



**COMUNE DI CARONNO PERTUSELLA
Provincia di Varese**

SETTORE SUSSIDIARIETA' SCUOLA CULTURA E SPORT

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ASILO NIDO E CENTRI ESTIVI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**



DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Stazione Appaltante o Amministrazione Comunale: l'Amministrazione Comunale di Caronno Pertusella
- b) Impresa Aggiudicataria: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o il Consorzio che è risultato aggiudicatario (abb. I.A.);
- c) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- d) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole del Comune di Caronno Pertusella ed altri eventuali utenti autorizzati, reso mediante la produzione dei pasti presso il relativo Centro Cottura ;
- e) Centro Cottura: le strutture appartenenti alla Stazione appaltante ove vengono prodotti i pasti;
- f) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- g) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- h) Menu mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- i) Menu stagionale: il/i menù previsti (estivo/primaverile, autunnale ed invernale) per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- j) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- k) Trasporto: si intende il trasporto mediante automezzi, in contenitori multiporzione, dei pasti pronti dal Centro Cottura di Caronno Pertusella Via Sant'Alessandro ai refettori distaccati.
- l) Dieta speciale : pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
- m) Dieta in bianco: pasto a basso residuo approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- n) Menu alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- o) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- p) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- q) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- r) Refettori: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- s) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'Impresa per il ricevimento dei pasti, lo scodellemento, il lavaggio, il deposito di stoviglie e utensili, locali spogliatoi e locali servizi per personale e utenti, spazi destinati alla raccolta rifiuti;
- t) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- u) Utensileria : coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- v) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- w) Tovagliame: tovaglie usa e getta e tovaglioli di carta e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- x) Attrezature: strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;
- y) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- z) Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- aa) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione e locali annessi;
- bb) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione Appaltante.
- cc) D.S. : abbreviazione per Direttore del servizio
- dd) ASM : abbreviazione per Assistenza servizio mensa
- ee) Comune: con il termine comune si intende sia l'ente comunale che Fondazione Artos, gestore dell'asilo nido e dei centri estivi.
- ff) Plesso: con il termine plesso si fa riferimento indistintamente a scuola o asilo nido



TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- a) la preparazione, il trasporto, la consegna e la somministrazione di un pasto giornaliero (pranzo) ai bambini e al personale docente delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado elencate al successivo art. 3 aventi sede nel Comune di Caronno Pertusella, che usufruiscono della mensa scolastica, nonché l'apparecchiatura, lo scodellamento, la pulizia e sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature e degli ambienti adibiti al servizio per i giorni di funzionamento del servizio mensa nell'anno scolastico secondo le modalità indicate nel presente capitolato;
- b) la preparazione di (pranzo e merende) ai bambini e al personale (pranzo) dell’asilo nido “il Pettirocco nido di Artos” avente sede nel Comune di Caronno Pertusella, in Via IV Novembre 15, nonché, lo scodellamento, la pulizia e sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature e degli ambienti adibiti al servizio di preparazione pasti, per i giorni di funzionamento del servizio mensa nell'anno scolastico (da fine agosto a luglio) secondo le modalità indicate nel presente capitolato;
- c) la consegna e la somministrazione delle merende in mattinata presso le scuole che lo prevedono e nel pomeriggio alle scuole dell'Infanzia. E' incluso il riordino dei refettori dopo le merende pomeridiane.
- d) l'eventuale preparazione e veicolazione di pasti, anche da asporto, qualora richiesto dall'Ente.
- e) l'eventuale preparazione e veicolazione di pasti da asporto in occasione di situazioni di emergenza oppure eventi e/o manifestazioni organizzati dal Comune di Caronno Pertusella per un numero massimo di n. 5 rinfreschi annui, considerata l'affluenza complessiva di circa 300 persone (media 60 persone a buffet).
- f) l'eventuale pulizia e riassetto dei locali adibiti al consumo del pasto domestico, qualora approvato dal Consiglio d'Istituto nel corso del presente appalto.
- g) gestione della ristorazione dei Centri Estivi infanzia (luglio) e della primaria (giugno e luglio e la prima settimana di settembre), raccolta delle diete differenziate, raccolta dati delle prenotazioni giornaliere dei pasti e relativa comunicazione alle cucine mediante comunicazione telefonica. Qualora vengano modificati i periodi di apertura dei centri estivi, il servizio di ristorazione seguirà il calendario.
- h) gestione delle iscrizioni, predisposizione dei sistemi di rilevazione delle presenze/assenze quotidiane, raccolta delle diete differenziate, predisposizione dei sistemi di pagamento, raccolta dati delle prenotazioni giornaliere dei pasti e relativa comunicazione alle cucine del servizio ristorazione scolastica mediante software gestionale a carico del soggetto gestore. Qualora il software gestionale sia differente da quello utilizzato sino al 31/07/2019, sarà cura dell'impresa aggiudicataria provvedere alla migrazione dei dati anagrafici e contabili inseriti nel suddetto database entro 60 giorni dall'avvio del servizio. Eventuale nuovo software dovrà essere migliorativo a insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

Le funzionalità attualmente attive, mediante moduli/applicativi informatici software, sono le seguenti:

- gestioni anagrafiche
- sistema di prenotazione dei pasti e relativa contabilizzazione
- modulo gestione contabile
- sistema di gestione dei pagamenti come da normativa (PagoPA)
- modulo per generazione comunicazioni alle famiglie (cartecee, SMS, Mail)
- portale web rivolto all'utenza
- modulo iscrizioni online e consegna ISEE
- predisposizione lettere conferma servizio e detrazione fiscale
- area riservata per consultazione consumi e saldi da parte delle famiglie
- gestione fasce di pagamento automatizzate

Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'Impresa in sede di offerta, qualora queste ultime siano accolte dalla Stazione Appaltante.

L'Impresa dovrà provvedere:

- a) all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (incluse le diete speciali), e al loro stoccaggio;
- b) alla lavorazione e cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- c) al confezionamento e trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione (monorazione per le



- diete) e la consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo;
- d) al reintegro di vassoi, stoviglie di ceramica, bicchieri, posateria per tutti gli utenti, nonché alla fornitura delle stoviglie o materiali compostabili a perdere (tovaglie di carta, piatti, bicchieri, posate, ecc. in plastica) nei refettori, compresi quelli in cui sono previste le linee self-service. Come da normativa vigente, è fatto divieto di utilizzare plastica usa e getta.
 - e) all'allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, nonché alla pulizia degli stessi, del materiale e apparecchiature utilizzati per espletare il servizio presso i locali di consumo;
 - f) alla fornitura delle attrezzature, del materiale di pulizia e di sanificazione, detergenti e disinfettanti;
 - g) alla pulizia e rigoverno delle cucine e materiali, attrezzature, pentolame, locali e spazi annessi;
 - h) alla raccolta, conferimento e stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti, secondo le modalità indicate dall'Ufficio Ecologia del Comune di Caronno Pertusella
 - i) alla fornitura o reintegro di pentole, gastronorm, utensileria di cucina, contenitori termici, contenitori monouso per diete o pasti trasportati;
 - j) alle riparazioni ordinarie delle attrezzature, macchinari presenti presso i locali oggetto dell'appalto, così come definito al Titolo III del presente capitolato;
 - k) alla derattizzazione, alla deblattizzazione e alla predisposizione di interventi e dissuasori di insetti e piccioni
 - l) all'innovazioni delle strutture

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa eventuali estensioni del servizio/prestazioni occasionali o continuative nell'ambito dei servizi di ristorazione, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione ed ai costi.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO, IPOTESI DI RINNOVO E PROROGA

L'appalto del servizio oggetto del presente capitolato ha durata di 4 (quattro) anni, a partire dalla data effettiva di avvio del servizio.

È fatto salvo il diritto di recesso anticipato del Comune di Caronno Pertusella qualora il servizio risultasse, a giudizio motivato del Comune stesso, eseguito in maniera non soddisfacente.

Il Comune potrà, qualora ritenuto idoneo e conveniente, e senza che ciò costituisca in alcun modo un obbligo per il Comune stesso, rinnovare l'appalto fino ad un massimo di ulteriori 4 (quattro) anni.

È in ogni caso vietato il rinnovo tacito del contratto.

Nel caso in cui, al termine del contratto, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi, potrà prorogare l'appalto con specifico provvedimento alle condizioni di legge. A tale fine l'Appaltatore è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto.

La ditta appaltatrice dovrà iniziare il servizio, anche nelle more della stipula del contratto, nel giorno indicato dall'Amministrazione comunale.

Alla scadenza del contratto, la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare in buono stato i locali con gli impianti e le attrezzature. La stoviglieria e quant'altro acquistato dall'Impresa per l'espletamento del servizio al termine dell'appalto rimarrà di proprietà del Comune di Caronno Pertusella.

ART. 3 – SEDI E NUMERO DI PASTI E VALORE DELL'APPALTO

L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuola Secondaria di primo grado ed Asilo Nido.

Destinatari del servizio sono inoltre:

- docenti di ruolo,
- educatrici e ausiliarie Asilo Nido.
- educatori ed educatori di sostegno per i mesi dei centri estivi
- docenti di sostegno ed educatori di sostegno, stimati indicativamente in n. 10 pasti al giorno, variabili durante i differenti anni scolastici
- eventuali utenti autorizzati dalla Stazione Appaltante

Dovrà essere prevista la fornitura di pasti gratuiti a beneficio dei minori esonerati dal Servizio Sociale, stimati in non meno di 10 pasti giornalieri.

Inoltre dovrà essere previsto 1 pasto gratuito per eventuale minore in carico ai servizi sociali, ch usufruirà del servizio asilo nido.

Il Servizio di ristorazione scolastica viene erogato nelle sedi appresso elencate:



Scuole	Pasti Alunni per anno scolastico	Pasti Insegnanti per anno scolastico	Pasti totali per anno scolastico	Frequenze	Periodo di servizio
IGNOTO MILITI Corso della Vittoria 531	34.905	1.463	36.368	5 giorni	Da calendario Scolastico
GIOVANNI PASCOLI Via Verdi 692	35.742	1.605	37.347	5 giorni	Da calendario Scolastico
S. ALESSANDRO Via Sant'Alessandro 193	54.514	2.527	57.041	5 giorni	Da calendario Scolastico
TOTALE SCUOLE PRIMARIA	125.161	5.595	130.756		
COLLODI Via Martiri di Via Fani	21.274	1.136	22.410	5 giorni	Da calendario Scolastico
MONTESSORI Via Verdi 632	15.198	756	15.954	5 giorni	Da calendario Scolastico
TOTALE SCUOLA INFANZIA	36.472	1.892	38.364		
ALCIDE DE GASPERI Via Caposile 177	6.137	314	6.451	2 giorni	Da calendario Scolastico
TOTALE SCUOLA SECONDARIA 1°	6.137	314	6.451		
PASTI TOTALI PER ANNO SCOLASTICO	167.770	7.801	175.571		
PASTI TOTALI STIMATI SU 4 ANNI	671.080	31.204	702.284		

Il servizio Asilo Nido e il servizio Centro Estivo viene erogato nelle sedi appresso elencate:

Sedi	Pasti Alunni per anno scolastico	Pasti Insegnanti per anno scolastico	Pasti totali per anno scolastico	Frequenze	Periodo di servizio
ASILO NIDO <u>Via IV Novembre 15</u>	12307	2731	15038	5 giorni	11 MESI
CENTRO ESTIVO PRIMARIA - I.MILITI – presso plesso scolastico	5625	585	6210	5 giorni	9 SETTIMANE Giugno-Luglio-Settembre
CENTRO ESTIVO INFANZIA Montessori – presso plesso scolastico	2600	325	2925	5 giorni	5 SETTIMANE Giugno-Luglio-Settembre
PASTI TOTALI PER ANNO SCOLASTICO	20532	3641	24173		
PASTI TOTALI STIMATI SU 4 ANNI	82128	14564	96692		

Saranno possibili, nel corso della durata dell'appalto, variazioni della distribuzione di plessi e sedi in relazione alla dislocazione in nuove e/o diverse sedi delle scuole specificate o qualora venga previsto ampliamento dei plessi esistenti.

Per ciò che riguarda il servizio di ristorazione scolastica la sede del centro cottura unico è locata presso la scuola Sant'Alessandro, via Sant'Alessandro 193 in Caronno Pertusella.

