gestione del servizio oggetto dell'appalto, compresi l'eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura e alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni

a qualsiasi titolo causati dall'Aggiudicatario. Devono essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato ovvero da quelli relativi alle varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione deve essere prestata, sino alla concorrenza di massimale unico minimo di Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per ogni evento.

Tutti i danni subiti dagli utenti del servizio oggetto dell'appalto, allorché non siano risarciti o liquidati dalla compagnia assicuratrice dell'Aggiudicatario a causa a) della non operatività della copertura assicurativa, b) dell'applicazione dell'eventuale franchigia o di particolari scoperti, c) di qualsiasi altro motivo imputabile alla qualità delle garanzie pattuite dal C.A.A con la compagnia assicuratrice, sono da ascrivere all'Aggiudicatario

- una polizza di Responsabilità Civile per danni verso i prestatori d'opera che contempli un massimale unico minimo di Euro 3.000.000,00 (tremilioni) per ogni evento.
- una polizza che copra i tutti i rischi di danno per incendio e scoppio al fabbricato sede del Centro Produzione Pasti a garanzia del rischio locativo del bene per un valore di Euro 1.500.000,00 (inteso come valore di riparazione o ricostruzione a nuovo con analoghe caratteristiche costruttive) e al contenuto (attrezzature e arredo) dello stesso per un valore di Euro 450.000,00 (inteso come valore di rimpiazzo con altri nuovi identici, oppure, qualora non sia possibile, equivalenti per uso, qualità e funzione).

Le polizze assicurative devono essere espressamente stipulate con riferimento all'appalto di ristorazione scolastica della S.A. e avere durata pari a quella dell'appalto affidato.

Le polizze assicurative, debitamente quietanziate, devono essere consegnate in copia integrale originale, dall'Aggiudicatario all'S.A. prima della stipulazione del contratto e devono restare presso la stessa in deposito per tutta la durata del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive devono essere prodotte all'S.A. alle relative scadenze.

6.2 - Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara, alla stipulazione, scritturazione e registrazione del contratto, ivi comprese quelle alle relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario, poi, deve provvedere, entro sessanta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, al rimborso delle spese di pubblicazione dei documenti di gara sostenute dalla S.A., ai sensi dell'art. 73, comma 4, del D.Lgs n. 50/2016 e del Decreto del Ministero delle infrastrutture e dei Trasporti del 2 dicembre 2016.

6.3 – Decadenza dall'aggiudicazione e rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Aggiudicatario non intenda accettare l'incarico non può avanzare alcun recupero della cauzione provvisoria versata. La S.A. in tal caso richiede il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 7 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente Capitolato.

Possono essere subappaltati unicamente i servizi di:

- manutenzione straordinaria ed ordinaria
- analisi di laboratorio (alimenti, superfici, attrezzature),
- trasporto dei pasti,
- formazione del personale,
- attività di pulizia/sanificazione, a carattere straordinario, dei locali e delle attrezzature del Centro di Produzione Pasti e dei Punti di somministrazione,
- disinfestazione e derattizzazione
- implementazione e sviluppo di applicazione web per gestire iscrizioni, presenze e pagamenti delle tariffe

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di presentazione dell'offerta ai sensi dell'art. 105, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016, deve necessariamente essere autorizzato dalla S.A. a pena di nullità.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni di cui al comma 7 del richiamato art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016:

- a) l'Aggiudicatario, in sede di partecipazione, **deve indicare le attività che intende subappaltare;**

- b) l'Aggiudicatario deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 gg. prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- c) con il deposito del contratto di subappalto l'Aggiudicatario deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subaggiudicatario dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D.Lgs. n. 50/2016, nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui **all'art. 80** dello stesso D.Lgs. n. 50/2016 per lo svolgimento delle attività affidate;
- d) non devono sussistere, nei confronti del subaggiudicatario, gli effetti delle misure di prevenzione di cui al D.Lgs. n. 159/2011 – "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione"

L'Aggiudicatario deve trasmettere alla S.A., entro 20 gg. dall'avvenuto pagamento, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subaggiudicatario con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Art. 8 – DOMICILIO

L'Aggiudicatario elegge e mantiene per tutta la durata del contratto domicilio presso la sede del Centro Produzione Pasti.

Le notificazioni e le intimazioni vengono effettuate a mezzo messo o mediante lettera raccomandata o mediante PEC (Posta Elettronica Certificata) presso il suddetto domicilio

Qualsiasi comunicazione fatta dalla S.A. al predetto domicilio si considera fatta personalmente al legale rappresentante dell'Aggiudicatario.

In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, qualsiasi comunicazione indirizzata all'Impresa mandataria si intende fatta a tutte le Imprese costituenti il Raggruppamento Temporaneo.

Art. 9 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

L'Aggiudicatario deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle Autorità preposte, necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

Ad inizio appalto e successivamente ogni qual volta fosse richiesto dalle vigenti leggi, l'Aggiudicatario è tenuto ad espletare - relativamente al Centro di Produzione Pasti e ai punti di somministrazione - quanto previsto dalla procedura di denuncia di inizio attività.

L'Aggiudicatario deve altresì attuare l'osservanza di tutte le norme, tempo per tempo vigenti, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso di vigenza del contratto per la tutela materiale dei lavoratori. L'Aggiudicatario deve in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 10 - IMMOBILI E ALTRI BENI IN USO

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, la S.A. conferisce in uso all'Aggiudicatario:

- il Centro Produzione Pasti di Via Don Volpi, 35 – Saronno.
- i punti di somministrazione (incluse le zone di pertinenza atte alle operazioni preliminari alla somministrazione dei pasti, gli spogliatoi e i servizi igienici per il personale di servizio), con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti, nello stato in cui gli stessi si trovano e che l'Aggiudicatario dichiara di conoscere ed accettare.

La consistenza e lo stato di quanto conferito in uso è quello riscontrabile al momento del sopralluogo e dell'**allegato E** al capitolato.

Durante tutto il periodo di gestione, l'Aggiudicatario si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione della S.A..

Le eventuali attrezzature danneggiate o mancanti o, in ogni caso, necessarie allo svolgimento dei servizi, devono essere integrate a cura dell'Aggiudicatario; al termine del contratto tutti i beni (attrezzature, macchinari, stoviglieria, utensileria ecc.) acquistati dall'Aggiudicatario per l'espletamento del servizio rimangono di proprietà della S.A..

Con riguardo alle manutenzioni, si fa riferimento a quanto disposto nel presente Capitolato **all'art. 25**.

In qualunque momento, su richiesta della S.A., le Parti procedono alla verifica dello stato di conservazione degli immobili attrezzati consegnati, con l'obbligo per l'Aggiudicatario di sopperire ai necessari interventi entro i successivi 30 gg. dal riscontro. L'Aggiudicatario deve garantire l'accesso agli incaricati della S.A. in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare qualsivoglia controllo ritenuto necessario e/o utile.

Alla scadenza del contratto, l'Aggiudicatario si impegna a riconsegnare in buono stato il Centro Produzione Pasti e i Punti di somministrazione con i relativi impianti, macchinari ed attrezzature.

Qualora si riscontrino danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi sono oggetto di stima e vengono addebitati interamente all'Aggiudicatario.

Art.11 – PREZZO DEL PASTO

Per lo svolgimento del servizio oggetto del contratto, l'Aggiudicatario riceve dalla S.A. il corrispettivo derivante dal prezzo offerto in sede di gara oltre gli oneri per la sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso nella misura indicata dall'**art. 4**.

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dalla S.A. tutti gli oneri derivanti all'Aggiudicatario per l'assunzione della gestione complessiva del servizio così come descritti e/o prescritti dal presente capitolato, nonché tutto quanto connesso al funzionamento del Centro di Produzione Pasti, dei punti di somministrazione, agli investimenti realizzati, nonché alle migliorie proposte. Quindi il prezzo dichiarato in sede di offerta è da intendersi formulato dall'Aggiudicatario in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio.

Il prezzo unitario dichiarato dall'Aggiudicatario deve ritenersi formulato congruo tenendo conto:

- dei costi derivanti dal personale alle dipendenze nel rispetto di tutte le disposizioni contrattuali e previdenziali, assicurative e degli oneri per la sicurezza dei lavoratori;
- dei costi relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fornitura del materiale di consumo necessario al funzionamento del servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione;
- dei costi derivanti dalla stipula di polizze assicurative e altre tipologie di garanzie;
- delle spese generali derivanti dalla fornitura al Centro Produzione Pasti di energia elettrica, acqua, gas e rete telefonica;
- delle spese derivanti dal pagamento della TARI per il centro cottura, così come delle spese inerenti lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali derivanti dal servizio e/o da qualsiasi operazione riguardante le manutenzioni;
- degli oneri connessi alle manutenzioni dei locali dati in uso così come indicato nel presente capitolato;
- dei costi relativi alle manutenzioni e alle sostituzioni delle attrezzature e delle macchine;
- degli oneri conseguenti all'informatizzazione della rilevazione delle presenze, della prenotazione pasti e dei pagamenti delle tariffe;
- degli oneri derivanti dall'aggio per la produzione aggiuntiva di pasti a favore di altri enti pubblici e/o aziende private;
- dei costi connessi alle eventuali proposte migliorative.
- Il rimborso del costo del professionista incaricato dalla S.A. preposto ai controlli sulla produzione e l'esecuzione qualitativa del servizio di cui all'art. 35 del presente capitolato.

STANDARD MERCEOLOGICI	PENALE (in Euro)
Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche o da quanto proposto dall'Aggiudicatario in sede di offerta	500,00 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del piano di approvvigionamento dichiarato in sede di offerta	500,00 (cinquecento/00)
Etichettatura non conforme alla normativa	500,00 (cinquecento/00)
Mancata rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sul documento di consegna	500,00 (cinquecento/00)
Utilizzo di derrate non consentite dal capitolato e/o dalle linee guida di ATS	1.000,00 (mille/00)
Non conformità degli imballaggi a quanto stabilito in capitolato e dai CAM	500,00 (cinquecento/00)
In caso di mancato utilizzo nel menu giornaliero per oltre 4 (quattro) volte nel mese, di uno o più prodotti certificati previsti nel capitolato o nell'offerta	1.000,00 (mille/00)