Per il servizio asilo nido “Il Pettirocco” il centro cottura è situato in via IV Novembre 15 a Caronno Pertusella.

Realizzazione del servizio ristorazione scolastica:

Il servizio prevede:

- la preparazione dei pasti presso il centro unico di cottura comunale di via Sant'Alessandro, il porzionamento degli stessi e la somministrazione al tavolo agli utenti direttamente nei refettori, oltre alla trasmissione delle prenotazioni dei pasti nelle modalità da concordare.
- per l'asilo nido: la preparazione dei pasti presso il centro unico di cottura comunale di via IV Novembre 15, il



porzionamento nelle zuppiere (di primo e contorno) e il posizionamento dei contenitori appositi per il secondo nel montavivande/montacarichi. (La trasmissione delle prenotazioni dei pasti in modalità cartacea, il porzionamento del secondo e la consegna al tavolo dei pasti agli utenti direttamente nei refettori, avviene a carico delle ausiliarie del nido.)

- l'apparecchiatura dei tavoli da pranzo con tovaglie in materiale lavabile. Le tovaglie dovranno essere sanificate prima di ogni servizio di somministrazione.
- Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio, ivi compresi i servizi igienici di pertinenza, utilizzati dal personale dell'I.A.
- Per l'asilo nido, al termine della preparazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia della cucina e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio di preparazione dei pasti, ivi compresi i servizi igienici di pertinenza, utilizzati dal personale dell'I.A.
- Il servizio prevede, altresì, la consegna delle merende agli alunni che frequentano il post scuola alla scuola dell'infanzia, il cui numero viene definito annualmente sulla base delle iscrizioni scolastiche. La distribuzione delle merende e il riordino successivo saranno curati dal personale dell'Impresa Aggiudicataria. Il totale giornaliero delle merende del pomeriggio presso le scuole dell'Infanzia è stimato indicativamente (dato per l'A.S. 2018-19) in n. 60.
- Per l'asilo nido, Il servizio prevede, altresì, la preparazione delle merende, sia al mattino che al pomeriggio, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio di preparazione delle stesse.

I vassoi, le stoviglie, le posate e il materiale a perdere sono a carico dell'Impresa, la quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogniqualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

All'Impresa compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del Servizio, inclusi i servizi igienici utilizzati dal personale dell'I.A. All'asilo nido la preparazione dei tavoli e la conseguente pulizia viene effettuata dalle ausiliarie dipendenti di Fondazione Artos e/o del Comune. All'Impresa compete, inoltre, il compito del lavaggio dei vassoi, tramite l'utilizzo di apposite strutture e macchinari, ove previste linee self service.

Il servizio per le scuole secondarie di 1° grado viene attualmente erogato per n. 2 giorni a settimana.

Il servizio per l'asilo nido viene attualmente erogato per n. 5 giorni a settimana

Il numero di pasti indicato nel prospetto di cui sopra è puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo e vincolo per il Comune di Caronno Pertusella. I pasti indicati sono stimati sull'annualità scolastica 2017-18.

Pertanto l'importo annuo e quello complessivo dell'appalto possono variare in più o in meno in base ai bisogni effettivi contingenti a seconda del numero degli alunni o degli altri utenti del servizio autorizzati dal Comune, senza determinare, in alcun caso, obblighi di revisione del costo pasto risultante dall'affidamento ai sensi del presente appalto.

Rimane inteso che l'Ente deve corrispondere alla ditta affidataria dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

ART. 4 – VALORE DELL'APPALTO E BASE D'ASTA

L'importo complessivo per la durata contrattuale complessiva (4 anni) ammonta ad € 3.898.573,82, IVA esclusa, calcolato come da seguente prospetto:

Durata	Periodo	Importo Ristorazione	Costo software gestionale ristorazione	Importo oneri per la sicurezza x ristorazione (non soggetti a ribasso)	Importo Asilo Nido e Centri Estivi	Importo oneri per la sicurezza x nido e centri estivi (non soggetti a ribasso)	Totale Valore Appalto
4 anni	2019-2023	€ 3.441.191,60	€ 12.000,00	€ 492,00	€ 444.783,20	€ 107,02	€ 3.898.573,82



4 anni di rinnovo opzionale	2023-2027	€ 3.441.191,60	€ 12.000,00	-	€ 444.783,20	-	€ 3.897.974,80
1 anno di proroga tecnica opzionale	-	€ 860.297,90	€ 3.000,00	-	€ 111.195,80	-	€ 974.493,70
TOTALE							€ 8.771.042,32

La stima del valore è stata effettuata sul numero annuale di pasti da fornirsi per ciascuna tipologia sopra indicata, a cui è stato aggiunto il costo stimato in € 3.000,00 del software gestionale utilizzato per il servizio ristorazione scolastica. L'importo è stato moltiplicato per 4 anni. Sono, altresì, inclusi € 492,00 per il servizio di ristorazione scolastica e € 107,02 per il servizio asilo nido e centri estivi, IVA esclusa, per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, stimati secondo le misure indicate dalla Determinazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3/2008 (D.U.V.R.I.).

Il prezzo unitario del pasto riferito ad ogni tipologia di utenti, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto del presente appalto posta a carico della concessionaria offerente:

- per il servizio di ristorazione scolastica è pari a € 4,90.
- per il servizio asilo nido e centri estivi è pari a € 4,60.

I costi della manodopera compresi nel valore dell'appalto possono inoltre essere quantificati in € 404.859,19 annui, come da tabella sottoriportata, che fotografa l'attuale organico:

N.	PERSONALE	Livello	Monte ore settimanale	Monte ore sett.tot	Mesi annui di servizio	Costo annuale unitario	Costo annuale unitario su monte ore	Costo annuale effettivo
1	cuoco	2	40	40	12	35.378,40	35.378,40	35.378,40
1	cuoco	3	40	40	12	33.389,42	33.389,42	33.389,42
1	cuoco (asilo nido)	5	30	30	11	35.846,81	26.885,11	24.300,00
1	dietista	4	40	40	12	31.498,59	31.498,59	31.498,59
2	aiuto cuoco	5	30	60	12	29.602,05	22.201,54	44.403,08
1	autista	5	16	16	12	29.602,05	11.840,82	11.840,82
2	asm	6s	30	60	12	28.450,65	21.337,99	42.675,98
3	asm	6s	20	60	12	28.450,65	14.225,33	42.675,98
5	asm	6s	15	75	12	28.450,65	10.668,99	53.344,97
3	asm	6s	18	54	12	28.450,65	12.802,79	38.408,38
1	asm	6s	10	10	12	28.450,65	7.112,66	7.112,66
2	asm	6s	28	56	12	28.450,65	19.915,46	39.830,91
						Totale		€ 404.859,19

Il contratto di riferimento per il calcolo del costo della manodopera è il CCNL Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo 2018.

Dovrà altresì essere considerato il costo annuale della figura del tecnologo alimentare, individuata per i controlli di qualità del servizio (compreso il servizio asilo nido) (art. 40). La figura professionale sarà individuata dalla Stazione Appaltante e rifatturata all'I.A.

Il costo medio annuale ammonta a circa € 11.000,00 oltre IVA di legge.



ART. 5 – MODALITÀ DI FORMULAZIONE, PRESENTAZIONE, VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ED AMMISSIONE ALLA GARA

Per quanto concerne le modalità di formulazione, presentazione, valutazione delle offerte ed ammissione alla gara si fa espresso rinvio a quanto stabilito nel bando di gara.

Si precisa che per la partecipazione alla gara è necessario e obbligatorio per la ditta effettuare un sopralluogo presso il centro comunale di produzione pasti e le sedi di distribuzione per le scuole e per il nido ubicate nel territorio comunale, oltreché all'asilo nido “Il Pettiroso”, anteriormente alla presentazione dell'offerta, pena nullità della stessa. Il sopralluogo dovrà essere effettuato nei modi e tempi indicati nel bando di gara. Sarà cura dell'I.A. concordare con l'Ufficio Sussidiarietà e Scuola del comune di Caronno Pertusella data e ora del sopralluogo. La richiesta dovrà essere effettuata a mezzo PEC all'indirizzo comune.caronnopertusella@pec.regione.lombardia.it indicando in oggetto “Gara ristorazione scolastica – richiesta sopralluogo”.

Sarà rilasciata alla ditta l'attestazione di avvenuto sopralluogo.

ART. 6 – PROCEDURA E CRITERI DI VALUTAZIONE

- PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 co. 3 del D.Lgs. 50/2016

- CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 2,3 e 12 del Codice, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

TABELLA N. 1

	Elementi di valutazione	Punteggio massimo attribuibile
1	Offerta tecnica	70
2	Offerta economica	30
	TOTALE	100

a) Valutazione offerte economiche: alle offerte economiche sarà attribuito un massimo di **30 punti**

Il punteggio sarà assegnato come segue:

Offerta economica per il servizio di ristorazione scolastica: $PE_i = 27 \times (R_i / R_{best})^a$

Offerta economica per il servizio asilo nido e centri estivi: $PE_i = 3 \times (R_i / R_{best})^a$

Il punteggio per l'offerta economica complessiva sarà dato dalla somma dei due punteggi.

- i = indice numerico di riferimento dell'offerta;
- PE_i = punteggio economico assegnato all'offerta del concorrente i ;
- R_i = Valore (ribasso) offerto dal concorrente i -esimo;
- R_{best} = Valore (ribasso) dell'offerta più conveniente.
- a = coefficiente pari a 0,025

b) Valutazione offerte tecniche: alle offerte tecniche sarà assegnato un massimo di **70 punti** che saranno attribuiti sulla base della valutazione degli elementi di natura qualitativa.

Saranno escluse dalla gara le ditte le cui offerte tecniche non totalizzino almeno 40 punti sui 70 punti disponibili.

Alle offerte saranno attribuiti i seguenti punteggi:



Descrizione	Punti
Fornitura delle derrate, certificazione fornitori e predisposizione dei menù	Totale
Offerta di alimenti BIO in aggiunta a quelli previsti dal Capitolato e inseriti nei menù, con il seguente valore (i valori si sommano) - Legumi: 1 punto - Farine: 1 punto - Uova: 1 punto - Latticini: 1 punto - Omogeneizzati: 1 punto I punti sono cumulativi	5,00
Offerta di prodotti provenienti da commercio equosolidale: - Banane: 3 punti - Riso: 2 punti I punti sono cumulativi	5,00
Offerta di prodotti caseari classificati come DOP: - Asiago: 1 punto - Parmigiano Reggiano: 1 punto - Fontina: 1 punto - Quartirolo Lombardo: 1 punto I punti sono cumulativi	4,00
Offerta di prodotti classificati come IGP: - Pizzoccheri della Valtellina: 1 punto - Pomodoro pachino: 1 punto - Vitellone piemontese: 1 punto - Sale marino di Trapani: 1 punto I punti sono cumulativi	4,00
Offerta di prodotti provenienti dal KM 0: - Pizza: 1 punto - Riso: 1 punto - Uova: 1 punto I punti sono cumulativi	3,00
Specifiche tecniche per olio extravergine di oliva: Olio oliva extravergine origine olive Italia: punti 1 Olio oliva extravergine BIO origine olive Italia: punti 2	2,00
TOTALE	23,00
Strutturazione del menù	Totale
menù elaborati sulla rotazione a 5 settimane: 1 punti menù elaborati sulla rotazione a 6 settimane: 2 punti	2,00
TOTALE	2,00
Organizzazione del servizio e organizzazione del personale	Totale
Direttore del Servizio - ore di presenza settimanali aggiuntive rispetto al capitolato (10 ore settimanali): Al valore più alto 1 punto. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 1 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	1,00
Dietista - ore di presenza settimanali aggiuntive rispetto al capitolato (25 ore settimanali): Al valore più alto verrà assegnato 1 punto. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 1 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	1,00



Numero di ore totali settimanali del personale impiegato c/o Centro Cottura ad esclusione del Direttore del Servizio, del dietista e degli autisti. Al valore più alto 2 punti. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 2 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	2,00
Numero di ore totali settimanali del personale qualificato come addette servizio mensa oltre quelle stimate nel capitolato (121 ore, art. 4 - tabella del personale): Al valore più alto 2 punti. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 2 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	2,00
Aiuto cuoco: ore di presenza settimanali aggiuntive rispetto al capitolato (30 ore settimanali, art. 4 - tabella del personale): Al valore più alto 1 punto. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 1 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	1,00
TOTALE	7,00
Piano di pulizia e sanificazione	Totale
Interventi di derattizzazione generale presso i Centri di produzione pasti e locali refettori. Numero di interventi per anno Al valore più alto verranno assegnati 2 punti. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 2 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	2,00
Interventi di deblattizzazione presso i Centri di produzione pasti e locali refettori. Numero di interventi per anno Al valore più alto verrà assegnato 1 punto. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 1 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	1,00
Interventi contro insetti volanti e strisciante presso i Centri di produzione pasti e locali refettori. Numero di interventi per anno. Al valore più alto verrà assegnato 1 punto. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 1 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	1,00
Piano di autocontrollo: indicare il numero annuale di corsi di aggiornamento rivolti al personale, specificando il numero di persone a cui il corso è rivolto e la durata complessiva del corso espressa in ore. Al valore più alto ottenuto moltiplicando il numero di corsi per la durata degli stessi x la quantità di personale coinvolto verranno attribuiti 2 punti. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 2 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	2,00
Utilizzo esclusivo di prodotti naturali per la detergenza e la sanificazione 3 punti. Altro 0 punti. Dovrà essere allegata all'offerta la scheda tecnica di ogni prodotto utilizzato, indicante il nome del prodotto e le sue specifiche tecniche.	3,00
TOTALE	9,00
Ulteriori elementi di valutazione	Totale
Informazioni agli utenti: specificare le modalità con cui verrà soddisfatto il requisito all'art. 46 - Informazione agli utenti: - realizzazione di materiale multimediale su Chiavetta USB: 2 punti - realizzazione di ulteriori materiali multimendiali (es. app, portale web): 1 punto I punti sono cumulativi. Il materiale dovrà essere distribuito a tutti gli utenti.	3,00



Fornitura di rinfreschi per eventi culturali: La società potrà proporre numero migliorativo di buffet, stimando 60 persone a buffet. Al valore più alto verrà assegnato 4 punti. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 4 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	4,00
Fornitura pasti gratuiti per insegnanti di sostegno ed educatrici di sostegno (art.3): Indicare il numero di pasti gratuiti offerti oltre i 10. Al valore più alto verrà assegnato 3 punti. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 3 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	3,00
Fornitura pasti gratuiti per utenti in carico ai servizi sociali e asilo nido (art.3): Indicare il numero di pasti gratuiti offerti oltre gli 11. Al valore più alto verrà assegnato 3 punti. Le altre valutazioni in proporzione rispetto al valore più alto (Valore maggiore : 3 = Valore Offerto : X) L'approssimazione avverrà al centesimo di punto ($\geq 0,005$ centesimo più alto, $< 0,005$ al centesimo più basso)	3,00
TOTALE	13,00
Piano delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche	Totale
Piano di analisi microbiologiche e chimico-fisiche per il controllo dell'acqua potabile dei punti di somministrazione (Dove viene prelevata per il consumo) nel rispetto del D.Lgs 31/2001 Tab A - Controlli di routine: N. 1 controllo semestrale per ogni punto di somministrazione: 1 punto N. 1 controllo trimestrale per ogni punto di somministrazione: 2 punti N. 1 controllo mensile per ogni punto di somministrazione: 3 punti	3,00
TOTALE	3,00
Piano di manutenzione dei centri di produzione pasti e dei locali refettorio	Totale
Proposta di intervento con riferimento alla sostituzione e/o potenziamento dei macchinari e attrezzature presenti al centro di produzione pasti addizionali rispetto a quanto indicato all'art. 19: <ul style="list-style-type: none">- Una ulteriore sostituzione proposta: 1 punto- Una seconda ulteriore sostituzione proposta: 1 punto- Ripavimentazione dei locali mensa con materiale ceramico presso il plesso Sant'Alessandro: 2 punti- Nuova posa di materiale ceramico delle pareti del deposito detergivi e materiale di pulizia presso il plesso Collodi: 2 punti- Installazione presso di dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale mensa: 2 punti I punti sono cumulativi.	8,00
TOTALE	8,00
Sistema informatico	Totale
Valutazione per software gestionale: Fornitura di moduli informatici aggiuntivi rispetto a quelli già in uso nella Stazione appaltante,: Modulo/applicativo gestione pasti anziani (anagrafica, calcoli importi, gestione fasce e fatturazione): punti 2 Modulo/applicativo gestione insolvenze e ingiunzioni: punti 1 Modulo/applicativo iscrizioni online per il servizio Asilo Nido predisposizione graduatorie di ammissione: punti 1 Modulo/applicativo iscrizioni online per il servizio Centro Estivo predisposizione graduatorie di ammissione: punti 1 I punti sono cumulativi.	5,00
TOTALE	5,00
TOTALE COMPLESSIVO	70,00

Il punteggio complessivo per l'offerta tecnica verrà ottenuto dalla somma di tutti i punteggi ottenuti per ogni singolo elemento o requisito come sopra determinato.

ART. 7 – VARIANTI ED INNOVAZIONI

Entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta, l'Impresa deve mettere in



atto le migliori proposte, qualora accettate dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui le varianti proposte dall'Impresa non fossero state accolte dalla Stazione Appaltante, l'Impresa deve mettere in atto le migliori alternative richieste dalla Stazione Appaltante per un importo pari al costo delle varianti proposte in sede di offerta.

Delle suddette varianti, deve essere presentato progetto definitivo, come previsto dalla normativa vigente in materia, atto a permettere la valutazione tecnico-economica da parte della Commissione giudicatrice e degli Enti sovra ordinati.

ART. 8 - UBICAZIONE DEI REFETTORI E DEL CENTRO COTTURA E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

I Centri Cottura di proprietà comunale e relative pertinenze, comprensivo di impianti, arredi, attrezzature, sono situati a Caronno Pertusella, in Via Sant'Alessandro 193, presso la Scuola Sant'Alessandro e in via IV Novembre per l'asilo nido "Il Pettiroso"

I refettori sono così allocati:

1	Asilo nido Il Pettiroso	Via IV Novembre 15
2	Scuola dell'infanzia COLLODI	Via Martiri di via Fani s.n.
3	Scuola dell'infanzia MONTESSORI	Via Verdi 632
4	Scuola Primaria G. PASCOLI	Via G. Verdi 692
5	Scuola Primaria IGNOTO MILITI	CORSO DELLA VITTORIA 531
6	Scuola Primaria S. ALESSANDRO	Via Sant'Alessandro 193
7	Scuola Secondaria A. DE GASPERI	Via Capo Sile 177

Il Servizio è così organizzato nei differenti plessi:

Asilo Nido "Il Pettiroso nido di Artos"

La cuoca prepara i pasti nella cucina interna al nido e poi mette sul montavivande: il frullato e la frutta per le ore 8.30; il pranzo per i bambini tra i 3 e i 12 mesi alle ore 11, dei bambini tra i 12 e i 15 mesi alle ore 11.15 e dei bambini tra i 15 e i 36 mesi e degli adulti alle ore 11.30, il termine del servizio per le ore 12.15; la merenda dei bambini tra i 3 e i 12 mesi alle 14.45 e dei bambini tra i 12 e i 15 mesi alle 15, il termine del servizio per le 15.30. La somministrazione avviene in biberon di vetro, stoviglie (tazze, piatti, zuppiere, ecc.) di ceramica, bicchieri di vetro e posate in acciaio.

L'acqua utilizzata per il servizio è quella di rete e viene somministrata mediante bottiglie di vetro.

La preparazione, il servizio ai tavoli e poi il riordino degli stessi e dei locali, viene svolto dalle educatrici e dalle ausiliarie che mettono sul montavivande le stoviglie usate, la cuoca in cucina provvede al rigoverno delle stoviglie.

Scuola dell'infanzia Collodi

I pasti sono consegnati alle ore 11:40 presso il plesso scolastico.

L'inizio della somministrazione è previsto per le ore 12.00; il termine del servizio per le ore 13.00 circa.

La somministrazione avviene in piatti in ceramica, bicchieri in melamina e posate di acciaio.

L'acqua utilizzata per il servizio è quella di rete e viene somministrata mediante brocche munite di coperchio.

Le addette provvedono ad allestire il refettorio con tovaglie sanificate con posate, bicchieri e pane, prima dell'ingresso dei bambini. La distribuzione viene effettuata dalle addette al tavolo per ogni bambino e così avviene il successivo sbarazzo.

La frutta viene consegnata da una addetta alle ore 9:30 direttamente nelle classi già pronta per il consumo.

Scuola dell'infanzia Montessori

I pasti sono consegnati alle ore 11:20 presso il plesso scolastico.

L'inizio della somministrazione è previsto per le ore 12.00; il termine del servizio per le ore 13.00 circa.

La somministrazione attualmente avviene in piatti in ceramica, bicchieri in melamina e posate di acciaio.

L'acqua utilizzata per il servizio è quella di rete e viene somministrata mediante brocche munite di coperchio.



Le addette provvedono ad allestire il refettorio con tovaglie sanificate posate, bicchieri e pane, prima dell'ingresso dei bambini. La distribuzione viene effettuata dalle addette al tavolo per ogni bambino e così avviene il successivo sbarazzo.

La frutta viene consegnata da una addetta alle ore 09:30 direttamente nelle classi già pronta per il consumo.

Scuola primaria Sant'Alessandro

La somministrazione attualmente è prevista su due turni. L'inizio della somministrazione è previsto per le ore 12.00; l'inizio del secondo turno per le ore 12,50. Il termine del servizio è per le ore 13.30 circa.

La somministrazione avverrà in piatti di melamina, posate in acciaio e bicchieri in melamina.

L'acqua utilizzata per il servizio è quella di rete e viene somministrata mediante brocche munite di coperchio.

Il servizio viene effettuato mediante distribuzione con linea self service: gli alunni accedono alla linea self e prelevano il vassoio, le posate, il bicchiere e il pane. Accedono poi alla zona di distribuzione del primo piatto, poi del secondo con contorno. La porzionatura è effettuata dalle addette.

La frutta viene consegnata da una addetta alle ore 10,00 direttamente nelle classi già pronta per il consumo.

Scuola primaria Ignoto Militi

I pasti sono trasportati al plesso in due consegne distinte: una alle ore 11.45 e una alle ore 12.10.

La somministrazione attualmente è prevista su due turni. L'inizio della primo turno è fissato per le ore 12.00; l'inizio del secondo turno per le ore 12,50. Il termine del servizio è per le ore 13.30 circa.

La somministrazione avverrà in piatti di melamina, posate in acciaio e bicchieri in melamina.

L'acqua utilizzata per il servizio è quella di rete e viene somministrata mediante brocche munite di coperchio.

Il servizio viene effettuato mediante distribuzione con linea self service. Gli alunni accedono alla linea self dove le addette provvedono alla distribuzione del primo piatto. Dopo la consumazione del primo gli alunni si rialzano e riacciono alla linea self per il prelievo del secondo con contorno. Tovaglie sanificate, posate, bicchieri e pane sono posizionati sui tavoli dalle addette che provvedono ad allestire il refettorio prima dell'ingresso dei bambini.

La frutta viene consegnata da una addetta alle ore 10,00 direttamente nelle classi già pronta per il consumo.

Scuola primaria Giovanni Pascoli

I pasti sono consegnati alle ore 11:15 presso il plesso scolastico.

L'inizio della somministrazione è previsto per le ore 12.00. Il termine del servizio per le ore 13.30 circa.

La somministrazione avverrà in piatti di melamina, posate in acciaio e bicchieri in melamina.

L'acqua utilizzata per il servizio è quella di rete e viene somministrata mediante brocche munite di coperchio.

Il servizio viene effettuato mediante distribuzione con linea self service. Gli alunni accedono alla linea self dove le addette provvedono alla distribuzione del primo piatto. Dopo la consumazione del primo gli alunni si rialzano e riacciono alla linea self per il prelievo del secondo con contorno.

Tovaglie sanificate, posate, bicchieri e pane sono posizionati sui tavoli dalle addette, che provvedono ad allestire il refettorio prima dell'ingresso dei bambini.

La frutta viene consegnata da una addetta alle ore 10,00 direttamente nelle classi già pronta per il consumo.