Qualora il mancato utilizzo di uno o più prodotti certificati dovesse reiterarsi nel tempo, pur rimanendo nel limite delle quattro volte mensili	1.000,00 (mille/00)
Fornitura di frutta fresca biologica, qualora previsti nell'offerta di gara dall'Aggiudicatario, di provenienza comunitaria in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale	500,00 (cinquecento/00)
Mancata comunicazione alla S.A. entro le ore 10.30 del giorno di produzione, del non utilizzo, nel menu giornaliero, di uno o più prodotti biologici e/o di altri prodotti "certificati" e/o di quelli eventualmente dichiarati in sede di gara (se previsti dal menu).	Prezzo del pasto ridotto del 50%
QUANTITÀ	
Mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	500 (cinquecento/00)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo punto di somministrazione	5.000 (cinquemila/00) -
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo punto di somministrazione.	2.500 (duemilacinquecento/00)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete	1.000,00 (mille/00)
Mancata messa a disposizione, prima dell'avvio del servizio, della tabella di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto	500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle grammature a cotto, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione	250 (duecentocinquanta/00)
Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio	500 (cinquecento/00)
RISPETTO DEL MENÙ	
Mancato rispetto del menu previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche	500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menu previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche	500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menu previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche	250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto del menu previsto (frutta fresca di stagione)	250 (duecentocinquanta/00)
Somministrazione di dieta speciale non conforme alla patologia certificata	1.000 (mille/00)
ASPETTI IGIENICO-SANITARI E QUALITÀ ORGANOLETTICA DEI PASTI	
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato	500 (cinquecento/00)
Mancata o differita compilazione dei documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari (RFP)	500 (cinquecento/00)
Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	500 (cinquecento/00)
Rinvenimento di parassiti	1000 (mille/00)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	1000 (mille/00)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili	500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti	250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	1000 (mille/00)
Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato	500 (cinquecento/00)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	1.500 (millecinquecento/00)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato	500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro di produzione Pasti o presso i Punti di somministrazione	500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di produzione Pasti	500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti	500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante nei punti di somministrazione	500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo	1000 (mille/00)
Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara	1000 (mille/00)
Mancata trasmissione alla S.A. dei referti dei controlli microbiologici e chimico-fisici	500 (cinquecento/00)
Omesso prelevamento e conservazione dei campioni delle preparazioni alimentari	1000 (mille/00)
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso il Centro di produzione Pasti e i punti di somministrazione	500 (cinquecento/00)
Impedimento agli incaricati della S.A. ad eseguire i controlli di conformità	500 (cinquecento/00)
Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla S.A. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP	1000 (mille/00)
Gestione inadeguata della raccolta (anche differenziata) dei rifiuti	500 (cinquecento/00)
Mancata effettuazione e/o mancata comunicazione preventiva alla S.A. del "ritiro simulato" o "ritiro praticato" del pasto in somministrazione e del pasto crudo, per ogni anno scolastico	1000 (mille/00)
TEMPI	
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente	250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara	250 (duecentocinquanta/00)
PERSONALE	
Omessa comunicazione relativa al programma di formazione	500 (cinquecento/00)
Mancata realizzazione del programma formativo entro i tempi previsti	500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del piano di utilizzo del personale presso i punti di somministrazione	1.000 (mille/00)
Mancata conformità degli indumenti di lavoro	250 (duecentocinquanta/00)
Mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute nell'ambiente di lavoro	1.000 (mille/00)
Inosservanza delle norme relative al personale dipendente e/o per mancata applicazione del contratto di lavoro e/o quelle relative alla sicurezza	1.000 (mille/00)
VARIE	
Omesso deposito dei contratti di sub appalto	1.500 (millecinquecento/00)

Mancato rispetto del piano manutentivo degli ambienti presentato in sede di offerta	1.500 (millecinquecento/00)
Mancato rispetto del piano manutentivo delle macchine e delle attrezzature presentato in sede di offerta	1.500 (millecinquecento/00)
Mancata trasmissione del rapporto sul consumo annuale dei prodotti di pulizia e sanificazione	500 (cinquecento/00)

11.1 – Revisione del prezzo

Il prezzo di aggiudicazione non può subire revisioni fino al 31 agosto 2020.

A decorrere dal 1° settembre 2020, su richiesta dell'Aggiudicatario, può avviarsi la procedura di revisione del corrispettivo contrattuale in base alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di impiegati ed operai (indice FOI – media annua) al netto dei tabacchi considerando la variazione registrata al mese di agosto 2020 sullo stesso mese di agosto dell'anno precedente.

Art. 12 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

L'Aggiudicatario, mensilmente, emette in formato elettronico le fatture relative a:

- a) servizio di ristorazione scolastica, Asili Nido
- b) servizio di produzione e consegna di pasti a domicilio per anziani e CDD

Le fatture rientranti nella tipologia del punto a) devono riportare i pasti forniti suddivisi per tipologie di utenti (bambini/alunni/utenti e insegnanti/adulti/educatori) e per singolo punto di distribuzione; devono essere intestate all'Istituzione comunale "Monsignor P. Zerbi"

Le fatture rientranti nella tipologia del punto b) devono riportare analiticamente i nominativi degli utenti e il numero dei pasti a loro consegnati nell'arco del mese ed essere intestate al Comune di Saronno, settore Servizi Sociali.

L'Aggiudicatario all'inizio del servizio emette fattura elettronica, intestata a Istituzione comunale "Monsignor P. Zerbi, corrispondente ai previsti oneri per la sicurezza relativi al D.U.V.R.I. allegato al presente capitolato.

Le fatture vengono liquidate previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente della S.A. e previo accertamento della regolarità contributiva da parte dell'Aggiudicatario mediante rilascio del D.U.R.C. da parte degli enti previdenziali.

L'Aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche.

Art. 13 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale, l'Aggiudicatario è tenuto a rispettare e a far rispettare al proprio personale dipendente ed ai subappaltatori le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. L'Aggiudicatario e la S.A concordano di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o soluzioni atte a garantire un menu d'emergenza.

Anche nel caso di sciopero del personale scolastico le Parti, in base alle informazioni fornite dagli istituti scolastici, valutano l'opportunità della sospensione del servizio o la sola riduzione della produzione dei pasti; se la conoscibilità dell'evento avviene in tempi tali da causare una eccedenza di produzione le Parti concordano l'eventuale concorrenza.

Nell'eventualità di cause di forza maggiore che determinano l'interruzione totale del servizio, esse non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo sia dell'Aggiudicatario sia della S.A. che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza (a titolo meramente esemplificativo: terremoti ed altre calamità naturali, guerra, sommosse, disordini civili).

Per cause diverse dalle precedenti e la gestione delle emergenze e il centro cottura sostitutivo si rimanda agli artt. 23.2 e 28.3.

Art. 14 - PENALITA'

La S.A., ove accerti delle inadempienze da parte dell'Aggiudicatario rispetto a quanto prescritto nel capitolato e a quanto proposto dall'Aggiudicatario in sede di offerta ed accettato dal Comune di Saronno, si riserva di applicare le seguenti penalità:

La S.A., entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltra all'Aggiudicatario, con lettera raccomandata o PEC o telefax o messo comunale, contestazione scritta, avverso la quale l'Aggiudicatario ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni; qualora le stesse non vengano presentate entro il termine assegnato dalla S.A. o non vengano accolte dalla S.A., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.

Il totale delle penali non può superare il 10% dell'importo netto del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'Aggiudicatario.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che la S.A. è tenuta ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'Aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale la S.A. può procedere alla risoluzione del contratto.

Il recupero delle penalità da parte della S.A. sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto all'Aggiudicatario nel primo mese utile. In subordine, le penalità possono essere trattenute sulla cauzione.

Art. 15 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi e/o ripetute, la S.A. ha la facoltà di risolvere il contratto con comunicazione inviata all'Aggiudicatario a mezzo lettera raccomandata con a.r., o a mezzo posta elettronica certificata con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Aggiudicatario e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 cod. civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., le ipotesi di seguito indicate:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento nei confronti dell'Aggiudicatario,
- messa in liquidazione o casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Aggiudicatario,
- abbandono dell'appalto,
- motivi di pubblico interesse e/o necessità,
- casi di infezione o intossicazione o tossinfezione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile all'Aggiudicatario,
- gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia di sicurezza e prevenzione, igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Aggiudicatario anche a seguito di diffida della S.A.,
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente,
- impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio,
- interruzione non motivata del servizio,
- subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori autorizzati,
- cessione del contratto a terzi,
- totale delle penali superiore al 10% dell'importo netto del contratto
- variazione di destinazione d'uso dei locali messi a disposizione per il servizio, senza preventiva autorizzazione della S.A.,

La risoluzione del contratto ai sensi del presente articolo comporta inoltre che l'Aggiudicatario non possa partecipare alla successiva gara per i servizi di ristorazione indetta dalla S.A.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'Aggiudicatario al risarcimento dei danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la S.A. ha la facoltà di riaffidare il servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Aggiudicatario con il quale il contratto è stato risolto.

All'Aggiudicatario verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, dedotte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la S.A. può rivalersi su eventuali crediti dell'Aggiudicatario nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

Art. 16 - RECESSO DAL CONTRATTO

La S.A. si riserva la facoltà di recedere dal contratto così come regolato dall'art. 109 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 17 - CONTROVERSIE

Qualunque contestazione o vertenza che insorga tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto è sottoposta alla giurisdizione del foro di Busto Arsizio.

Art. 18 - ACCESSO AGLI ATTI E RISERVATEZZA

L'interessato può esercitare i diritti di accesso agli atti nel rispetto di quanto dettato dall'art. 53 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 19 - COLLABORAZIONI PER CONTRIBUTI AGEA E IN AMBITO SOCIALE

L'Aggiudicatario, relativamente ai prodotti lattiero-caseari, è tenuto, nel collaborare con la società incaricata dalla S.A., a fornire i dati e i documenti fiscali idonei e necessari ai fini dell'ottenimento dei benefici economici previsti dal Regolamento CE n. 657/2008, come modificato dal Regolamento CE n. 966/2009 riguardante la concessione di aiuti comunitari finalizzati a favorire la distribuzione di latte e di alcuni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

L'Aggiudicatario è chiamato a garantire la piena collaborazione nell'attuare, all'interno della propria azienda e particolarmente nell'ambito della gestione locale del servizio appaltato, l'eventuale progetto promosso dal Comune o dall'Istituzione comunale in raccordo con le Agenzie territoriali preposte all'esperienze di tirocinio e di pre-inserimento lavorativo di soggetti connotati da fragilità personali e sociali.

Art. 20 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La concessionaria 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 richiamano il Codice in materia di protezione dei dati personali d. l.gs.196/2003 ed il d. l.gs. n. 101/2018 di recepimento del regolamento europeo GDPR. I dati personali degli utenti e delle famiglie dovranno essere trattati nel rispetto della normativa sopracitata.

Art. 21 - PRECISAZIONI

La S.A., cioè il Comune di Saronno, espleta l'intera procedura di affidamento dell'appalto fino alla stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n. 50/2016, per conto dell'Istituzione Comunale "Monsignor Pietro Zerbi" di Saronno.

Resta, quindi, inteso che laddove nei documenti della presente gara d'appalto si parla di S.A per le condizioni e prescrizioni applicabili dopo la stipula del contratto per l'esecuzione dello stesso si debba intendere la predetta dicitura sostituita con Istituzione Comunale, tranne nei casi diversamente specificati nei singoli articoli del capitolato.

PARTE SECONDA

CARATTERISTICHE GESTIONALI E TECNICHE DEL SERVIZIO

Art. 22 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:

- bambini/e frequentanti gli asili nido comunali
- Allievi/e le scuole dell'infanzia comunali e statali, le scuole primarie statali, le scuole secondarie di 1° grado statali nonché il personale docente e non docente statale e gli operatori socio-educativi incaricati dalla S.A.;
- frequentanti il Centro Diurno Disabili ed il personale socio-educativo preposto all'assistenza;
- anziani e altre persone in condizioni di fragilità segnalate dai Servizi alla Persona del Comune.