Scuola secondaria di I° grado A. De Gasperi

I pasti sono consegnati alle ore 13:15 presso il plesso scolastico.

L'inizio della somministrazione è previsto per le ore 13:35. Il termine del servizio per le ore 14.30 circa.

La somministrazione attualmente avviene in piatti a perdere in materiale mater B (100% compostabili), bicchieri e posate in materiale compostabile al 100%. Potrà essere richiesto utilizzo di piatti di melamina, posate in acciaio e bicchieri in melamina.

L'acqua utilizzata per il servizio è quella di rete e viene somministrata mediante brocche munite di coperchio.

Il servizio viene effettuato mediante distribuzione con linea self service. I ragazzi accedono alla linea self dove provvedono in autonomia alla preparazione del proprio vassoio.

Sui tavoli che verranno utilizzati per il consumo del pasto dovranno essere presenti tovaglie sanificate.

La frutta viene consegnata da una addetta alle ore 10,00 direttamente nelle classi già pronta per il consumo.

Centro estivo scuola dell'infanzia (presso plesso scolastico da definirsi)

Il servizio verrà da voi erogato con vostro personale, come segue:

orario consegna merenda mattino ore 9.30 – orario erogazione ore 10.00

orario consegna pasto e merenda pomeriggio ore 11.00



orario erogazione pasto ore 12.00

orario erogazione merenda pomeriggio ore 15.30

Il centro estivo rimarrà aperto tutto il mese di luglio. A seguito di programmazione annuale il centro estivo potrà essere attivato anche nella prima settimana di agosto.

In caso di gita giornaliera si deve prevedere il cestino da viaggio.

Centro estivo scuola primaria e secondaria di 1° grado (classe 1 e 2) (presso plesso scolastico da definirsi)

il servizio verrà da voi erogato con vostro personale, come segue:

orario consegna merenda mattino ore 10.00 – orario erogazione ore 10.15

orario consegna pasto ore 11.45

orario erogazione pasto ore 12.15

orario erogazione merenda pomeriggio ore 16.00

Il centro estivo rimarrà aperto tutto il mese di giugno e luglio. A seguito di programmazione annuale il centro estivo potrà essere attivato anche nella prima settimana di agosto, nonché la prima settimana di settembre (prima dell'inizio del nuovo anno scolastico).

In caso di gita giornaliera dovrà essere previsto cestino da viaggio.

Dovranno essere previste stoviglie in materiale compostabile da utilizzare in caso di emergenze. E' fatto divieto di utilizzare stoviglie in plastica usa e getta.

ART. 9 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio deve essere garantito dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico da settembre a giugno, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Per l'asilo nido, il servizio deve essere garantito dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico da fine agosto a luglio, nei giorni di effettivo funzionamento dell'asilo nido.

Il calendario sottostante è quello in vigore per l'anno scolastico 2018-19. Qualora, nel corso dell'appalto, venga modificato, l'I.A. dovrà adeguare l'erogazione del servizio alle richieste della Stazione Appaltante.

	PLESSO	INDIRIZZO	ORARIO CONSEGNA MERENDA MATTINO	PRANZO	ORARIO MERENDA POMERIGGIO
1	Scuola Collodi	Via Martiri di Via Fani	9:30	12:00	15:30
2	Scuola Montessori	Via Verdi 632	9:30	12:00	15:30
3	Scuola Ignoto Militi	Corso della Vittoria 531	10:00	Doppio turno 12:00 – 12:45 12:50 – 13:30	-
4	Scuola Giovanni Pascoli	Via Verdi 692	10:00	12:00	-
5	Scuola Sant'Alessandro	Via Sant'Alessandro 193	10:00	Doppio turno 12:00 – 12:45 12:50 – 13:30	-
6	Scuola De Gasperi	Via Caposile 177	10:00	13:15	-
7	Asilo nido "Il Pettirocco nido di Artos"	Via IV Novembre 15	8:30 : 3-12 mesi 9:30 : 12-36 mesi	11:00 : 3-12 mesi 11:15 : 12-15 mesi 11:30 : 15-36 mesi	14:45 : 3-12 mesi 15:00 : 12-36 mesi
8	Centro estivo infanzia	c/o plesso scolastico	9:30	12:00	15:30
9	Centro estivo primaria	c/o plesso scolastico	10:00	12:15	16:00

ART. 10 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di



produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come pasti trasportati da un centro cottura di emergenza oppure, eccezionalmente, cestini o piatti alternativi. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

b) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolo.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili.

ART. 11 - DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

TITOLO II PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 12 - PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria dovrà indicare nella relazione tecnica da presentare in sede di offerta il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che predisporrà per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolo, con indicazione dell'organizzazione della loro giornata di lavoro, in riferimento a modalità, tempi e numero di addetti che la ditta intende impiegare nei centri di produzione pasti e nelle sedi di distribuzione, al fine di garantire il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto del presente capitolo.

Dovrà pertanto essere redatto apposito organigramma indicante le presenze del personale, ivi compreso il Direttore del servizio (art. 13)

In ogni caso la ditta dovrà destinare ai servizi oggetto del presente appalto almeno 3 cuochi in possesso del prescritto titolo di studio, previsto dalla normativa vigente in materia, di cui due con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica, assegnati ai centri di produzione pasti comunale di cui al presente capitolo.

Clausola sociale di prioritariato assorbimento di personale del precedente appaltatore: qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere, ai sensi dell'art. 50 D.lgs. n 50/2016, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Qualora l'appaltatore subentrante applichi il medesimo contratto collettivo nazionale di lavoro dell'appaltatore uscente e tale contratto collettivo stabilisca l'obbligo di riassunzione del personale dell'appaltatore uscente, è tenuto a dare adempimento a tale obbligo, anche in base a quanto previsto dall'art. 30, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016.

I lavoratori che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, sono destinatari delle misure legislative in materia di ammortizzatori sociali.

La stazione appaltante sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante.

All'inizio del periodo contrattuale la ditta appaltatrice dovrà fornire dettagliato elenco nominativo degli addetti che impiegherà nei servizi; detto elenco dovrà necessariamente corrispondere a quello indicato in sede di offerta, così come dovranno corrispondere titoli di studio, professionali ed anzianità di servizio, in quella sede eventualmente



dichiarati. Sono fatti salvi soltanto i casi di forza maggiore che non potranno in ogni caso superare il 20% e dovranno essere sostituiti con personale in tutto corrispondente a quello dichiarato. Entro 30 giorni dal ricevimento dei dati il Comune potrà disporre la non utilizzazione delle persone prive dei requisiti richiesti o che ritenesse a proprio insindacabile giudizio non idonee; la ditta sarà in questo caso tenuta a sostituire immediatamente detto personale con altro che ottenga l'approvazione del Comune. L'elenco trasmesso dovrà essere costantemente aggiornato in caso di sostituzioni e dovrà essere riconfermato all'inizio di ciascun anno scolastico.

Il Personale della ditta dovrà essere in possesso del certificato di sana e robusta costituzione fisica, avere idoneità piena alla mansione ed essere in regola con tutte le norme di igiene previste per lo svolgimento del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali ed assicurativi disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria, ed è obbligata ad applicare il contratto nazionale di lavoro della categoria e di ogni altro accordo decentrato a livello territoriale ed aziendale, se migliorativo dei precedenti. La ditta aggiudicataria si impegna a rispettare lo Statuto dei Lavoratori ed a risolvere eventuali controversie davanti al giudice del Lavoro previa conciliazione. Il Comune è estraneo ad ogni controversia che dovesse insorgere tra la ditta ed il personale della stessa impiegato nei servizi.

Se la ditta ha forma cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro, anche nei rapporti con i soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se la stessa non è aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dalla dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutto il personale dell'Appaltatore deve essere professionalmente qualificato in specifica relazione al servizio oggetto del presente appalto, preparato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sulle norme di igiene della produzione degli alimenti, nonché sulle norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.

La ditta dovrà inoltre garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente capitolo, sollevando pertanto il Comune da oneri di istruzione del personale incaricato; il personale della ditta dovrà osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolo ed attuare gli indirizzi indicati dall'Amministrazione.

La ditta si impegna, salvo casi di forza maggiore, a garantire la stabilità del personale, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

La ditta si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo. Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato e una volta collocato nel servizio, dovrà fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente della ditta o al responsabile nominato dalla ditta presso la struttura. Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicato al Comune.

La ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene, alla sicurezza dei propri e degli altri lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzi e di indumenti appropriati e di dispositivi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa (es. cuffie, camice, guanti, zoccoli anatomici, mascherine) e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Il personale della ditta dovrà essere dotato di apposita divisa e portare ben visibile la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza.

La ditta, in considerazione della specifica delicatezza del servizio, garantisce che il personale da essa impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, non abbia subito condanne penali o non abbia pendenze in atto.

La ditta deve impiegare personale di fiducia obbligato a mantenere un contegno decoroso, irreprendibile, riservato, corretto, in particolare nei riguardi dell'utenza e disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e che osservi diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolo nonché rispetti i propri orari di lavoro.

Il personale della ditta è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

Il personale incaricato della distribuzione e gestione del servizio, presso ogni sede di distribuzione, dovrà inoltre garantire la massima collaborazione con il personale ausiliario, insegnante, educativo ed amministrativo delle scuole, per il buon esito del servizio, nonché con il Dirigente scolastico, il personale comunale, il peronale dell'asilo e il personale di Fondazione Artos.

Per lo svolgimento del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti l'Impresa deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio



stesso, come previsto nel piano dei trasporti.

Per lo svolgimento del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, l'Impresa deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante, pari o superiore a quanto dichiarato dall'Impresa in sede di offerta, nel rispetto del rapporto previsto dalla normativa vigente.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tal caso la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere e di procedere alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

ART. 13 - DIRETTORE DEL SERVIZIO

L'Impresa deve nominare un Direttore del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il D.S. sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il D.S. deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il D.S. deve essere sempre presente per almeno 10 ore settimanali nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantirne il buon andamento delle attività, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. In caso di assenza, l'impresa dovrà tempestivamente indicare il sostituto.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dalla Stazione Appaltante.

ART. 14 - NORME DI SICUREZZA

La ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda in particolare che la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

A tale fine dovrà:

- fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Appaltante o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente. Si precisa a tale proposito che sono stati stimati i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi di interferenze del presente capitolato, come risultanti dal DUVRI, allegato al bando di gara;
- indicare in sede di offerta economica i costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento all'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico della ditta; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente capitolato, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale dell'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, l'Impresa deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'Impresa deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro ai sensi del D.LGS. 81/08

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro,



ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 15 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

La ditta deve garantire a tutto il personale che sarà impiegato nelle prestazioni in oggetto, lo svolgimento di attività di formazione, addestramento ed aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto.

La ditta si impegna, a propria cura e spese a realizzare i programmi di aggiornamento e formazione dichiarati in sede di gara, rilasciando al Comune, su richiesta, regolare dichiarazione relativa ai partecipanti, al numero di ore, agli argomenti sviluppati ed ogni altra informazione utile.

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare, tra l'altro:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

All'interno della relazione tecnica da presentare in sede di offerta, la ditta dovrà presentare il piano di formazione e addestramento del personale.

ART. 16 - ESERCIZIO DEL DIRITTO DI SCIOPERO

Lo sciopero è regolato dalla L. n.146/90. In caso di proclamazione di sciopero del personale dell'appaltatore, la ditta si impegna a garantire la presenza di personale necessario per il mantenimento dei servizi essenziali, così come definiti dal Committente. In specifico per il servizio di ristorazione scolastica dovranno essere previsti almeno cestini freddi come da art. 28. Per il servizio asilo nido dovrà essere prevista almeno la fornitura di omogeneizzati per i bambini di età inferiore ad 1 anno, mentre per i bambini di età compresa tra un anno e tre anni dovrà essere fornita pasta/riso in bianco, prosciutto cotto con carote e/o patate (es. menù in bianco).

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta appaltatrice, la stessa è tenuta a comunicare la sospensione del servizio con preavviso scritto, in modo da consentire al Comune l'informazione all'utenza nei termini di legge (almeno 5 gg. prima).

Qualora invece, la comunicazione non pervenga all'Ufficio Sussidiarietà e Scuola del Comune nei termini e con le modalità sopra indicati, è fatta salva l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 62.

In caso di sciopero del personale scolastico, trattandosi di dipendenti di altro Ente, il Comune assicura l'informazione con la massima tempestività possibile, così come in caso di altro avvenimento straordinario che comporti l'interruzione del servizio.

In caso di sospensione dello sciopero la ditta dovrà essere in grado, comunque, di effettuare la fornitura dei pasti, previa comunicazione da effettuarsi con almeno 24 ore di anticipo.

In ogni caso nulla è dovuto alla ditta per la mancata prestazione del servizio

ART. 17 – D.U.V.R.I. - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

I D.U.V.R.I. (Allegati n. 5 e n. 5bis) sono stati redatti in ottemperanza al dettato dell'art. 26 del D. Lgs 81/08 per promuovere la cooperazione e il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo. I costi relativi al D.U.V.R.I. sono predeterminati e non soggetti a ribasso.

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE E MATERIALI

ART. 18 - MODALITÀ DI CONCESSIONE DEGLI SPAZI, DELLE ATTREZZATURE, DEI MATERIALI E DEL LORO UTILIZZO

Il Comune mette a disposizione della ditta, nei locali dati in uso, le attrezzature esistenti di sua proprietà, come da inventario rilevato precedentemente alla presa di possesso da parte della ditta. L'aggiudicatario dovrà obbligatoriamente utilizzare il centro di produzione pasti/centro cottura comunale.

La ditta provvede alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature in dotazione, nonché alla sostituzione di quelle danneggiate o usurate, in modo tale da non risultare più utilizzabili nel periodo di durata contrattuale o su richiesta dell'Amministrazione. Le attrezzature sostituite dalla ditta in corso di appalto



resteranno, alla scadenza dello stesso, di proprietà del Comune di Caronno Pertusella.

La sostituzione dei beni mobili danneggiati o usurati deve essere effettuata nel rispetto delle tipologie e degli standard tecnico/funzionali dei beni posti in disuso. La ditta si deve fare carico di sostituire a propria cura e spese le stoviglie e il pentolame di proprietà comunale usurato o non più idoneo all'uso.

All'atto dell'aggiudicazione del servizio il Comune concederà in gestione alla ditta aggiudicataria i locali dei centri di produzione pasti e dei terminali attrezzati, presenti nelle diverse sedi di distribuzione, nonché i relativi impianti, arredi, attrezzi e materiali in comodato d'uso ex art. 1803 c.c. e succ., previa definizione degli spazi, effettuata al momento dell'affidamento e relativo inventario dei beni presenti.

La ditta aggiudicataria dovrà fare uso dei beni affidati in conformità alle finalità perseguitate con il presente capitolo, con l'obbligo della restituzione, al termine dell'appalto, in buono stato di conservazione e funzionanti, salvo il deterioramento degli immobili e degli impianti fissi per solo effetto del normale uso per cui sono stati consegnati e senza colpa dell'affidatario.

Per quanto concerne gli spazi sopra indicati la ditta aggiudicataria provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dall'appaltante:

a) alla manutenzione ordinaria delle strutture, con ogni annesso e pertinenza, delle attrezzi, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti nei centri di produzione e nei terminali attrezzati ubicati nelle sedi di distribuzione, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di sicurezza; la ditta dovrà trasmettere al Comune copia degli atti attestanti gli interventi a tale titolo effettuati. Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

- interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disinserzione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti;
- controllo periodico generale delle componenti elettriche, idrauliche, meccaniche;
- manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);
- sostituzione periodica di eventuali terminali in gomma di adduzione del gas;
- sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc.);
- controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzi, ecc.);
- tinteggiatura completa dei locali da eseguirsi con cadenza periodica e ripristino quando necessario;
- tinteggiatura dei termosifoni e degli infissi compreso i telai delle zanzarie;
- ripristino dei dissuasori di insetti e piccioni;
- controllo e manutenzione ordinaria delle porte tagliafuoco e dei maniglioni antipanico, controllo e sostituzione quando necessario di parti del pavimento e del rivestimento, in conformità con la qualità e l'estetica originarie;
- pulizia ed eventuale sostituzione dei corpi illuminanti degli impianti illuminazione ordinaria e emergenza;
- revisione, controllo e manutenzione ordinaria di rivelatori di fumo, rivelatori di gas e di tutti i dispositivi di sicurezza presenti all'interno dei locali;
- revisione, controllo e manutenzione ordinaria periodica degli estintori presenti nei locali;
- attuazione di ogni prescrizione della competente A.T.S. relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzi, dei locali e degli impianti;

b) alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico, salvo diversamente scelto dal Comune, delle attrezzi, arredi e materiali vari ricevuti in comodato e presenti nei centri di produzione e nei terminali attrezzati delle sedi di distribuzione, che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza, ed agli eventuali oneri conseguenti di manutenzione ordinaria relativi agli allacciamenti ed al ripristino; tali integrazioni e sostituzioni dovranno essere preventivamente concordate con l'appaltante e al termine del contratto resteranno di proprietà del Comune di Caronno Pertusella.

Qualora la ditta sia inadempiente o faccia uso di attrezzi, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, il Comune potrà chiedere alla ditta di adempiere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per ottemperare senza che la ditta abbia provveduto, il Comune ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo alla ditta tutti gli oneri finanziari conseguenti;

c) al pagamento delle utenze telefoniche dei Centri di produzione pasti, che la ditta dovrà provvedere ad intestarsi direttamente;

d) agli interventi di disinfezione, derattizzazione e deblattizzazione effettuati, quando necessari. Ad avvenuta



esecuzione di ciascun intervento deve inviare, all’Ufficio Sussidiarietà e Scuola per la ristorazione scolastica e a Fondazione Artos per l’asilo nido, attestazione degli interventi eseguiti;

e) alla pulizia periodica degli scarichi, comprensivi di pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio delle cucine e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;

f) alla eventuale installazione, per sopravvenute esigenze o a seguito di indicazioni della competente A.T.S., manutenzione e controllo settimanale dei microfiltratori in punti stabiliti di prelievo dell’acqua potabile proveniente dall’acquedotto pubblico. Al conseguente controllo analitico per le verifiche chimico – fisiche – microbiologiche dell’acqua utilizzata ai fini alimentari in tutti i refettori. Il controllo analitico deve essere almeno di un campione all’anno per ogni punto di erogazione di tutti i refettori e della cucina del centro cottura. I rapporti di analisi eseguite dovranno essere trasmessi all’Ufficio Sussidiarietà e Scuola per la ristorazione scolastica e a Fondazione Artos per l’asilo nido;

g) a farsi carico del costo annuo del software informatizzato per il servizio rilevazione presenze e pagamento buoni pasto, attivo per tutti gli alunni e le famiglie che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica; con medesimo software l’I.A. dovrà provvedere alla gestione delle iscrizioni, alla raccolta delle diete differenziate, raccolta dati delle prenotazioni giornaliere dei pasti e la relativa comunicazione alle cucine. Il presente obbligo non si applica alla gestione del servizio per l’asilo nido “Il Pettiroso”.

La ditta dovrà in particolare indicare il programma di manutenzione delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei materiali che intende adottare, comprese le scadenze periodiche che intende applicare.

La ditta avrà comunque l’onere del controllo delle parti degli edifici che riceverà in comodato e l’obbligo di segnalare al Comune la necessità di interventi di manutenzione straordinaria.

La ditta avrà inoltre l’obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria le spese dei materiali di detergenza:

- per la sanificazione e la pulizia dei locali e delle attrezzature presenti nei terminali attrezzati ubicati nelle sedi di distribuzione;
- per il lavaggio delle stoviglie e contenitori utilizzati nelle sedi di distribuzione;
- per il lavaggio di strofinacci, asciugapiatti eventualmente lavati nelle sedi di distribuzione.

I locali, le attrezzature, i materiali messi a disposizione della ditta aggiudicataria dovranno essere utilizzati esclusivamente in funzione dell’esecuzione dei servizi commissionati dal Comune di Caronno Pertusella.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l’effettivo stato dei locali, delle attrezzature e dei macchinari e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

L’Impresa Aggiudicataria deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione Appaltante prima dell’inizio del servizio.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all’immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dal Comune. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà del Comune. Il comodato d’uso di cui al presente articolo avrà il medesimo termine dell’appalto.

Il Comune si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in comodato, per attività di coordinamento o controllo da svolgersi a cura del personale comunale responsabile del servizio o suo delegato, o per ogni altra esigenza di servizio.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l’accesso al personale estraneo all’impresa aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo del Comune o dell’impresa aggiudicataria. Ogni deroga e responsabilità è a carico della ditta appaltatrice.

L’impresa aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell’impresa stessa.

ART. 19 – FORNITURA DI NUOVE ATTREZZATURA

L’impresa appaltatrice dovrà fornire le seguenti attrezzature, in sostituzione o in nuovo arredo:

Asilo Nido “Il Pettiroso nido di Artos”

- Sostituzione n. 1 congelatore



- sostituzione n. 2 fuochi del piano cottura
- la lavastoviglie va posizionata di fianco al lavello (attualmente è posizionata sulla parete opposta)
- sostituzione di n. 2 carrelli
- la rimozione di un vecchio frigorifero non più utilizzato
- la sostituzione delle stoviglie e bicchieri con certificazione secondo lo schema MOCA

Scuola Primaria “Sant’ Alessandro”:

- Sostituzione di n.1 forno a convenzione con vapore diretto presso il Centro Cottura
- Sostituzione di n.1 brasiera presso il Centro Cottura
- Sostituzione di n.1 frigorifero a due ante presso il Centro Cottura
- Fornitura di n.1 apparecchiatura automatica per la produzione sia di hamburgers e sia di polpette (attrezzatura completa degli stampi per preparare sia hamburger che polpette)
- Fornitura di n. 1 abbattitore
- Sostituzione delle stoviglie presenti nel locale lavaggio del Centro Cottura
- Sostituzione n.2 linee self service con previsione di elementi per il mantenimento della catena del caldo e della catena del freddo – completi di elementi di protezione degli alimenti posti nella linea self service

Scuola dell'Infanzia “Collodi”

- Sostituzione di n.1 frigorifero
- Sostituzione di n.1 lavapiatti
- Sostituzione di utensileria, posateria, stoviglie e bicchieri

Scuola dell'Infanzia Montessori

- Sostituzione di utensileria, posateria, stoviglie e bicchieri
- Installazione cappa di aspirazione sopra lavastoviglie

Scuola Primaria G. Pascoli

- Sostituzione di utensileria, posateria, stoviglie e bicchieri
- Installazione cappa di aspirazione sopra lavastoviglie
- Sostituzione n.1 linea self service con previsione di elementi per il mantenimento della catena del caldo e della catena del freddo – completi di elementi di protezione degli alimenti posti nella linea self service

Scuola Primaria Ignoto Militi

- Sostituzione di utensileria, posateria, stoviglie e bicchieri

Scuola Secondaria “De Gasperi”

- Sostituzione tavoli e sedie nei locali mensa
- Installazione di lavastoviglie adeguata al lavaggio di vassoi e cappa di aspirazione
- Sostituzione n.2 linee self service con previsione di elementi per il mantenimento della catena del caldo e della catena del freddo – completi di elementi di protezione degli alimenti posti nella linea self service

L’I.A. dovrà altresì smaltire l’attrezzature non più utilizzata presso il plesso Collodi.

In sede di gara, l’I.A. presenterà un cronoprogramma per la fornitura delle suddette attrezzature e la realizzazione dei lavori, da realizzarsi entro i primi due anni di appalto.

ART. 20 – UTENZE E SPESE A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Le spese per le utenze energetiche presso le cucine e presso i refettori (energia elettrica, metano, vapore, acqua calda e fredda, riscaldamento, escluse spese telefoniche) sono a carico della Stazione appaltante. Sono altresì a carico della Stazione appaltante le spese relative al pagamento della Tassa sui rifiuti.

Restano a carico della Stazione appaltante tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore.