Scuola	Plesso	Indirizzo	Tipologia	Funzionamento plesso scolastico	Giorni annui funzionamento	Giorni funzionamento	Turno servizio	Orario d'inizio servizio	Alunni iscritti al servizio	Media giornaliere pasti alunni	Media giornaliere pasti adulti	Totali pasti erogati alunni	Totali pasti erogati adulti	Totale pasti
Asilo Nido "Candia" Comunale	Plesso Asilo Nido "Candia"	Via Valletta	Asilo Nido	1 settembre 30 giugno	200	da lunedì a venerdì	unico	11.15	64	52	6	10.400	1.200	11.600
Asilo Nido "Gianetti" Comunale	Plesso Asilo Nido "Gianetti"	Via Tommaseo	Asilo Nido	1 settembre 30 giugno	200	da lunedì a venerdì	unico	11.15	66	54	6	10.800	1.200	12.000
Totale Ristorazione asili nido												21.200	2.400	23.600
Infanzia Istituzione comunale Monsignor Zerbi	Plesso Scuola Infanzia "Marzorati"	Via Don Marzorati	Scuola Infanzia	5 settembre 30 giugno	185	da lunedì a venerdì	doppio	1° turno: 11,45 2° turno: 12,20	154	131	1	24.235	185	24.420
Infanzia Istituzione comunale Monsignor Zerbi	Plesso Scuola Infanzia "Cavour"	Via Cavour	Scuola Infanzia	5 settembre 30 giugno	185	da lunedì a venerdì	doppio	1° turno: 11,45 2° turno: 12,20	151	130	0	24.050	0	24.050
Infanzia Istituzione comunale Monsignor Zerbi	Plesso Scuola Infanzia "Monte Santo"	Via Montesanto	Scuola Infanzia	5 settembre 30 giugno	185	da lunedì a venerdì	doppio	1° turno: 11,45 2° turno: 12,20	147	124	1	22.940	185	23.125
Infanzia "Carlo Collodi" statale	Plesso Scuola Infanzia "Collodi"	Via E.Toti	Scuola Infanzia	5 settembre 30 giugno	185	da lunedì a venerdì	unico	12,00	144	121	15	22.385	2.775	25.160
Infanzia "Vittorino da Feltre"	Plesso "Aldo Moro"	Viale Santuario	Scuola Infanzia	5 settembre 30 giugno	185	da lunedì a venerdì	unico	12,00	73	53	7	9.805	1.295	11.100
Primaria "Vittorino da Feltre"	Plesso "Aldo Moro"	Viale Santuario	Scuola Primaria	12 settembre 8 giugno	170	da lunedì a venerdì	unico	12,20	198	175	9	29.750	1.530	31.280
Secondaria di 1° grado "Aldo Moro"	Plesso "Aldo Moro"	Viale Santuario	Scuola Secondaria	12 settembre 8 giugno	70	lunedì e mercoledì	unico	13,35	140	103	7	7.210	490	7.700
Infanzia "San Giovanni Bosco" statale	Plesso "San Giovanni Bosco"	Via Albertario	Scuola Infanzia	5 settembre 30 giugno	185	da lunedì a venerdì	doppio	1° turno: 11,45 2° turno: 12,20	112	73	9	13.505	1.665	15.170
Primaria "San Giovanni Bosco"	Plesso "San Giovanni Bosco"	Via Albertario	Scuola Primaria	12 settembre 8 giugno	170	da lunedì a venerdì	doppio	1° turno: 12,20 2° turno: 13,10	157	133	7	22.610	1.190	23.800
Primaria "Ignoto Militi"	Plesso "Ignoto Militi"	Via Marconi	Scuola Primaria	17 settembre 7 giugno	170	da lunedì a venerdì	doppio	1° turno: 12,20 2° turno: 13,10	232	180	10	30.600	1.700	32.300
Primaria "Gianni Rodari"	Plesso "Gianni Rodari"	Via Toti	Scuola Primaria	12 settembre 8 giugno	170	da lunedì a venerdì	doppio	1° turno: 12,20 2° turno: 13,10	324	278	15	47.260	2.550	49.810
Primaria "Giuseppina Pizzigoni"	Plesso "Giuseppina Pizzigoni"	Via Parini	Scuola Primaria	12 settembre 8 giugno	170	da lunedì a venerdì	doppio	1° turno: 12,30 2° turno: 13,20	364	316	16	53.720	2.720	56.440
Primaria "Damiano Chiesa"	Plesso "Damiano Chiesa"	Via Buraschi	Scuola Primaria	12 settembre 8 giugno	170	da lunedì a venerdì	unico	12,40	297	249	13	42.330	2.210	44.540
Secondaria di 1° grado "Angelo Bascapè"	Plesso "Angelo Bascapè"	Via Ramazzotti	Scuola Secondaria	12 settembre 8 giugno	70	lunedì e mercoledì	unico	13,40	222	44	3	3.080	210	3.290
Secondaria di 1° grado "Leonardo da Vinci"	Plesso "Leonardo da Vinci"	Via Padre L. Monti	Scuola Secondaria	12 settembre 8 giugno	70	lunedì e giovedì	unico	13,40	153	33	2	2.310	140	2.450
Totale Ristorazione scolastica												355.790	18.845	374.635
Centro Diurno Disabili "Madre Teresa di Calcutta"		P.zza del Tricolore	Centro Diurno Disabili	1° settembre 11 agosto	235	da lunedì a venerdì	unico	12,00	37	0	35	0	8.225	8.225
Pasti a domicilio			Anziani		365				37	0	37	0	13.505	13.505
Totale generale												376.990	42.975	419.965

I dati quali-quantitativi riportati nella tabella di cui sopra sono relativi all'utenza e riferiti all'anno scolastico 2018/2019 e fanno riferimento alla attuale organizzazione e sono da intendersi a titolo meramente indicativo, cioè forniti al solo scopo di descrivere le caratteristiche fondamentali del servizio e per predisporre l'offerta.

Resta inteso che sia per decisioni del Ministero dell'Istruzione e/o della Regione Lombardia e/o delle istituzioni scolastiche autonome di Saronno, sia per determinazioni assunte dal Comune di Saronno i dati nell'allegato possono essere influenzati e modificati in termini quantitativi e qualitativi sia nella fase di procedimento dell'affidamento sia in vigore del contratto: questa evenienza non può costituire motivo di alcuna pretesa da parte dell'Aggiudicatario.

22.1 - Produzione aggiuntiva

L'Aggiudicatario può produrre pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati, solo su approvazione scritta della S.A. e compatibilmente con la capacità produttiva del Centro Produzione Pasti e senza pregiudicare la qualità del servizio offerto al Comune di Saronno.

Per la produzione di tali pasti, l'Aggiudicatario è tenuto a riconoscere alla S.A. **un aggio di euro 0,20 (esclusa IVA) per ogni pasto prodotto.**

In fase di offerta economica si dovrà indicare un importo minimo annuo garantito dall'aggio per i pasti prodotti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o Privati. Tale importo sarà comunque dovuto alla S.A.

Art. 23 – PRESTAZIONI PROPRIE DEL SERVIZIO

23.1 - Il servizio di ristorazione per l'utenza scolastica, degli asili nido, e l'utenza del C.D.D. prevede:

- a) rilevazione delle presenze e prenotazione dei pasti e delle diete speciali mediante sistema informatico messo a disposizione dall'Aggiudicatario;
- b) l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione dei pasti, mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi-razione, comprese le diete personalizzate/speciali in monoporzione, nonché eventuali cestini da viaggio per pasto freddo completo;
- c) il trasporto dei pasti presso i punti di distribuzione di cui alla tabella di cui all'art.22;
- d) l'allestimento dei tavoli dei punti di distribuzione; la fornitura di stoviglie (non monouso se non dove previsto): piatti, bicchieri, posate, ciotole e quant'altro necessari per il consumo dei pasti da parte dell'utente;
- e) l'apparecchiatura dei tavoli con: tovagliette monouso, un tovagliolo di carta e un bicchiere di vetro ogni utente, posate in acciaio inox, cestino contenente il pane, cestino contenente la frutta;
- f) la distribuzione dei pasti ad alunni e adulti nonché la fornitura degli utensili per la distribuzione (vassoi, pinze, mestoli, palette e qualunque altro strumento indispensabile all'espletamento del servizio di distribuzione);
- g) il porzionamento e lo scodellamento eseguito direttamente al tavolo, fatta salva una differente modalità (solitamente a self-service) richiesta, per motivi organizzativi e logistici del singolo punto di somministrazione e concordata con la S.A. e l'istituzione interessata;
- h) la fornitura dell'acqua proveniente dalla rete idrica comunale servita in caraffe di materiale lavabile e riutilizzabile dotate di coperchio;
- i) lo sbarazzo e pulizia dei locali dei punti di somministrazione; il lavaggio delle stoviglie; la fornitura dei materiali di consumo, dei detersivi necessari (sia detersivi che sanificanti) per la pulizia dei locali dei punti di somministrazione e dei tavoli utilizzati per la mensa; la fornitura dei detersivi, brillantanti e sali decalcificanti da utilizzarsi per le lavastoviglie;
- j) la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e la consegna degli stessi presso i punti di raccolta e ritiro nel rispetto delle regole stabilite dal sistema comunale di raccolta dei rifiuti.
- k) in riferimento agli asili nido, la fornitura della frutta al mattino e della merenda pomeridiana

23.2 - Il servizio di produzione e consegna pasti a domicilio prevede:

- a) la rilevazione e prenotazione del pasto con le modalità che vengono concordate con il Settore Servizi Sociali;
- b) l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione dei pasti, mediante il sistema del legame fresco-caldo in monoporzione;
- c) la consegna del pasto al domicilio dell'anziano in una fascia oraria tra le ore 11,30 e le ore 13,00;
- d) il ritiro dei contenitori nel caso si impieghino quelli riutilizzabili;
- e) l'eventuale incasso diretto della quota del costo del pasto non coperto dal voucher comunale;

Qualora l'Aggiudicatario ricorra all'uso di contenitori monouso, essi devono possedere caratteristiche di compatibilità ambientale secondo i C.A.M. e cioè biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002; in sede di offerta l'Aggiudicatario deve documentare le caratteristiche di conformità con idonei certificati di prodotto.

All'Aggiudicatario, poiché il servizio richiede il funzionamento tutti i giorni dell'anno, è consentito utilizzare un altro centro di produzione pasti nelle sue disponibilità e dimostrarne o il possesso o l'autorizzazione all'uso da parte del proprietario.

Il predetto centro di produzione può coincidere con quello proposto per le situazioni di emergenza di cui all'art. 28.3.

Art. 24 – SISTEMA INFORMATICO

L'Aggiudicatario, in sede di offerta, deve presentare una proposta specificando le caratteristiche del sistema, gli strumenti, i dispositivi, le risorse umane, i momenti di formazione che vengono messi a disposizione per l'implementazione, il mantenimento dell'operatività del sistema per la durata dell'appalto.

24.1 - Sistema informatico per iscrizioni al servizio mensa on line, rilevazione presenze, prenotazione pasti e pagamento delle tariffe per gli utenti della ristorazione scolastica frequentanti la scuola statale.