ART. 21 - VERBALE DI CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO

La Stazione Appaltante, previa stesura del Verbale di Consegna, mette a disposizione dell’Impresa Aggiudicataria



i locali di produzione e di consumo dei pasti, arredati e attrezzati nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato; pertanto la Stazione Appaltante resta sollevata da ogni e qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie, sostituzioni di macchinari o componenti di essi, sostituzione e/o reintegro di attrezzi ed arredi, che si dovessero rendere necessari per qualsiasi titolo o causa. Tutti gli oneri e le spese derivanti da quanto sopra sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

L'Impresa Aggiudicataria, durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle stesse, nonché, agli impianti, alle attrezzi, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

ART. 22 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO E AUTORIZZAZIONI

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'Impresa devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Qualora sorgesse la necessità di produrre pasti per altri enti, l'I.A. dovrà richiedere esplicita autorizzazione scritta alla Stazione appaltante per poter utilizzare il centro cottura per la preparazione dei suddetti pasti a soggetti diversi.

Qualora la stazione appaltante autorizzasse la realizzazione del servizio preparazione pasti verso terzi, dovrà corrispondere al Comune € 0,50 a pasto fornito.

ART. 23 - INVENTARI DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto, l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali di produzione e di distribuzione dei pasti con impianti, macchine, attrezzi e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, desunti dai beni eventualmente alienati, oltre a quelli eventualmente apportati con migliorie e innovazioni. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzi e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa Aggiudicataria.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 24 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari" (allegato n. 4).

Dovranno inoltre essere rispettate le indicazioni previste nei CAM "Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", previsti dall'Allegato 1 al DM 25 luglio 2011, pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 (allegato n. 6)

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Per le derrate di derivazione biologica si dovrà fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Eventuali alimenti riconfezionati dalla ditta devono essere identificati con idonea etichettatura e corredate da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria per risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Nel caso in cui l'Impresa intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre alla Stazione appaltante le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte della Stazione appaltante.

Resta inteso che i prodotti offerti dai concorrenti devono essere coerenti e adatti al tipo di utenti cui sono



destinati, in caso contrario non saranno presi in considerazione.

Le derrate immagazzinate devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche, fatti salvi i prodotti offerti dai concorrenti e accettati dalla Stazione appaltante.

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

ART. 25 – FORNITURA DI PRODOTTI BIO E ULTERIORI REQUISITI DI QUALITÀ

La stazione concedente in linea con le normative nazionali in materia, promuove l'impiego di prodotti provenienti da agricoltura biologica. Nella produzione dei pasti e in generale nello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica la concessionaria si impegna a rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM) stabiliti nell'allegato 1 – Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione pubblicato sulla GU Serie Generale n. 220 del 21/09/2011, documento integrativo del DM 11/04/2008 di approvazione del PAN GPP.

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, muniti di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia.

La ditta ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla Stazione Concedente l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno con relativa sostituzione.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolo, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche e nei menù in corso.

Tutta la frutta e la verdura utilizzata per il servizio dovrà essere 100% BIO. Qualora, per qualsiasi motivo, l'I.A. sia impossibilitata a fornire frutta e verdura BIO, dovrà dare apposita comunicazione alla stazione appaltante, corredata da pezza giustificativa (es. indisponibilità del fornitore).

Non è ammesso utilizzo della quarta gamma.

Sarà consentito solo l'utilizzo di olio extra-verGINE d'oliva.

La fornitura di pane fresco dovrà avvenire quotidianamente mediante approvvigionamento da fornaio/panettiere sul territorio di Caronno Pertusella.

Requisiti aggiuntivi di eccellenza inherente le derrate alimentari saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.

ART. 26 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, offerti dall'Impresa in sede di gara, non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. L'evenienza di cui sopra non deve verificarsi per più di due volte al mese. Superato tale limite verranno applicate le penali previste nel presente capitolo.



TITOLO V

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

ART. 27 - MENÙ

Il menù giornaliero è quello previsto dalle vigenti tabelle dietetiche vistate dal SIAN territorialmente competente dell'A.T.S., seguendo le linee guida dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana).

Di norma esso comprende un primo piatto, un secondo piatto, contorno, frutta del mattino, pane, acqua, prodotto da forno, dolce, quando proposto il menù a tema. La ditta aggiudicataria nella preparazione del menù dovrà attenersi alla articolazione e la composizione dei menù come sopra approntato, garantendo la gradibilità del pasto. La composizione dei pasti nei diversi gradi di scuola è indicativamente la seguente:

Asilo Nido

- frullato e frutta fresca BIO la mattina

Pranzo

- latte formulato per i bambini di 3-12 mesi
- piatto unico per i bambini fino dai 12 ai 15 mesi
- per i bambini di 15-36 mesi e per gli adulti:
 - un primo piatto
 - un secondo piatto
 - un contorno
 - pane

Merenda diversificata per bambini di 3-12 mesi e per i bambini di 12-36 mesi.

Scuole dell'Infanzia

- frutta BIO fresca a metà mattina
- Pranzo*
- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- merenda per gli alunni che frequentano il post-scuola

Scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado

- frutta BIO fresca a metà mattina più biscotti secchi o cracker
- Pranzo*
- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane

I menù sono articolati in menù autunnale, menù invernale e menù primaverile/estivo. Il menù autunnale copre indicativamente il periodo da ottobre a dicembre, quello invernale indicativamente il periodo da gennaio a marzo. Il menù estivo inizia indicativamente nel mese di aprile e termina a fine settembre. In ogni caso, l'entrata effettiva in vigore di ciascuno dei menù stagionali deve essere preventivamente concordata con la Stazione Appaltante e la Commissione Mensa.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù predisposti. Si dovranno rispettare le condizioni relative agli ingredienti / alimenti non concessi indicati nell'allegato n. 2. Copia dei menù dovrà essere esposta nelle scuole e all'interno dei refettori.

Le preparazioni gastronomiche previste nel menù possono subire variazioni in relazione alla stagionalità e alla disponibilità sul mercato dei prodotti, fatta salva l'equivalenza economica e nutrizionale.

La Stazione Appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste negli allegati



“Grammature ristorazione scolastica” (allegato n. 2) e “Grammature asilo nido” (allegato n. 2/bis), nei quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Inoltre s'intendono al netto degli scarti di lavorazione, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso.

Con riferimento a quanto previsto dalle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e le Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica di ATS Insubria. Si allegano le tabelle di conversione cotto/crudo per la verifica delle grammature. Le tabelle a crudo si intendono rispettose delle grammature proposte da ATS Insubria, mentre i valori a cotto sono da intendersi indicazione generale.

Copia di tali tabelle dovrà essere esposta in tutti i refettori e sale di consumo dei pasti.

I pasti degli adulti dovranno seguire il medesimo menù predisposto per i bambini, con adeguamento delle grammature, che dovranno essere calibrate dalla ditta aggiudicataria tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

È comunque facoltà del Comune, previa valutazione del competente Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con la commissione mensa e con gli uffici preposti dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta appaltatrice senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. La ditta può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- Derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.
- su richiesta dell'ATS competente
- su richiesta della Commissione Mensa

Tale variazione potrà, in ogni caso senza variazione di prezzo, essere apportata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C.

Sarà cura dell'impresa appaltatrice comunicare ogni variazione di menù all'ATS competente.

Dovranno inoltre essere previsti, senza nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti, integrazioni/completamenti dei menù proposti, per rispondere a particolari esigenze dell'Ente o degli utenti, (es. Natale, ricorrenza delle SS. Ceneri, festa di fine anno scolastico ecc), per rispondere a criteri di migliore gradibilità e/o di appetibilità del pasto, e/o di qualità del servizio reso agli utenti.

L'Impresa, su richiesta della Stazione appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima, deve predisporre, una volta al mese, un menù a sorpresa, a tema o etnico. I menù proposti dall'Impresa devono avere caratteristiche culturali definite e devono essere di pari valore economico del pasto consumato normalmente.

Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante.

ART. 28 – MENÙ ALTERNATIVI E DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria deve predisporre e produrre, in collaborazione con il Comune e con l'A.T.S., i seguenti menù alternativi costituiti da diete e pasti speciali:

- a) PASTO IN BIANCO, previa richiesta dei genitori, senza certificazione medica; le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano, da una verdura (fresca o cotta) e da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, oppure prosciutto crudo e/o cotto e parmigiano reggiano, frutta; merenda a base di frutta per la scuola dell'infanzia;
- b) PASTO IN BIANCO AL NIDO, previa richiesta dei genitori, senza certificazione medica; le diete in bianco sono costituite da crema di riso, pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine d'oliva e parmigiano, da patate e carote lesse e da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, oppure prosciutto cotto o parmigiano reggiano; merenda a base di tè o mela;
- c) DIETA PERSONALIZZATA per bambini con problemi di salute (allergie, intolleranze alimentari, problematiche psicorelazionali, ecc.), documentate da certificazioni mediche ed autorizzate dal pediatra dell'A.T.S., con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante; le diete personalizzate devono essere contenute



in vaschette monoporzioni termo sigillate contrassegnate da un identificativo per utente;

d) DIETA PERSONALIZZATA AL NIDO per i bambini con problemi di salute (allergie, intolleranze alimentari, ecc.), documentate da certificazioni mediche, con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante, le diete personalizzate devono essere preparate nella zona della cucina dedicata ad esse;

e) DIETA MODIFICATA rispettosa di posizioni etiche o religiose familiari, con validità annuale; le diete modificate devono essere contenute in vaschette monoporzioni termo sigillate contrassegnate da un identificativo per utente, contenute a loro volta in contenitori termici;

f) PASTO ALTERNATIVO AL MENÙ DEL GIORNO (DISGUSTO), su richiesta del genitore, per i bambini che, nonostante l'azione educativa dell'educatore/insegnante, si rifiutino di mangiare il cibo proposto; il pasto alternativo è definito mediante sostituzioni previste dalle linee guida di ATS Insubria;

g) CESTINI DA VIAGGIO: il Comune si riserva di richiedere, in occasione delle uscite didattiche organizzate nelle scuole in luogo del pasto normale, ed eventualmente per i centri estivi, indicando gli orari e i luoghi di consegna, cestini da viaggio, che siano equivalenti, sia dal punto di vista organolettico che igienico sanitario e nutrizionale ai pasti del normale servizio mensa, composti da panini (2 o 3 da 50 gr. cadauno in relazione all'età con prosciutto crudo/cotto e formaggio), frutta fresca, un succo di frutta, una merenda adeguata confezionata, acqua minerale cl. 50, tovaglioli di carta e bicchiere usa e getta in materiale compostabile al 100%. Il cestino da viaggio dovrà essere consegnato agli orari richiesti, sulla base delle esigenze specifiche di volta in volta individuate.

Nessun costo aggiuntivo rispetto al prezzo di aggiudicazione verrà addebitato al Comune per la preparazione e la fornitura di tutti i suddetti menù alternativi.

Il dietista dell'I.A. deve essere adibito alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali, nonché alla predisposizione delle diete speciali.

La figura professionale del dietista dovrà essere presente al centro cottura e/o presso i terminali per almeno 25 ore settimanali.

Le diete speciali per gli adulti sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

Le diete speciali per gli alunni dovranno essere preparate in vaschette monoporzione termo sigillate e successivamente etichettate con il nominativo dell'utente, la classe e sezione e la diagnosi/motivazione della dieta (es. celiachia, dieta etico-religiosa, dieta in bianco), rispettando le normative vigenti in materia di privacy.

Le vaschette devono essere collocate in contenitori termici idonei a garantire, fino al momento del consumo, il mantenimento della catena del caldo per i cibi cotti da consumarsi caldi o del freddo per gli alimenti crudi da consumarsi freddi, secondo i limiti di temperatura previsti dal D.P.R. 327/80. Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura delle attrezzature per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Le diete indicate dovranno essere coerenti con quanto indicato nel protocollo operativo per Diete Speciali anno 2019, redatto da ATS Insubria ed eventuali successive modifiche.

ART. 29 – CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI, MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI E DIVIETI

I generi alimentari e le bevande utilizzati nel confezionamento dei pasti, dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche qualitative stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che ne disciplinano la produzione ed il commercio.