La funzionalità del sistema deve essere predisposta dall'Aggiudicatario prima dell'avvio della gestione del servizio e deve tener conto di quanto riportato nel seguito:

- a) prenotazione giornaliera: il sistema deve consentire che entro le 9,30/10,00 del giorno stesso avvenga la rilevazione e la conoscibilità dei pasti da prodursi nel centro cottura, distinti per diete ordinarie, speciali e in bianco;
- b) pagamento della tariffa: il sistema deve prevedere la modalità pre-pagato attraverso un codice personale con ricariche (a valore economico corrispondente al numero di pasti da acquistare) in base alle tariffe applicate dalla S.A. e consentire agli utenti vari punti di accesso per il pagamento. Il pagamento deve poter essere effettuato, oltre che in contanti, con "bancomat" e carta di credito presso i vari punti di accesso e anche attraverso il portale dell'Istituzione Comunale "Mons. Zerbi". comunicazioni: il sistema deve consentire invio di sms e e-mail agli utenti dei servizi e la pubblicazione dedicata di avvisi e comunicazioni della S.A. destinati agli utenti;
- c) conoscibilità dei dati: il sistema deve permettere agli utenti l'accesso ai propri dati e alla situazione dei pagamenti, alla S.A. l'accesso a tutti i dati del data-base e la possibilità di ottenere i dati variamente aggregati in specifiche reportistiche;
- d) integrazione-interoperabilità: il sistema offerto deve potersi integrare con il portale dei pagamenti e il software già in uso presso la Stazione Appaltante per la connettività con il sistema "Pago PA".
- e) iscrizioni: il sistema deve consentire la recezione delle domande degli utenti non ancora registrati con l'attribuzione di credenziali individuali e, inoltre, l'aggiornamento dei dati degli utenti già registrati da parte degli interessati stessi (ad esempio cambio d'indirizzo e/o residenza, aggiornamento attestazione ISEE). Il sistema deve prevedere una gestione degli iscritti al servizio anche basata sul concetto di famiglia anagrafica, e non solo sul singolo alunno, in modo da facilitare alle famiglie le procedure di iscrizione e di pagamento;
- f) dotazione per ogni alunno di codice identificativo contenente tutti i dati previsti in quanto collegato al software che riceverà i pagamenti (iscrizione, tariffa applicata in base all'ISEE, tipo di eventuale dieta, credito/debito pasti) predisposto per essere "letto" ogni giorno per prenotare il pasto. (Il codice avrà la funzione di "terminale" collegato alla banca dati dove viene verificato il credito disponibile);
- g) modalità di avviso alla famiglia dell'imminente mancanza di credito.
- h) presenza di applicativo informatico per la gestione delle visite degli assaggiatori della commissione mensa e da parte degli incaricati tecnici della S. A.

24.2 - Sistema informatico per iscrizioni on line, rilevazione presenze, prenotazione pasti asili nido e scuole dell'infanzia comunali

L'Aggiudicatario deve mettere a disposizione dell'Istituzione Comunale "Monsignor Zerbi" un'applicazione web che consenta:

- a) relativamente agli Asili Nido la gestione della prenotazione dei pasti, della tariffazione e dei solleciti di pagamento;
- b) relativamente alle scuole dell'infanzia la gestione delle iscrizioni on line al servizio mensa, della rilevazione delle presenze, della prenotazione dei pasti, della tariffazione, dei solleciti di pagamento.

In entrambi i casi il sistema deve consentire l'interoperabilità con il sistema "PagoPA".

L'Aggiudicatario è tenuto a garantire:

- la manutenzione e l'assistenza per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire la funzionalità dei sistemi proposti;
- l'eventuale fornitura e installazione di tutti i dispositivi necessari presso il centro cottura ed i punti di somministrazione per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti;
- gli oneri conseguenti all'invio della messaggistica e di ogni altro tipo di comunicazione, compresa quella di informazione rivolta alle famiglie finalizzata a illustrare le modalità di iscrizione e gestione del servizio informatizzato;
- la sicurezza dei sistemi: la server farm deve possedere la certificazione ISO 27001:2014.

Sia la S.A. sia l'Aggiudicatario operano nel rispetto di quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/2003 ed il d. lgs. n. 101/2018 di recepimento del regolamento europeo GDPR, nel trattare i dati personali e i dati sensibili relativi all'utenza del servizio.

L'Aggiudicatario in particolare:

- tratta i dati esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non può comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
- non può conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto di appalto;
- deve adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
- deve restituire alla scadenza contrattuale tutti i dati, i documenti e gli atti in suo possesso.

L'Aggiudicatario deve comunicare alla S.A. il nominativo del responsabile del trattamento dei dati e il nominativo dell'incaricato/incaricati del trattamento dei dati che hanno attinenza con il presente appalto.

Gli stessi obblighi sono da ascrivere alla società di gestione del sistema informatico proposto in sede di offerta.

Alla S.A. compete:

- la definizione delle tariffe annuali del servizio ristorazione e relative riduzioni/esoneri;
- l'aggiornamento delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, variazioni anagrafiche, tariffarie e di ISEE);
- la comunicazione all'Aggiudicatario dei docenti e non, aventi diritto al pasto gratuito per ogni plesso.

Resta inteso che la banca dati è di esclusiva proprietà del Comune di Saronno e in caso di risoluzione del contratto, ovvero alla sua scadenza, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa in formato standard e aperto, insieme a eventuali software o applicativi necessari per l'utilizzo dei dati.

Art. 25 - MANUTENZIONI DI BENI IMMOBILI E MOBILI

Sono a carico dell'Aggiudicatario gli oneri connessi alle:

- a) manutenzioni ordinarie e straordinarie, così come rispettivamente definite all'art. 3, comma 1, lett. a) e lett. b) del D.P.R. n. 380/2001 ("interventi di manutenzione ordinaria: gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti" - "interventi di manutenzione straordinaria: le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche delle destinazioni di uso"), nonché dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del Centro Produzione Pasti.

Nel caso di intervento straordinario sull'immobile l'Aggiudicatario trasmette, preventivamente, alla S.A. una relazione dettagliata dell'intervento per consentire eventuali rilievi da parte dei predetti Uffici e il rilascio della preventiva autorizzazione e per valutare una eventuale concorrenza economica per l'intervento da realizzarsi.

- b) manutenzioni ordinarie così come definite all'art. 3, comma 1, lett. a) del D.P.R. n. 380/2001 delle strutture di servizio, vale a dire dei punti di somministrazione nei vari plessi scolastici e presso il Centro Diurno Disabili, nonché degli annessi locali spogliatoio e dei servizi igienici utilizzati dal personale dell'Aggiudicatario) e degli impianti tecnologici e dei macchinari interessati dalle attività dell'appalto.

A titolo esemplificativo sono da considerare rientranti in questa tipologia gli interventi:

- a) relativi agli ambienti dati in uso (tinteggiature, pulizia delle superfici vetrate interne ed esterne, e delle tapparelle a veneziana, spurgo di sifoni e pozzetti e scarichi in genere, rubinetteria, sostituzioni lampade ecc.);
- b) relativi ai macchinari e alle attrezzature utilizzati per la distribuzione e il lavaggio (carrelli termici, lavastoviglie, lavelli, armadi, ecc.);
- c) di reintegro dell'utensileria, delle stoviglie, dei contenitori;

Le attrezzature, i macchinari e gli arredi eventualmente sostituiti in caso di rotture o qualora se ne verificasse la necessità, rimarranno di proprietà della S.A.

L'indice di convenienza delle riparazioni delle attrezzature e dei macchinari è fissato nel 50% del valore del costo dei prodotti nuovi.

L'Aggiudicatario qualora debba provvedere alla sostituzione dei macchinari deve fornire attrezzature che rispettino, relativamente ai consumi energetici, quanto previsto dai C.A.M. del citato decreto ministeriale.

Nell'eventualità che l'Aggiudicatario, in sede di offerta tecnica, proponga nel piano di manutenzione la sostituzione o l'acquisto aggiuntivo di attrezzature, da valutarsi da parte della Commissione di gara, non in possesso della certificazione energetica prescritta dai CAM in quanto apparecchi ad uso professionale, deve accludere la documentazione tecnica utile a rilevare il consumo energetico.

In merito agli oneri posti a carico dell'Aggiudicatario derivanti dal conferimento dell'uso dei beni si riportano i **costi medi annui** sostenuti nel triennio 2016-2018 per:

- a) la fornitura al Centro Produzione Pasti di energia elettrica, acqua, gas;
- b) il pagamento della TARI così come delle spese inerenti lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali derivanti dal servizio

Energia elettrica	Gas metano	Acqua potabile	Tassa Rifiuti
Euro 32.000,00	Euro 24.200,00	Euro 5700,00	Euro 10.000,00

L'Aggiudicatario, provvederà alla manutenzione relativa sia ai Punti di somministrazione, sia al Centro di Produzione Pasti sia rispetto agli ambienti che alle macchine ed attrezzature;

La S.A. si riserva, in ogni momento, di controllare lo stato delle attrezzature, delle macchine e delle strutture di servizio e qualora, a seguito di sopralluoghi specifici, venisse riscontrata la necessità di effettuare manutenzione, l'Aggiudicatario deve effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio della S.A..

L'Aggiudicatario risponde delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a suo carico.

L'Aggiudicatario deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo.

Allo scadere dell'appalto, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature, saranno svolte dall'Aggiudicatario alla presenza dei rappresentanti della S.A. verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti. L'Aggiudicatario deve fornire, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto, un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura e a spese dell'Aggiudicatario.

Art. 26 - PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario, tranne per la parte dei servizi eventualmente affidati in subappalto come dichiarato in sede di offerta e consentiti ai sensi dell'**art. 7**.

L'Aggiudicatario si rende comunque garante nei confronti della S.A. per tutto quanto prescritto nel presente capitolato per quanto attiene al personale del sub-aggiudicatario.

L'Aggiudicatario deve assumere ed inquadrare il personale nel rispetto delle condizioni normative e retributive previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo-Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva".

L'Aggiudicatario garantisce anche per gli eventuali subappaltatori l'applicazione dei C.C.N.L. di riferimento.

L'Aggiudicatario deve inoltre attuare:

- l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalla S.A..
- l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Aggiudicatario deve, in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Aggiudicatario, compatibilmente con il piano di gestione del servizio, adotta misure atte a garantire prioritariamente l'occupazione dei lavoratori impiegati sia nel centro produzione pasti sia nei punti di distribuzione e in carico alla società uscente al momento del subentro. e del personale attualmente impiegato presso le cucine degli asili nido.

L'Aggiudicatario in sede di offerta, nel predisporre la proposta di gestione del servizio, definisce l'organico necessario per garantire al meglio l'esecuzione dello stesso; la consistenza così dichiarata deve essere costantemente assicurata, come anche le figure di responsabilità e tecniche previste nel piano medesimo.

L'Aggiudicatario indica:

- a) il rapporto numerico, N° 1 Addetto /N° di Utenti, offerto per ognuno delle seguenti struttura: Asili nido, Scuole dell'infanzia, scuole primarie, scuole secondarie di primo grado e Centro Diurno Disabili
Si deve garantire come valore minimo un rapporto di:
- 1:30 (un addetto ogni 30 utenti), negli asili nido, con un arrotondamento massimo del 5% (cinque per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti,
 - 1:40 (un addetto ogni 40 utenti), nelle scuole dell'infanzia, con un arrotondamento massimo del 5% (cinque per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti,
 - 1:50 (un addetto ogni 50 utenti), nelle scuole Primarie, con un arrotondamento massimo del 10% (dieci per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.
 - 1:50 (un addetto ogni 50 utenti), nelle scuole Secondarie di 1° grado, con un arrotondamento massimo del 10% (dieci per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.
 - 1:30 (un addetto ogni 30 utenti), nel Centro Diurno Disabili, con un arrotondamento massimo del 5% (cinque per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.
- b) Il numero di addetti assegnati alla distribuzione dei pasti a domicilio.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere all'Aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'Aggiudicatario provvede a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere, in ogni momento, numericamente conforme a quanto prestabilito per ogni punto di somministrazione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

26.1 – Figure professionali specifiche

L'Aggiudicatario affida la responsabilità della gestione del servizio oggetto dell'appalto ad un Responsabile che possiede un titolo di studio attinente all'ambito del servizio e che abbia maturato un'esperienza almeno triennale nella funzione, sovrintendendo alla gestione di un centro produzione pasti di dimensioni analoghe a quello del Comune di Saronno.