Risulta indispensabile che la ditta appaltatrice si attenga:

- al Regolamento CE 852/04 e successive modifiche ed integrazioni (ss.mm.ii.) per il piano di autocontrollo di tutta la catena alimentare definito dalla sigla HACCP;

- alle normative comunitarie inerenti:

- Rintracciabilità e sicurezza alimentare (Regolamento CE 178/2002).
- Etichettatura (Regolamento UE 1169/2011).
- Igiene dei mangimi (Regolamento CE 183/2005).
- Igiene dei prodotti alimentari (Regolamento CE 852/2004).
- Norme specifiche igiene alimenti di origine animale (Regolamento CE 853/2004)
- Norme sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Regolamento CE 1935/2006 e s.m.i.)
- Norme nazionali specifiche per tipologia di prodotto, quando non in contrasto con normative europee sullo stesso argomento

L'approvvigionamento delle materie prime deve avvenire secondo una logica di filiera corta e sostenibile,



favorendo l'utilizzo dei prodotti che esprimano la tipicità delle produzioni agro-alimentari del territorio (DOP e IGP) e rispettando i criteri di stagionalità.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici. Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, devono essere di elevata qualità, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono, in particolare:

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti ed ispirarsi alle linee guida della ristorazione scolastica della Regione Lombardia, anche a seguito della revisione dei LARN (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la *shelf life* residua alla consegna deve essere pari al 70%.

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, nonché del loro stoccaggio e veicolazione.

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure e per il pesce che potranno anche essere surgelati.

Tutti gli alimenti devono essere preparati e cotti nella stessa giornata destinata al consumo, immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti, fatto salvo le preparazioni di semilavorati che dovranno essere completati con utilizzo dell'abbattitore, per completare la preparazione del piatto finito il giorno successivo indicato in menù. È vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati.

Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle di composizione e grammatura degli alimenti e alle caratteristiche merceologiche indicate negli allegati.

La ditta dovrà in particolare attenersi al Regolamento CE 178/2002, relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari ed alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto e a quanto previsto dai CAM "Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", previsti dall'Allegato 1 al DM 25 luglio 2011, pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.

In caso di aggiornamento dei CAM e di ogni altra disposizione di legge, l'aggiudicatario è tenuto ad adeguarsi alle disposizioni di legge eventualmente sopravvenute, senza oneri aggiuntivi a carico della stazione appaltante.

ART. 30 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nella relativa tabella merceologica delle caratteristiche e qualità degli alimenti che costituirà parte integrante del contratto.

La qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti del presente appalto sarà oggetto di valutazione, sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica in sede di offerta, con riferimento alla provenienza delle merci, agli ingredienti, alla periodicità di rifornimento, alle modalità di conservazione/stoccaggio, ecc., al fine di verificarne la qualità e la rispondenza alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari. Saranno inoltre valutati i criteri utilizzati dalla ditta per la selezione e controllo dei fornitori dei generi alimentari, le modalità e la frequenza di consegna delle derrate alimentari presso i centri comunali di produzione pasti.

Per qualità si intende qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Pertanto la ditta concessionaria deve fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate ai seguenti parametri generali:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore
- fornitura regolare e peso netto
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti



- integrità del prodotto consegnato (esempio: confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffa, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli)
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (esempio: colore, aspetto, odore, sapore e consistenza).

La ditta, inoltre, deve rendere disponibili al Committente idonee certificazioni di qualità, dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia. Le stesse garanzie sono richieste per le derrate occorrenti per i pasti crudi.

In ogni caso si richiede alla ditta aggiudicataria, in base al tipo di preparazione dei diversi alimenti previsto dal vigente menù, di:

- cuocere le verdure al forno, al vapore o in padella.
- cuocere i secondi piatti al forno, a vapore, in padella o bolliti.
- aggiungere i grassi, possibilmente, a crudo;
- le paste asciutte, per tutti gli utenti, dovranno essere condite al momento della somministrazione.
- Il formaggio verrà fornito ai refettori in appositi contenitori per alimenti muniti di coperchio ove verrà porzionato dalle addette in apposite ciotole monouso da distribuire su ogni tavolo.
- Per condimenti a crudo delle pietanze, per la preparazione di sughi, delle insalate, delle pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- carne al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo;
- conservanti ed additivi chimici;
- verdura, carne, pesce semilavorati o precotti;
- è tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/54 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali offerti dall'Impresa in sede di gara e accettati dalla Stazione Appaltante.
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

L'uso del sale da cucina dovrà essere estremamente contenuto e del tipo "iodato".

La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C, in base a quanto stabilito dal DPR 327/80. In ogni caso deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

La conservazione dei piatti da servire in legame caldo deve garantire almeno +65° sino al momento della somministrazione.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

La conservazione delle derrate alimentari deve rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme. Per quanto riguarda gli alimenti deperibili, da conservare a regime di temperatura controllata, e/o gli alimenti surgelati, la ditta concessionaria dovrà essere provvista di un sistema di registrazione in continuo delle temperature di conservazione. Tali registrazioni dovranno - a richiesta - essere messe a disposizione del Committente per la verifica e conservate per la durata di un anno.

- le carni, le verdure, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti
- lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in apposito locale tenuto in buono stato igienico
- ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto deve essere immediatamente consumato
- i prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, la farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte, il restante del contenuto deve essere conservato in adatti contenitori di plastica per alimenti o vetro
- i prodotti iniziatì (ad esempio il formaggio) devono essere riconfezionati o richiusi ermeticamente utilizzando appositi contenitori e riposti immediatamente nei frigoriferi. È fatto obbligo di trascrivere su apposita etichetta la data di scadenza e la data di apertura del prodotto.
- in presenza di pesce surgelato, lo stesso deve essere rimosso dai contenitori di cartone e posto in idonee buste per alimenti, avendo cura di apporvi l'etichetta con la data e la scadenza
- le uova fresche o pastorizzate devono essere conservate in frigorifero nella loro confezione originale
- la frutta non deve essere consegnata nei suoi contenitori originali ma posta in altri idonei contenitori



- le confezioni di prodotti sottovuoto devono essere visibilmente integri fino al momento dell'utilizzo
- tutti i prodotti non conformi e destinati alla resa devono essere custoditi nella dispensa, nel congelatore o nel frigorifero con appositi cartelli ben visibili con la dicitura "prodotto non conforme in attesa di resa".

ART. 31 - PRENOTAZIONI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, ASILO NIDO E CENTRI ESTIVI

Le prenotazioni dei quantitativi giornalieri dei pasti relativi al servizio di ristorazione scolastica, verranno rilevate dall'operatore incaricato dall'I.A. in accordo con il Dirigente Scolastico.

Per l'Asilo Nido le prenotazioni verranno consegnate, a cura delle educatrici, direttamente alla cuoca in modalità cartacea entro le ore 9.30.

Per i Centri Estivi le prenotazioni giornaliere verranno comunicate telefonicamente entro le 10.30; si dovrà comunicare recapito telefonico e nominativo al quale fornire l'informazione.

Qualora dovesse essere modificato il numero dei pasti prenotati a seguito di uscita anticipata degli alunni, sarà il personale scolastico al informare l'I.A.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero dei pasti distribuiti, l'impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Per il servizio ristorazione scolastica l'I.A. dovrà farsi carico di provvedere quotidianamente all'inserimento delle prenotazioni e delle chiusure delle giornate contabili attraverso software gestionale dedicato, individuato dall'I.A. (ved. Art. 1)

ART. 32 - CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura ed inizio del confezionamento, e la loro somministrazione dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a due ore. Tale limite pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

Il miscelamento di pietanze e condimenti dovrà avvenire presso le singole sedi di distribuzione, a cura del personale addetto.

In ottemperanza alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, il luogo e la data di produzione, la modalità di conservazione, la tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno, che deve accompagnare il pasto trasportato e il numero delle porzioni ivi contenute.

Per quanto riguarda l'acqua da somministrare a tavola, dovrà essere somministrata agli utenti acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico in appositi contenitori riempiti immediatamente prima del consumo a cura della ditta appaltatrice nelle singole sedi di distribuzione alcuni minuti prima del pasto, lasciando scorrere preventivamente l'acqua.

In caso di necessità dovrà essere garantita la fornitura di acqua minerale conforme a quanto previsto D.Lgs. n. 105/1992, il cui costo è a carico della ditta appaltatrice.

La ditta aggiudicataria deve altresì provvedere al lavaggio, e per gli alunni della scuola dell'infanzia anche alla sbucciatura della frutta che potrà essere effettuato presso i centri di produzione oppure presso i terminali attrezzati nelle singole sedi di distribuzione.

L'I.A. è tenuta a garantire che la somministrazione della frutta del mattino sia eseguita ad una temperatura adeguata.

In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. La ditta dovrà altresì provvedere alla sua preparazione per il consumo.

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'Impresa ad integrazione delle attrezature messe a disposizione dalla Stazione Appaltante, deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolo.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero e nella funzionalità, l'Impresa è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Per effettuare il servizio, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare, devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (art.31, DPR 327/1980).

Le diete speciali devono essere riposte in apposite stoviglie monouso per alimenti, termosigillate e collocati in contenitori termici, destinati ciascuno ad un utente e correttamente identificato con etichetta riportante il nome



dell'utente.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronorm multiporzioni non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato (oltre al nome dell'utente).

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta BIO, la quale deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Il trasporto del pane dovrà avvenire in idonei contenitori, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Tutte le attrezzature dovranno rigorosamente possedere le certificazioni MOCA (Materiali e oggetti a contatto con alimenti) – Reg. CE n.1935/2004.

ART. 33 - TRASPORTO DEI PASTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere autonomamente a tutti i trasporti connessi con il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato. La ditta si impegna a conformarsi a tutte le prescrizioni di legge, regolamentari, ecc. in materia di trasporto, che dovessero intervenire nel corso di validità del contratto, in particolare per quanto attiene l'osservanza delle norme igienico-sanitarie, come da Regolamento CE 852/2004.

In particolare si richiede l'utilizzo di veicoli elettrici, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno garantire il mantenimento costante fino al momento del consumo della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, come previsto dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia. La ditta aggiudicataria dovrà elaborare, all'interno della relazione tecnica in sede di offerta, un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di distribuzione, in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Il tempo di percorrenza dei mezzi utilizzati dal centro di produzione all'ultima sede di distribuzione raggiunta non dovrà superare, di norma, i 30 (trenta) minuti. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

All'interno della relazione tecnica, l'I.A. dovrà inoltre definire un piano di emergenza anche in caso di improvvista indisponibilità dei mezzi adibiti al trasporto, al fine di garantire comunque il servizio oggetto dell'appalto.

Il Comune potrà richiedere all'I.A. adeguamenti o aggiornamenti del piano di trasporto in relazione a variazioni dei punti di destinazione e/o a ragioni di viabilità o degli orari, senza che ciò comporti variazioni del prezzo aggiudicato.

L'impresa appaltatrice dovrà altresì mettere a disposizione per almeno 5 ore settimanale il proprio automezzo per il trasporto di materiali e/o persone, su richiesta della Stazione Appaltante.

ART. 34 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per "servizio di somministrazione" dei pasti si intendono le seguenti mansioni:

- apparecchiatura dei tavoli per la fruizione del servizio come indicato al precedente art. 8
- predisposizione e riempimento caraffe per la fornitura di acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico, sistemazione del pane in appositi cestini;
- ricevimento dei pasti nelle singole sedi di distribuzione, controllo della corrispondenza tra i pasti prenotati e quelli ricevuti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi, tenuta della documentazione relativa secondo quanto indicato nel Manuale HACCP della ditta, ed eventuali preparazioni finali dei pasti (es. cottura della pasta o minestra e miscelazione dei cibi e dei condimenti, ecc); in particolare l'I.A. dovrà garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
- porzionatura e distribuzione (scodellamento) del primo piatto, secondo piatto, contorno e frutta e dei relativi ripassi, compresa la distribuzione delle diete personalizzate e dei pasti alternativi; qualora in un plesso, siano presenti specifiche modalità di porzionatura, correlate alle modalità educative indicate nel POF, l'I.A. dovrà



attenersi alle stesse;

- sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, con adeguati prodotti, mezzi ed attrezzature a carico della ditta, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi; pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici; pulitura, almeno semestrale, dei vetri di tutti i locali di pertinenza. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso i Centri Cottura, le cucine e presso i terminali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dal presente Capitolato, la Stazione Appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, l'Impresa deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate in materiale compostabile i cui oneri restano totalmente a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

L'erogazione del servizio per le utenze scolastiche deve essere effettuata negli orari indicativamente illustrati agli artt 8 e 9 del presente capitolato, previo confronto con la Dirigenza Scolastica.