La figura professionale proposta dall'Aggiudicatario deve garantire una presenza settimanale di almeno 30 ore assicurando la reperibilità durante la fascia oraria del servizio, e svolgere, tra le altre, attività quali:

- effettuare sopralluoghi periodici presso tutti i punti di somministrazione sia per valutare l'andamento del servizio sia per verificare lo stato manutentivo di attrezzature e locali;
- mantenere i rapporti con la S.A. e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le Commissioni Mensa, le Autorità Sanitarie, altri eventuali Addetti al controllo incaricati dalla S.A.;
- soprintendere e coordinare le attività di formazione del personale.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza formulate dalla S.A. al Responsabile, nominato dall'Aggiudicatario, si intendono come presentate direttamente all'Aggiudicatario stesso.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile del Centro di Produzione Pasti (ferie, malattia, ecc.), l'Aggiudicatario deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile e darne immediata comunicazione alla S.A..

L'Aggiudicatario garantisce l'impiego di una dietista in possesso di specifico titolo di studio universitario e iscritto all'albo professionale, e di un'esperienza almeno triennale nella funzione svolta nell'ambito di servizi della ristorazione scolastica paragonabili a quello del Comune di Saronno; l'Aggiudicatario deve indicare, in sede di offerta, il numero di ore di presenza settimanale che intende mettere a disposizione del servizio di ristorazione oggetto di appalto.

L'Aggiudicatario, in sede di offerta, comunica il nominativo delle figure professionali sopra descritte, corredati del curriculum vitae.

26.2 – Formazione

L'Aggiudicatario, oltre a garantire quanto definito dall'art. 126 della Legge regionale lombarda n. 33 del 30.12.2009, deve assicurare lo svolgimento di corsi di informazione e formazione, allo scopo di istruire dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla S.A. e proposti come migliorativi dall'Aggiudicatario stesso.

I predetti interventi possono integrarsi con quelli che l'Aggiudicatario deve garantire al proprio personale nell'ambito del rispetto dei C.A.M. sia relativi all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva, sia relativi ai prodotti per la pulizia, sulle 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 di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense

L'Aggiudicatario, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve presentare una relazione con la quale descrive come ha realizzato il proprio programma di formazione del personale, le ore di formazione svolte, i docenti dei corsi con relativo profilo sintetico curriculare, l'impostazione delle verifiche con cui è stato valutato l'apprendimento dei partecipanti, le date e le sedi dei corsi organizzati, i dati dei partecipanti ed il foglio delle firme di presenza, i test di verifica effettuati ed i risultati conseguiti.

Resta fermo che l'Aggiudicatario possa verificare i contenuti formativi impartiti al personale già operante nella precedente gestione al fine di adeguare i propri interventi formativi. Per il personale assunto in corso di esecuzione del presente contratto, deve essere presentata analoga documentazione entro 60 giorni dall'immissione in servizio.

L'Aggiudicatario informa la S.A. circa il giorno ed il luogo dove si tengono i momenti formativi, qualora la S.A. intenda far partecipare i propri incaricati.

Art. 27 - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'Aggiudicatario ha l'obbligo, al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia; l'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza determinano la risoluzione del contratto.

L'Aggiudicatario in fase preliminare all'avvio della gestione del servizio deve:

- eseguire un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove deve svolgersi il servizio oggetto dell'appalto;
- verificare e valutare i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di informare i propri lavoratori.

27.1 – Rischi da interferenza

Per l'esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro della S.A., l'Aggiudicatario si obbliga, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs n. 81/2008, prima dell'avvio del servizio, a garantire la disponibilità del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione per effettuare sopralluogo congiunto con il RSPP della Stazione Appaltante al fine di:

- analizzare le modalità operative del servizio;
- analizzare i rischi da interferenza e le relative misure di prevenzione e protezione;
- sottoscrivere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.U.V.R.I.) definitivo; il D.U.V.R.I. provvisorio relativo alle sedi dell'Istituzione Comunale (plessi scuole dell'infanzia e asili nido) e quello relativo al Centro Diurno Disabili (C.D.D.) costituiscono l'**allegato G** al presente capitolato;
- sottoscrivere il verbale della riunione di cooperazione e coordinamento.

L'Aggiudicatario deve trasmettere, in tempi congrui con le operazioni sopra indicate di coordinamento, apposito "Documento di valutazione dei rischi" di cui al D. Lgs. n. 81/2008 relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto dell'appalto con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività della S.A.

27.2 - Referenti alla sicurezza

La S.A. comunica il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

L'Aggiudicatario deve comunicare alla S.A. il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

27.3 - Piano di evacuazione

L'Aggiudicatario dovrà attenersi al piano di evacuazione antincendio ed alle disposizioni predisposte dalla S.A. e/o dai datori di lavoro delle sedi nelle quali opera. Il personale dell'Aggiudicatario, previa formazione, può essere inserito nelle squadre di emergenza delle strutture presso le quali opera.

27.4 - Divieti

È fatto divieto al personale dell'Aggiudicatario di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 28 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono prodotti e confezionati presso il centro produzione pasti di Via Don Volpi n. 35 e veicolati in legame fresco-caldo in contenitori multi-porzione, ad eccezione di quelli rispondenti a diete personalizzate/speciali e dell'utenza anziana (veicolate in monoporzione, sempre in legame fresco-caldo).

I contenitori utilizzati devono possedere caratteristiche tali da limitare la caduta termica del contenuto ad un valore non superiore a 2 gradi/ora.

Il trasporto dei pasti confezionati dal centro di produzione ai punti di somministrazione deve avvenire entro un tempo massimo di 30 minuti ed inoltre tra il termine della cottura dei pasti e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 90 (novanta) minuti (questo limite costituisce valore massimo).

La gestione del servizio è organizzata per fornire in termini quantitativi e qualitativi quanto proposto nelle tabelle di menu e delle grammature sia in versione invernale sia in versione estiva.

L'Aggiudicatario provvede al trasporto, secondo il Piano proposto in sede di offerta (**art. 32**), dei pasti prodotti con mezzi rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni.

28.1 – Calendario di erogazione del servizio

Il servizio è previsto generalmente in tutti i giorni feriali, escluso il sabato e i giorni festivi (ad eccezione dei casi in cui è richiesto per tutti i giorni della settimana il servizio); si rimanda all'**art. 22** per i dettagli.

28.2 - Ordinativi dei pasti

I pasti veicolati devono essere forniti dall'Aggiudicatario in base al numero dei pasti giornalmente prenotati con il sistema informatico in uso, di cui all'**art. 24** ed eseguendo i menu concordati con la S.A. ivi comprese le diete personalizzate/speciali dovute sia a specifiche patologie sia a motivazioni religiose, filosofiche ecc.

La prenotazione dei pasti deve concludersi entro e non oltre le 10,00.

28.3 - Gestione emergenze e interventi sostitutivi

In caso di inagibilità o guasti agli impianti del Centro Produzione Pasti di Via Don Volpi l'Aggiudicatario deve garantire la preparazione e la fornitura dei pasti. In ogni caso tra la fine della cottura e il momento della somministrazione dei pasti non devono intercorrere più di 90 (novanta) minuti.

In caso di inagibilità o guasti ad impianti e/o attrezzature dei punti di somministrazione l'Aggiudicatario è tenuto ad erogare il servizio concordando con la S.A. soluzioni organizzative specifiche alternative.

Qualora presso il punto di somministrazione non sia possibile effettuare il lavaggio delle stoviglie l'Aggiudicatario procede alla somministrazione dei pasti con l'impiego di materiali monouso, con caratteristiche di compatibilità ambientale secondo i C.A.M. e cioè biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e tenendo conto di quanto riportato nell'**allegato A** (MOCA) L'Aggiudicatario, in sede di offerta, dichiara la marca dei prodotti e fornisce la scheda tecnica comprovante le caratteristiche richieste.

Art. 29 - DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto stabilito nell'**allegato A** e nell'**allegato B1 e B2**.

Resta inteso che l'Aggiudicatario, per qualsiasi tipologia di utenza, è tenuto a fornire ed utilizzare le derrate e i prodotti alimentari con le medesime caratteristiche merceologiche e nutrizionali richiesti dal capitolato o proposti in sede di offerta come aggiuntivi.

E' vietato l'uso di:

- a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- c) semilavorati di IV gamma.
- d) semilavorati di V gamma.
- e) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive in salamoia e dei capperi sotto sale.
- f) semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - pesce impanato pre-fritto,
 - hamburger di carne
 - wurstel di qualsiasi tipo di carne
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate,
- g) pizza e focaccia precotta/preformata, o basi precotte/preformate confezionate per pizza e focaccia confezionate in ATP, a lunga conservazione.
- h) carni bovine e avicuniole congelate/surgelate.
- i) grassi idrogenati.
- j) formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

In relazione ai precedenti punti c) e g) l'Aggiudicatario può venire autorizzato all'uso del semilavorato solo nel momento in cui la S.A. accerti, anche su richiesta dell'Aggiudicatario, la necessità per motivi igienico-sanitari di introdurre il semilavorato stesso per la realizzazione del prodotto finito o per la preparazione di diete particolari.

Le derrate alimentari devono essere fornite conformi, oltre al richiamato **allegato A**, al piano di approvvigionamento e alla vita residua delle merci assicurando il rifornimento delle stesse con almeno il restante 70% della loro vita commerciale, se non diversamente indicato nelle tabelle merceologiche.

L'Aggiudicatario, in sede di offerta, indica il piano di approvvigionamento distinto per categorie di derrate; esso deve essere corredato delle schede tecniche dei prodotti proposti, delle certificazioni di conformità ed indicare il nominativo del fornitore e le certificazioni possedute; il predetto piano deve descrivere organizzazione, tempi, numero e tipologia dei mezzi di trasporto usati che devono rispettare le prescrizioni minime riportate nei C.A.M.

L'Aggiudicatario può proporre in sede di offerta, la fornitura e somministrazione di prodotti provenienti dal commercio equo solidale (ad esempio banane, cioccolato, cacao);

Nel caso in cui uno o più prodotti "certificati biologici" non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti provenienti da produzione di lotta integrata se reperibili sul mercato o, per ultimo, con prodotti convenzionali.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, la S.A. si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato e di applicare le penalità previste.

L'Aggiudicatario deve fornire ed aggiornare tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; le schede devono riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

29.1 – Utilizzo di prodotti certificati

L'Aggiudicatario è tenuto all'impiego dei seguenti prodotti certificati ai sensi delle normative comunitarie ed nazionali di riferimento, nonché rispondenti a quanto specificato dal presente articolo:

- a) prodotti provenienti da agricoltura biologica di cui al Reg. CE n. 834/2007:
 - pasta (comune, semintegrale e integrale)
 - riso (comune, semintegrale e integrale)
 - orzo, farro e miglio decorticati
 - olio extravergine di oliva (da olive coltivate e lavorate in Italia),

- carne avicunicole fresche
 - yogurt (di produzione nazionale),
 - gelato
 - pomodori pelati e passata di pomodoro (materia prima nazionale),
 - frutta (nel rispetto della stagionalità)
- b) prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata:
- farina bianca di grano tenero e duro
 - farina di mais bramata
 - legumi
 - verdura fresca (nel rispetto della stagionalità) e patate
- c) pane comune, semintegrale e integrale (questi ultimi due tipi prodotti con farine biologiche) a ridotto contenuto di sale (1,7% di sale rispetto al peso della farina)
- d) uovo e misto d'uovo pastorizzato o comunque provenienti da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea.
- e) prodotti provenienti dal commercio equo solidale (ad esempio banane, cioccolato, cacao)
- f) prodotti IGP e DOP: sono proposti dall'Aggiudicatario dando preferenza a quelli rientranti nell'ambito regionale lombardo;
- g) prodotti tipici e tradizionali: sono proposti dall'Aggiudicatario dando preferenza a quelli rientranti nell'ambito regionale lombardo;
- h) prodotti ittici: un piatto a base di pesce ogni due settimane deve utilizzare un prodotto proveniente o da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC).

29.2 - Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

29.3 - Garanzie di qualità, rintracciabilità e sicurezza alimentare

L'Aggiudicatario è tenuto a dimostrare (procedure attive nel piano di autocontrollo/sistema di gestione della qualità):

- a) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i prodotti impiegati per lo svolgimento del servizio.
- b) di aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/2004, tenuto conto anche di quanto successivamente specificato in merito alla rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP).
- c) di applicare un efficace sistema di rintracciabilità di filiera, mirato a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le Parti interessate al servizio e agli Organismi preposti al controllo.

A tale scopo l'Aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio di ristorazione, deve redigere specifico manuale per la gestione delle rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP) per i servizi oggetto del presente capitolato.

L'Aggiudicatario, inoltre, deve redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio dei servizi di ristorazione, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari. Il predetto documento deve almeno identificare le seguenti voci:

- data di compilazione,
- cliente destinatario (es. Comune di Saronno, servizio ristorazione scolastica),
- pietanza prodotta,
- nome delle aziende fornitrici delle materie prime,
- prodotto/i utilizzati,
- quantità impiegata,
- data di scadenza, lotto di produzione.

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari, deve avvenire quotidianamente in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei DDT devono essere esibiti alla semplice richiesta degli Organi preposti al controllo.

- d) l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate.

Relativamente ai pasti in somministrazione, si deve garantire (dandone comunicazione alla S.A.) almeno un "ritiro simulato" o "ritiro praticato" per ogni anno scolastico.

e) di aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo:

- delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti,
- dell'acqua potabile utilizzata presso il centro di produzione pasti e i punti di somministrazione
- delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

Il piano di analisi deve indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.

Le analisi devono essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti valgono i riferimenti di cui all' **allegato E** e alla vigente normativa.

29.4 - Requisiti degli imballaggi

Per tutte le merci fornite per la gestione del servizio oggetto dell'appalto l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'Aggiudicatario, in sede di offerta, deve descrivere le caratteristiche degli imballaggi e a quali norme tecniche sono conformi, facendo riferimento a quanto riportato al punto 5.3.6 dei CAM del Decreto Ministeriale 25 luglio 2011.

Art. 30 - STRUTTURA DEL PASTO – MENU – TABELLE GRAMMATURE – DIETE SPECIALI – MENU ALTERNATIVI - CESTINO FREDDO

30.1 – Struttura del pasto

Ogni pasto è costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane
- frutta fresca
- acqua proveniente dalla rete idrica cittadina servita in caraffe/recipienti di materiale riutilizzabile da un litro – max due litri, muniti di coperchio

E' ammessa la possibilità di proporre un piatto unico sostitutivo di un primo e di un secondo sempre nel rispetto dell'apporto calorico e di nutrienti di cui al punto successivo.

In particolare negli asili nido si deve prevedere la fornitura di frutta fresca alla mattina (ore 9.00) e di una merenda pomeridiana (Ore 14.45) oltre alla fornitura di acqua minerale in bottiglia.

30.2 – Menu

L'Aggiudicatario, in fase di presentazione dell'offerta nell'ambito del progetto di gestione, elabora una proposta di **menu** differenziati per gradi di scuole: asili nido, scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di secondo grado, centro diurno disabili, per gli anziani e le relative tabelle riportanti gli ingredienti dei singoli piatti con le grammature ed i valori nutrizionali suddivisi per macronutrienti (proteine – grassi – carboidrati) con la relativa ripartizione calorica del menu giornaliero,

I menù devono essere in versione invernale (indicativamente da ottobre ad aprile) e in versione estiva (indicativamente da maggio a luglio) e devono essere articolati su 4 (quattro) settimane.

Per gli asili nido, oltre al menù base mensile, si dovrà prevedere un menù settimanale per i lattanti e le indicazioni per la preparazione delle pappe.

Inoltre deve essere proposta la composizione del **cestino freddo** da utilizzarsi in sostituzione del pasto caldo in occasione di uscite delle classi per visite di istruzione; il cestino deve essere garantito anche agli utenti che usufruiscono di diete speciali e alternative.

Sulla base dei menu l'Aggiudicatario deve elaborare i menu che devono rispondere a diete speciali e a menu alternativi, rispettando per le derrate/materie prime gli stessi requisiti previsti per il menu unico e assicurando identica variabilità e conformità nutrizionale contemplate nel menu unico. L'Aggiudicatario in sede di offerta deve proporre, quindi, menu rispondenti alle seguenti macrocategorie più frequenti: dieta per celiaci, dieta

per intolleranti a latte-latticini e derivati, dieta priva di carne di maiale, dieta priva di carne, dieta per vegetariani, dieta per vegani.

Resta inteso che, poiché le macrocategorie sopra riportate non esauriscono la casistica delle certificazioni mediche e le richieste degli utenti, l'Aggiudicatario è tenuto ad elaborare un menu rispondente alle richieste nel rispetto di quanto definito nei capoversi precedenti.

Per l'elaborazione dei menu l'Aggiudicatario deve fare riferimento:

- alla stagionalità degli ortaggi, delle verdure e della frutta di cui **all'allegato A**.
- alle frequenze di consumo delle preparazioni/piatti di cui **all'allegato B1 e B2**.

La S.A si riserva di autorizzare i menù proposti, i quali dovranno anche essere validati dagli uffici competenti dell'ATS Insubria.

30.3 - Diete speciali

La S.A. raccoglie le certificazioni mediche prodotte dall'utenza per la richiesta di diete speciali e le trasmette all'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario, sotto la propria responsabilità, deve prontamente elaborare (qualora non venga già proposto uno schema dietetico allegato alla certificazione), redigere, approntare e somministrare le diete richieste avvalendosi della propria figura specialistica.

La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del centro produzione pasti, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'Aggiudicatario e sotto la supervisione del/della Responsabile del centro di produzione pasti.

Le diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario su etichetta adesiva;
- essere trasportate in contenitori/piatti monoporzione sigillati con film di chiusura termosigillato, e contenute in singoli contenitori isotermini. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.
- essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti)
- essere somministrate, ove necessario o preferibile, in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.
- essere formulate dall'Aggiudicatario in aderenza al menu settimanale corrente con identica variabilità e conformità nutrizionale previste nel menu standard.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente presso il Centro produzione pasti e deve essere nella versione ultima approvata da AIC.

La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario, per la preparazione delle diete speciali, anche in considerazione delle specifiche prescrizione sanitarie, può essere chiamato, senza ulteriori aggravii di costo per la S.A., ad utilizzare prodotti alimentari non previsti nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

L'Aggiudicatario si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza la dieta leggera di transizione cosiddetta "in bianco". La richiesta è avanzata dal genitore e non necessita di prescrizione medica se non supera un periodo di somministrazione di tre giorni (oltre i tre giorni è necessaria la prescrizione medica).

L'Aggiudicatario si impegna alla predisposizione delle diete "in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30/10.00 dello stesso giorno.

La dieta leggera è composta indicativamente con riferimento al menu del giorno nel modo seguente:

NEL MENU	SOSTITUIRE CON
Primo piatto asciutto	Pasta o riso all'olio o pomodoro fresco con aggiunta di Grana
Primo piatto in brodo	Riso, pastina in brodo vegetale con aggiunta di Grana
Carne	Carne bianca al vapore o lessata o alla piastra con aggiunta di olio crudo
Pesce	Sogliola, nasello al vapore, lessato con aggiunta di olio crudo e limone
Contorni	Carote o altra verdura cotta condita con olio
Frutta	Mela o banana o frutta cotta (nei casi di enterite in risoluzione, viene consigliata la mela o la pera cotta)

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo. È concesso esclusivamente l'utilizzo di olio extravergine di oliva.

Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori isotermitici, in monoporzione in piatti con film di chiusura termosigillato e devono riportare l'indicazione specifica del destinatario.

Le indicazioni sopra riportate devono intendersi valide anche per i menu alternativi (ad esempio quello vegetariano e quello vegano).

30.4 - Quantità in pesi a crudo e a cotto

Le quantità alla base della produzione del pasto sono quelle indicate nelle tabelle presentate dall'Aggiudicatario in sede di offerta, nelle quali devono essere riportati i pesi degli ingredienti utili per la realizzazione di ogni singolo piatto previsto nei menu, differenziati per fasce di età degli utenti.

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

L'Aggiudicatario è tenuto a fornire, prima dell'avvio del servizio, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza e riferite ad ogni tabella di menu stagionale.

30.5 - Variazioni del menu

I menu, dopo una fase iniziale di somministrazione, sentita la commissione mensa, possono essere oggetto di variazione al fine di

- migliorare l'aderenza al gusto collettivo e al contesto delle abitudini alimentari,
- tenere conto della soddisfazione da parte dell'utenza,
- dare valenza significativamente educativa alle proposte di "alimenti critici" secondo scansioni ed abbinamenti mirati all'interno del menu,
- rispondere all'introduzione di specifiche disposizioni legislative e/o indicazioni scientifiche aggiornate in campo nutrizionale.

Le variazioni concordate non possono comportare oneri aggiuntivi per la S.A..

30.6 - Cestini freddi

L'Aggiudicatario, in caso di uscite programmate dai punti di somministrazione (es. visite di istruzione) provvede al confezionamento dei "cestini freddi" secondo la composizione presentata in sede di offerta e accettata dalla S.A.. Per il trasporto dei cestini deve essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici da consegnare presso i punti di somministrazione che ne facciano richiesta e secondo gli orari che vengono comunicati.

30.7 – Menu per anziani

L'Aggiudicatario deve tener conto che le indicazioni e prescrizioni valide per la ristorazione scolastica sono da considerarsi vincolanti anche per il servizio dedicato ai pasti a domicilio; considerate le peculiarità dell'utenza.

Art. 31 - IGIENE DELLE PRODUZIONE

L'Aggiudicatario in relazione ai materiali che vengono a contatto con gli alimenti deve anche tener conto di quanto riportato nell'**allegato A**.

31.1 - Ricevimento delle materie prime

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti,
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti,
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

31.2 - Conservazione delle derrate

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di contaminazioni crociate.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, deve avvenire in apposita cella o in zona protetta da contaminazioni crociate ed in ogni caso ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le contaminazioni crociate.

I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzi di alluminio.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico, pellicola di alluminio, idonea al contatto con gli alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore e con riferimento all'allegato sopracitato.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i 30°C.

31.3 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso di colore blu e preferibilmente in nitrile.
- la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude deve essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
- la carne trita deve essere direttamente macinata presso il Centro produzione pasti, preferibilmente con attrezzatura refrigerata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. Sulle singole confezioni inviate ai punti di somministrazione deve essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto.
- il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; il lavaggio delle verdure per il minestrone, nel caso vengano usate verdure fresche, può essere anticipato al giorno precedente il consumo.

Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dalla S.A., la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
- le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35/40 grammi.
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

31.4 - Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox.

Possono essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio.

L'Aggiudicatario deve, inoltre, dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A. (Materiali o Oggetti a Contatto con gli Alimenti).

31.5 - Cottura

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle indicate al presente articolo (sub 31.7).
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio extra vergine di oliva.
- le paste asciutte devono essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (sub 31.7), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti.
- dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, devono essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.
- qualora i prodotti, successivamente alla cottura, vengano abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), deve essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, deve obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura.
- tutti i sughi a base di pomodori pelati o passata di pomodoro devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità.

31.6 - Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente in area specifica.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

31.7 - Linea refrigerata

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata (0°C<T<+4°C), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a +75°C (rilevata al centro geometrico della preparazione), per un tempo minimo di 3 minuti.

L'Aggiudicatario deve predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde devono, invece, necessariamente essere cotte nello stesso giorno di somministrazione (sub. 31.5).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

31.8 - Condimenti

- Le paste e il riso in bianco devono essere trasportati ai punti di somministrazione, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva. I condimenti previsti dal menu del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.

- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare il Grana Padano.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, occorre provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico dei liquidi in eccesso.
- Per il condimento delle insalate fresche, si utilizza oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, l'aceto di vino bianco o l'aceto di mele.
- Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si deve utilizzare specifica attrezzatura atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.
- Per le cotture al forno deve essere usato olio di oliva o olio extra vergine di oliva.

31.9 – Riciclo ed eccedenze di produzione

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

L'Aggiudicatario, in sede di offerta, deve presentare una proposta che preveda a propri carico il recupero del cibo non somministrato presso i punti di distribuzione, il trasporto al centro cottura, l'abbattimento termico dei cibi, con la destinazione a favore di associazioni caritative, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

L'Aggiudicatario nella proposta deve indicare con quale o quali Associazioni ha definito l'accordo e i contenuti dell'accordo stesso, allegando il protocollo che lo regola.

L'Aggiudicatario deve rendersi disponibile alla collaborazione nell'eventualità che il Comune o l'Istituzione Comunale elabori un altro progetto per il recupero del cibo non somministrato in raccordo con le diverse realtà territoriali preposte agli interventi di utilità sociale. Vedi DM 18.12.2018 Pubblicato 19.4.18 "Spreco alimentare".

Art. 32 - TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto, la conservazione e tutte le attrezzature necessarie alla movimentazione dei pasti devono essere conformi alla legislazione in vigore.

32.1 – Contenitori

L'Aggiudicatario utilizza contenitori isotermitici realizzati in idoneo materiale e dotati di una rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastronomiche nelle diverse combinazioni, inoltre, all'occorrenza, devono essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

Sono esclusi dall'impiego contenitori isotermitici in polistirolo e in ogni caso in materiale espanso che entri diretto contatto con le bacinelle gastronomiche.

Non è consentita l'insufflazione di vapore all'interno dei contenitori isotermitici.

I contenitori devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. primo piatto, secondo piatto, ecc.) e la destinazione; deve, inoltre, essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Nell'eventualità di sostituzione o incremento del numero dei contenitori isotermitici in fase di esecuzione del contratto l'Aggiudicatario individua la tipologia di contenitori conforme a quanto più sopra definito.

Nell'ipotesi che l'Aggiudicatario proponga in sede di offerta un'integrazione dei contenitori isotermitici deve allegare la scheda tecnica illustrante le caratteristiche del prodotto.

Le diete speciali vengono consegnate in monoporzione e devono recare indicazione dell'utente destinatario. (sub. 30.3).

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio oppure potrà essere lavata direttamente presso i punti di somministrazione ove gli stessi dispongano di lavandini a doppia vasca.

32.2 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati, a cura dell'Aggiudicatario, nei locali adibiti a refettorio, presso i punti di somministrazione di cui all'art. 22 tenendo conto degli orari di consumo del pranzo indicativamente riportati e di somministrazione dei pasti in doppio turno.

L'Aggiudicatario deve rendersi disponibile a successive variazioni degli orari di consegna conseguenti all'eventuale introduzione di doppi turni, concordati con i Responsabili dei vari Istituti scolastici o conseguenti a modifiche dell'orario di erogazione del servizio scolastico.

32. 3 - Piano di trasporto e mezzi

L'Aggiudicatario provvede al trasporto dei pasti prodotti con mezzi rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni.

L'Aggiudicatario elabora un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli punti di somministrazione in modo da ridurre al minimo possibile i tempi di percorrenza, considerando che il trasporto dei pasti confezionati dal centro di produzione ai punti di distribuzione deve avvenire entro un tempo massimo di 30 minuti.

L'Aggiudicatario in sede di offerta presenta il Piano di trasporto per i pasti prodotti riportando:

1. l'indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti preparati presso il centro di produzione e destinati ai punti di somministrazione
2. il numero degli automezzi che si intendono impiegare per i servizi di tutte le utenze riportando, tipo di alimentazione, norma euro di appartenenza per le emissioni di scarico che non può essere inferiore a 5;

Art. 33 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu proposto e nelle quantità previste dalle tabelle delle ricette proposte e dalla tabella di conversione crudo-cotto di cui al sub. 30.4.

L'Aggiudicatario è tenuto ad assicurare in ogni punto di somministrazione un'idonea quantità di porzioni atta all'esecuzione di controlli di cui all'art. 35.

Per la criticità rappresentata dal parametro temperatura e l'esigenza che i cibi da somministrare caldi e freddi rispondano a quanto previsto dalle disposizioni legislative l'Aggiudicatario è tenuto

- a dotare il proprio personale operante nei punti di somministrazione di termometri ad infissione idonei alla rilevazione della temperatura dei cibi provenienti dal Centro di Produzione Pasti
- ad, eventualmente, integrare la dotazione delle attrezzature presenti nei singoli punti di somministrazione per garantire il mantenimento delle corrette temperature e le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e la distribuzione delle singole preparazioni.

33.1 - Indicazioni operative

Il personale addetto alla distribuzione deve:

- essere munito di cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti i commensali abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio effettuare la scelta degli utensili appropriati (mestolo, paletta, ecc.) per garantire la porzione idonea in una sola presa da distribuire ad ogni commensale, facendo riferimento alle tabelle di cui all'art. 30;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire il secondo piatto con il contorno dopo che gli utenti hanno consumato il primo piatto, a meno che non siano in atto soluzioni organizzative tipo self-service o sia stata concordata con l'istituzione scolastica la distribuzione del contorno anteriormente al primo piatto;
- distribuire la frutta o altro dopo la consumazione del secondo piatto, sempre che non si siano concordate altre modalità con l'istituzione scolastica;
- provvedere, nelle scuole dell'infanzia comunali e statale, al taglio della carne e alla sbucciatura della frutta.
- provvedere, negli asili nido, alla distribuzione nelle sale della frutta mattutina, al taglio della carne a pranzo ed alla distribuzione nelle sale della merenda pomeridiana.

Presso ogni punto di somministrazione deve essere disponibile un quantitativo di stoviglie (piatti, posate, bicchieri ecc.) tovaglioli e tovaglie e quant'altro utile al servizio in misura da consentire una immediata sostituzione in caso di rottura, danneggiamento ecc.

In sede di offerta l'Aggiudicatario deve indicare per le caraffe, la loro capacità, il materiale in cui sono prodotte e allegare le relative schede tecniche.

L'Aggiudicatario in relazione ai materiali che vengono a contatto con gli alimenti deve anche tener conto di quanto riportato nell'**allegato A**.

Art. 34 - PULIZIA ED IGIENE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E CONSUMO

L'Aggiudicatario presso il Centro Produzione Pasti e presso i punti di somministrazione di cui all'art 22 è tenuto a eseguire i trattamenti di pulizia e di sanificazione ordinaria e straordinaria secondo il piano di pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria specificatamente predisposto e presentato in sede di offerta.

Sono inclusi negli interventi a carico dell'Aggiudicatario anche quelli di disinfestazione e di derattizzazione generale sia del Centro di Produzione Pasti sia dei punti di somministrazione; tali interventi devono essere effettuati, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza almeno semestrale, e in ogni caso secondo necessità.

L'Aggiudicatario, presso il Centro Produzione Pasti e i punti di somministrazione, tiene registri che comprovano il rispetto del piano di pulizia e sanificazione.

E' compito del personale assegnato ai punti di somministrazione provvedere, dopo il consumo del pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia e igienizzazione dei locali e degli arredi e attrezzature utilizzati per l'erogazione del servizio (refettori, locale di ricevimento gastronomico, magazzino, dispense, servizi igienici quando unicamente usati dal personale dell'Aggiudicatario, spogliatoi).

In tutti i luoghi interessati al servizio devono essere forniti i detersivi per lavastoviglie (devono poter essere usati con i dosatori automatici che, se non presenti o in cattivo stato d'uso, devono essere installati/sostituiti a cura e spese dell'Aggiudicatario) con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

L'Aggiudicatario e, qualora alcuni interventi siano subappaltati, il SubAggiudicatario è tenuto ad assicurare a tutto il personale impiegato, all'interno delle iniziative di formazione idonee a rispondere a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro, una formazione specifica trattando anche i seguenti argomenti:

- Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia;
- Precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza);
- Differenze tra disinfezione e lavaggio;
- Modalità di conservazione dei prodotti
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minori impatti ambientali e dei prodotti ausiliari ecologici, le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie.

Per l'aspetto formativo del personale si rimanda all'art. 26 del presente capitolato

34.1- Prodotti per l'igiene

L'Aggiudicatario, per le attività di pulizia previste dal presente capitolato, deve utilizzare prodotti per l'igiene conformi al:

- D. Lgs. n. 145/2008 di attuazione della Direttiva CE n. 121/2006 in materia di classificazione, imballaggio ed etichettatura delle sostanze pericolose e del Regolamento (CE) n. 1907/2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (Regolamento REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals).
- D.P.R. n. 21/2009 di esecuzione delle disposizioni di cui al Regolamento CE n. 648/2004 relativo ai detergenti

Tutti i prodotti utilizzati devono rispondere ai criteri definiti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente 24 maggio 2012 relativo a "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene".

Il Piano di pulizia e sanificazione deve essere corredato da una scheda che dichiari il nome commerciale, la marca, il numero di registrazione/autorizzazione dei prodotti che verranno utilizzati.

Rispondono ai requisiti i prodotti dotati di etichetta ECOLABEL, nell'eventualità che così non fosse, deve essere presentata, congiuntamente ad una scheda tecnica che descrive compiutamente le caratteristiche del prodotto, una dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante, nei termini previsti dagli allegati A e B del Decreto del Ministero dell'Ambiente 24 maggio 2012 relativo a "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene".

34.2 - Rifiuti

Per lo smaltimento dei rifiuti l'Aggiudicatario si adegua alle indicazioni fornite dal competente Ufficio Ecologia del Comune di Saronno.

L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

Le spese per il servizio di ritiro presso il Centro Produzione Pasti sia dei rifiuti normali che speciali, sono a carico dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario provvede, se si rende necessario, anche su segnalazione della S.A.:

- alla fornitura, per la raccolta rifiuti all'interno dei punti di somministrazione e del Centro Produzione Pasti, di contenitori dotati di coperchio a comando non manuale, all'interno dei quali dovranno essere posti gli specifici sacchi (l'acquisto e la fornitura dei sacchi è a carico dell'Aggiudicatario).
- alla fornitura di cassonetti esterni adatti al conferimento dei rifiuti raccolti sia nel Centro Produzione Pasti sia nei punti di somministrazione.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.)

Art. 35 - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E L'ESECUZIONE QUALITATIVA DEL SERVIZIO

E' facoltà della S.A. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che ritiene opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i punti di somministrazione per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Aggiudicatario alle prescrizioni sia legislative, sia contrattuali del Capitolato Speciale e a quanto dichiarato in sede di offerta-progetto dall'Aggiudicatario medesimo.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo la S.A. può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo ed eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità. A questo proposito la S.A. può selezionare una società individuale o collettiva il cui costo è posto a carico dell'Aggiudicatario; l'onere presumibile per ogni anno scolastico è stimato in Euro 5.000,00 (IVA esclusa), rivalutabile in base all'indice ISTAT.

Nel caso venga effettuato un controllo da parte degli Uffici Sanitari preposti di A.T.S. (Agenzia di Tutela della Salute) o dei N.A.S. (o altro Controllo Ufficiale) copia del verbale redatto a seguito dell'ispezione deve essere prontamente trasmesso alla S.A..

35.1 - Personale incaricato del controllo

Oltre gli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore ed il personale dipendente della S.A. possono esercitare operazioni di vigilanza e controllo anche:

- le società o i professionisti specializzati incaricati dalla S.A.,
- i componenti della Commissione Mensa.

Nessun organismo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario, ma ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente al Responsabile della gestione del servizio individuato dall'Aggiudicatario.

Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio e di contro l'Aggiudicatario garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche; per raccogliere elementi utili possono essere utilizzate anche riprese video e/o fotografiche.

L'Aggiudicatario è tenuto a mettere a disposizione dei rappresentanti della commissione mensa e di tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camicie, copricapi e soprascarpe monouso) da indossare durante la visita del Centro di Produzione Pasti; a tutto questo personale non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

35.2 – Tipologia dei controlli

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici:

- a) le ispezioni mirano a verificare e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo:
modalità di stoccaggio nelle celle – temperatura di servizio delle celle – etichettatura e data di scadenza dei prodotti – modalità di lavorazione, di cottura, di trasporto dei pasti e di distribuzione – procedimenti e registri di manutenzione, disinfezione, disinfestazione e di pulizia – organizzazione del personale – quantità delle porzioni (valutata su 10 porzioni) – Documento di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, ecc.;

- b) i controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Aggiudicatario o dai tecnici incaricati dalla S.A.;
- c) gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti e delle superfici; essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.T.S., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dalla S.A..

Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per la S.A., particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

La valutazione dei rapporti di prova in ambito microbiologico delle derrate e dei prodotti finiti avviene anche tenendo conto dei parametri riportati nell'**allegato C**.

35.3 - Conservazione dei campioni

L'Aggiudicatario preleva nel Centro di Produzione Pasti giornalmente almeno 150 grammi edibili di ogni preparazione alimentare somministrata, ripone la campionatura in sacchetti o contenitori sterili, monouso, ermeticamente chiusi e la conserva refrigerata tra 0° e + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione. I sacchetti o i contenitori devono riportare un'etichetta riportanti ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del preparazione.

35.4 - Controllo della qualità

L'Aggiudicatario, in sede di offerta, indica se dispone di un proprio laboratorio di analisi (deve essere inserito nei registri Regionali dei laboratori che effettuano prove relative all'autocontrollo per le industrie alimentari) per il controllo qualitativo (chimico-fisico, microbiologico) o, nel caso non ne disponga, ne individua uno accreditato ACCREDIA, per l'esecuzione di quanto indicato all'art. 29 e dichiara inoltre, la periodicità e numero dei controlli riferiti al piano di analisi predisposto.

I referti della analisi devono essere trasmesse alla S.A. e raccolti in un registro, presso il Centro di Produzione Pasti, che rimane disponibile per la consultazione.

ART. 36 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3°, del D.Lgs. 50/2016.

36.1 – Requisiti minimi di partecipazione alla gara

Per essere ammessi alla gara i concorrenti dovranno dimostrare di possedere, alla data fissata quale termine per la presentazione dell'offerta, i sotto elencati requisiti:

Requisiti generali e professionali:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. (Registro delle Imprese) ovvero, se imprese non italiane residenti in uno Stato U.E., in analogo registro professionale o commerciale dello Stato U.E. di residenza per attività corrispondente a quella oggetto della presente concessione;
- non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., comprese quelle previste dalla normativa "antimafia";
- certificazione di Sistema di Qualità aziendale conforme alle norme europee della Serie UNI EN ISO 9001:2008 rilasciata da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA o da altro ente di accreditamento firmatario di accordi di mutuo riconoscimento;
- certificazione di Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000:2005, rilasciata da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA o da altro ente di accreditamento firmatario di accordi di mutuo riconoscimento;
- certificazione di Sistema di Gestione Autocontrollo HACCP UNI 10854;
- certificazione di Responsabilità Sociale SA8000:2014.

Requisiti di capacità economico finanziaria:

- possesso di un fatturato minimo annuo per servizi analoghi a quelli del presente capitolato, relativamente agli esercizi finanziari 2016/2017/2018, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto e di aver eseguito almeno un servizio di ristorazione scolastica il cui fatturato complessivo nello stesso triennio sia pari ad almeno il 70% del valore complessivo dell'appalto.

Ogni intervento migliorativo e/o aggiuntivo dovrà essere concreto e descritto in maniera particolareggiata, realizzabile autonomamente da parte della concessionaria, previo accordo con la S.A. e a completo carico della concessionaria stessa, sia dal punto economico, che tecnico-organizzativo.

La Commissione giudicatrice, appositamente costituita, valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri:

- QUALITA' DELL'OFFERTA TECNICA 80% (80 punti)
- OFFERTA ECONOMICA 20% (20 punti)

I punteggi saranno espressi anche in decimali, con un massimo di due cifre dopo la virgola.

La Commissione di gara non ammetterà alla fase dell'apertura delle offerte economiche i concorrenti che non avranno conseguito un punteggio nell'offerta tecnica del servizio di almeno **punti su 45 su 80**.

La graduatoria è stilata dalla Commissione di gara in base al punteggio conseguito dai singoli concorrenti ottenuto dalla sommatoria dei punteggi attribuiti.

36.2 Offerta tecnica

E' richiesta la predisposizione di un progetto tecnico di svolgimento del servizio articolato secondo gli elementi qualitativi riportati nella "schema per la predisposizione dell'offerta Tecnico-Gestionale", riportata nell'**ALLEGATO F** al presente capitolato:

L'offerta deve essere riportata in un massimo di 20 facciate del formato A4, con carattere di scrittura "Ariel" grandezza "11".

L'offerta dovrà essere corredata dagli allegati previsti nella schema, con la medesima numerazione.

I parametri dei vari punti dell'offerta, andranno altresì riportati nello schema riportato nell'**ALLEGATO G**.

36.3 Offerta economica

Il punteggio dell'offerta economica, è suddiviso in due parti:

- Il valore della percentuale di ribasso offerto rispetto al costo del singolo pasto posto a basa d'asta, che viene valutato con un massimo di 18 punti
- L'importo minimo annuo garantito dall'aggio che viene valutato con un massimo di 2 punti.

Il punteggio relativo al valore della percentuale di ribasso offerto viene valutato utilizzando la formula non lineare:

$$P = P_{\max} * (R_i/R_{\max})^a$$

dove:

P = Punteggio assegnato

P_{max} = Punteggio economico massimo assegnabile (18 punti);

R_i = Percentuale di ribasso offerto

R_{max} = Percentuale di ribasso dell'offerta più conveniente.

a = Coefficiente **stabilito nel valore di 0,1**

Approssimazione al centesimo di punto. (>= 0,005 centesimo più alto, < 0,005 al centesimo più basso).

Come indicato nell'articolo 22.1, in fase di offerta si deve indicare un importo minimo annuo garantito dall'aggio per i pasti prodotti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o Privati. Tale importo sarà comunque dovuto alla S.A.

Il punteggio dell'offerta dell'aggio viene calcolato con la seguente formula:

$$P = A_i * P_{\max} / A_{\max}$$

dove:

P = Punteggio assegnato

A_i = Importo aggio offerto

P_{max} = Punteggio economico massimo assegnabile (2 punti);

A_{max} = Importo aggio dell'offerta più alto.

Approssimazione al centesimo di punto. (>= 0,005 centesimo più alto, < 0,005 al centesimo più basso).

L'offerta economica dovrà essere comprensiva di tutte le spese che la concessionaria dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa (servizi, prestazioni, spese accessorie, materiali ed attrezzature, indennità per i mezzi di trasporto utilizzati dal personale nell'espletamento del servizio, ecc.), ad eccezione dell'IVA.

La commissione di gara potrà chiedere alle ditte le giustificazioni ritenute necessarie ed aggiuntive a quelle già presentate a corredo dell'offerta per una valutazione più compiuta degli elementi costitutivi dell'offerta stessa.

L'appalto potrà essere aggiudicato dalla commissione di gara anche alla presenza di una sola offerta valida purché rispondente alle condizioni del Capitolato.

Non vengono prese in considerazione offerte per una sola parte dei servizi ed economicamente uguali o superiori all'importo previsto.

La commissione di gara si riserva di procedere alla verifica delle offerte anormalmente basse.

Art. 37 - INFORMAZIONE E FORMAZIONE AGLI UTENTI

L'Aggiudicatario, secondo anche quanto previsto dai CAM, predispone un Piano di Informazione agli Utenti, attraverso specifico sito WEB, in merito a:

- a) Pubblicazione di tutti i menù proposti
- b) Proposta di menu serale in relazione al menu di mezzogiorno;
- c) Provenienza territoriale degli alimenti;
- d) Stagionalità degli alimenti;
- e) La presenza di sostanze negli alimenti che provocano allergie o intolleranze

L'Aggiudicatario all'inizio di ogni anno scolastico provvede anche:

- alla stampa e all'esposizione nei punti di distribuzione del menu in modo che siano visibili agli utenti e utilizzando una cartellonistica comprensibile.
- alla consegna, all'inizio dell'anno scolastico, ad ogni alunno di copia del menu in uso.
- all'esposizione in ogni punto di somministrazione di una tabella riportante per ogni ricetta le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze, ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011.

Inoltre l'Aggiudicatario in occasione di ogni variazione del menu definito in sede di Commissione mensa e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti, provvede alla stampa del nuovo menu e alla distribuzione ad ogni utente del servizio.

In sede di offerta si dovrà prevedere un percorso formativo di educazione alimentare con i bambini della scuola d'infanzia e gli allievi delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

ELENCO ALLEGATI

Fanno parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Appalto i seguenti allegati:

- **Allegato A** – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari
- **Allegato B1** – Alimentazione 0-3 anni i primi 1000 giorni” dell'ATS Insubria – Regione Lombardia
- **Allegato B2** – Estratto delle “Linee Guida per il servizio di ristorazione scolastica” dell'ATS Insubria – Regione Lombardia
- **Allegato C** - Limiti di contaminazione microbiologica di alimenti e superfici
- **Allegato D** - Consistenza attrezzature ed utensili
- **Allegato E** - D.U.V.R.I. Istituzione Comunale e D.U.V.R.I. Centro Diurno Disabili
- **Allegato F** - Schema per la predisposizione dell'offerta Tecnico-Gestionale
- **Allegato G** – Schema parametri offerta

Il presente capitolato è costituito da n. 37 articoli e da n. 8 allegati