Il tempo massimo che potrà intercorrere tra la preparazione del pasto, il confezionamento e la somministrazione non deve superare i 60 minuti.

Si precisa inoltre che l'intervallo entro cui deve essere distribuito il pasto deve garantire lo svolgimento successivo delle attività didattiche e comunque non superiore ai 60 minuti dall'inizio del servizio di somministrazione e al suo termine per turno di somministrazione.

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati.

Nell'eventualità dovessero presentarsi la necessità di riorganizzare il servizio, l'orario di distribuzione dei pasti di cui sopra dovrà essere opportunamente adeguato.

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle di conversione relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

ART. 35 - PASTI NON CONSUMATI

L'impresa dovrà proporre in sede di gara un progetto di recupero e donazione delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale, in collaborazione con uno o più enti del terzo settore presente sul territorio del Comune di Caronno Pertusella o comune limitrofo.

Verrà inoltre valutato, in sede di gara, un ulteriore progetto di recupero delle eccedenze alimentari per il sostegno di animali, in collaborazione con enti del terzo settore presente sul territorio del Comune di Caronno Pertusella o comune limitrofo.

Il progetto è da intendersi operativo e già definito nelle finalità, nei tempi e luoghi di realizzazione.

L'I.A. dovrà attuare il progetto entro 60 giorni dall'avvio del servizio.

Il progetto dovrà essere il linea con la L. 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" e il manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative "Recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fine di solidarietà sociale, secondo l'articolo 8 del regolamento (CE) n. 852/2004"

ART. 36 – PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'I.A. dovrà proporre per ogni anno scolastico dei progetti di educazione alimentare diversificati epr ogni ordine di scuola (infanzia, primaria e secondaria di 1° grado).

La realizzazione degli stessi dovrà essere concordata con la Dirigenza Scolastica e l'Amministrazione Comunale. Le tematiche dovranno essere preferibilmente rivolte alla prevenzione dello spreco alimentare, all'educazione alla sana alimentazione e all'avvicinamento a stili di alimentazione differenti (es. cucina esotica, colazioni nord europee, ecc).

TITOLO VI NORME IGIENICO-SANITARIE

ART. 37 - NORME IGIENICHE

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP,



finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

Ulteriori prescrizioni potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto da eseguirsi ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 o di prescrizioni formulate da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni a seguito di aggiudicazione dell'appalto.

ART. 38 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i centri di produzione e le sedi di distribuzione dei pasti al termine delle operazioni, dovranno essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria ai sensi delle normative vigenti in materia. A tale fine, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di offerta, la ditta dovrà indicare il piano e gli strumenti per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature che intende adottare sia presso i centri di produzione pasti sia presso le singole sedi di distribuzione.

La cucina, la dispensa e i locali di servizio, oltre alle attrezzature utilizzate dovranno rispettare il piano di sanificazione che dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, almeno i seguenti interventi presso:

- pulizia dei vetri (parte interna ed esterna) con cadenza mensile;
- pulizia caloriferi con cadenza mensile;
- deragnatura con cadenza mensile e, comunque, all'occorrenza;
- utilizzo di macchina lavapavimenti con cadenza trimestrale (in occasione delle vacanze natalizie, pasquali e inizio anno scolastico)
- detergente e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi previsti per le singole frazioni.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, la ditta sarà tenuta ad informare tempestivamente il Committente.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nella richiesta degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento dell'efficienza delle attrezzature riguardo la sicurezza.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni momento di controllare il rispetto delle procedure da parte del personale della concessionaria e l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

I prodotti a carico della ditta, utilizzati per la pulizia e la sanificazione, dovranno essere privi di sostanze tossiche, rispondenti alle normative vigenti in Italia, corredate dalle relative schede tecniche e di sicurezza e conformi alle disposizioni del punto 5.3.5 dell'Allegato 1 ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Qualsiasi variazione successiva a quanto indicato in sede di gara, dovrà essere preventivamente comunicata e autorizzata.

Sarà oggetto di migliore valutazione l'utilizzo di prodotti di detergenza naturali.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita al committente e resa disponibile presso ciascun edificio di utilizzazione.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002. Per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione.

Inoltre l'I.A. deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in locale apposito o in armadi chiusi.

Le operazioni di pulizia e sanificazione presso i luoghi di consumo dei pasti dovranno altresì essere svolte solo quando gli utenti avranno lasciato i locali.

Il personale che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio, deve indossare indumento di colore visibilmente



diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinettante e asciugamani a perdere. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

ART. 39 - GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, secondo le modalità e la disciplina vigente nel Comune e del punto 5.3.7 dell'Allegato 1 ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali del centro di produzione pasti comunale, salvo diversa disposizione del Comune. I rifiuti dovranno essere esposti nei giorni di raccolta indicati come da calendario comunale, distinti per tipologia di rifiuto, senza oneri per il Comune.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

La ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata. A tale fine il Comune mette a disposizione e provvede al ritiro dei rifiuti, restando a carico della ditta appaltatrice qualunque altro onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento (es. sacchetti, contenitori interni, ecc.).

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai refettori, devono essere raccolti in appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

TITOLO VII CONTROLLI E QUALITÀ DEL SERVIZIO

ART. 40 – CONTROLLI

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale, per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, la Stazione Appaltante e l'Impresa provvedono ad attuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

La Stazione Appaltante potrà attivare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere condotti mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e ai magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal capitolo, anche avvalendosi di personale specializzato.

Per una funzionalità nel controllo, l'impresa appaltatrice è obbligata a fornire al personale comunale, incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Per la realizzazione dei controlli di conformità, la Stazione Appaltante si avvarrà della figura del tecnologo alimentare o altro professionista, il cui costo sarà a carico dell'Impresa aggiudicataria e verrà ad essa rifatturato dal Comune.

Durante le visite saranno prelevati campioni alimentari ed effettuati tamponi superficiali per analisi di laboratorio. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno indossare, in sede di esecuzione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione



Appaltante.

I tecnici effettueranno controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. La campionatura del pasto giornaliero deve essere conservata 72 (settantadue) ore in apposito contenitore e in frigorifero. I prelievi saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno facendo ricorso, se necessario, anche a fotografie. Durante i controlli il personale del centro di cottura non dovrà in nessun modo intervenire nell'attività. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione. La fornitura può essere sospesa a giudizio della Stazione Appaltante qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità o commestibilità del prodotto.

La Stazione Appaltante farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di comunicazione l'impresa non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme previste dal contratto.

L'I.A. dovrà predisporre e rendere in qualsiasi momento disponibile presso i locali di produzione pasti un piano di autocontrollo così come previsto dal Regolamento CE 852/2004.

Copia dello studio e delle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP dovrà essere resa disponibile all'Amministrazione Comunale almeno 15 (quindici) giorni prima dell'inizio del Servizio onde dare la possibilità agli Uffici preposti di concordare eventuali modifiche.

L'I.A. dovrà documentare annualmente la quantità percentuale di carne e pesce ripartita in base alla provenienza.

ART. 41 - CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La Stazione Appaltante direttamente o mediante propria Ditta incaricata, effettuerà, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona dei refettori e del Centro Cottura, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti.

Quando il Responsabile del Servizio dell'Impresa o suo incaricato non è presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze.

ART. 42 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli presso i Centri Cottura potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, a darne tempestiva comunicazione all'Impresa, con addebito delle spese relative.

ART. 43 - CONTESTAZIONI ALL'IMPRESA A SEGUITO DEI CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

Qualora i controlli attivati evidenziassero delle anomalie, la Stazione Appaltante potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo PEC, applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

In caso di segnalazione, l'Impresa dovrà rispondere per iscritto, motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto. Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento di comunicazione PEC delle controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la Stazione Appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

ART. 44 – CUSTOMER SATISFACTION E VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE DA PARTE DELL'IMPRESA

L'Impresa dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione



dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

I criteri di valutazione dovranno ispirarsi agli indicatori per la ristorazione scolastica previsti dalle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” (allegato 10).

La custode satisfaction dovrà essere raccolta e rielaborata almeno una volta per anno scolastico e i risultati dovranno essere consegnati alla Stazione Appaltante entro e non oltre il termine dell'anno scolastico.

ART. 45 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA, GESTIONE SISTEMA HACCP

La ditta appaltatrice è in ogni caso tenuta ad ottemperare a qualsiasi disposizione proveniente dall'A.T.S., sia preventiva che successiva ad eventuali controlli, e deve provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione di un programma di autocontrollo, come previsto dal Regolamento CE 852/2004. Tale piano deve essere esteso anche ai refettori nei quali è prevista la distribuzione a carico della ditta.

Il programma di autocontrollo, di cui al precedente Regolamento CE 852/2004, contempla:

- l'esame dei processi di preparazione dei pasti e individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- L'esame e i processi seguiti per la preparazione delle diete (tempi di preparazione assenza di contaminazioni crociate);
- L'esame dei processi di verifica per il controllo di verifica di assenza di contaminanti chimico / fisici / microbiologici;
- l'esame dei processi di confezionatura e trasporto dei pasti ed individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- l'esame dei processi di somministrazione dei pasti e individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema;
- la frequenza e la tipologia delle verifiche per ogni punto critico rilevato;
- l'individuazione, l'applicazione e l'aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP della vigente legislazione per i processi di cui sopra;
- la predisposizione e l'aggiornamento di schede o altri strumenti a disposizione delle competenti autorità di controllo dell'A.T.S. per la dovuta informazione;
- la realizzazione di adeguati interventi di formazione del personale addetto alla gestione della preparazione, confezionatura e somministrazione le verifiche analitiche semestrali con tampone microbiologico.

I Manuali di Autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari dovranno essere predisposti dall'Appaltatore ai sensi del Regolamento CE 852/2004 per ogni cucina e refettorio, individuandone le specificità e dovranno essere conservati sul posto.

ART. 46 – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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

- Alimentazione, salute 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
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente:

- i materiali di comunicazione che verranno realizzati;
- i supporti che verranno utilizzati;
- i temi ed i contenuti della comunicazione;
- le *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti

Il Piano di informazione agli Utenti dovrà essere realizzato entro 60 giorni dall'inizio del servizio e dovrà essere aggiornato ogniqualvolta venga introdotta una modifica nell'organizzazione del servizio. Il Piano di informazione dovrà altresì essere aggiornato ogni 2 anni.

Dovrà essere predisposta idonea carta dei servizi.



L'informazione agli utenti dovrà essere prevista almeno in forma cartacea e distribuita a tutti gli utenti che utilizzano il servizio. In particolare ogni anno dovrà essere ridistribuita ai nuovi iscritti al servizio. Saranno oggetto di valutazione modalità innovative inerenti l'informazione agli utenti.

ART. 47 – PARTECIPAZIONE DEGLI UTENTI DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

Relativamente al servizio erogato nelle diverse sedi scolastiche si precisa che nel Comune di Caronno Pertusella è istituita la Commissione Mensa con la finalità principale di raccogliere osservazioni e suggerimenti utili all'Amministrazione Comunale per il continuo miglioramento del servizio di refezione scolastica, al fine di favorire la partecipazione e assicurare la massima trasparenza nella gestione.

Obiettivo di tale Commissione è di attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento di tutti gli utenti con lo scopo di sviluppare una educazione alimentare e nutrizionale nei confronti dei bambini, bambine e dei loro genitori, degli insegnanti e del personale non docente.

Potranno accedere ai locali adibiti a mensa scolastica, durante la somministrazione del pasto soltanto i componenti della Commissione Mensa. I genitori, di norma, sono autorizzati ad entrare nel refettorio del proprio plesso, per un massimo di 1 componente alla volta e devono accordarsi tra di loro, in modo che le visite non siano più di una a settimana. Il Comune provvederà a trasmettere all'I.A. le osservazioni redatte su apposita modulistica da parte del genitore. Per le modalità procedurali, si rinvia alle linee guida per la Commissione Mensa, approvato con deliberazione di Giunta comunale.

La Stazione Appaltante provvederà a comunicare all'Impresa i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo, nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare, inviando copia del regolamento comunale della Commissione Mensa.

L'Impresa deve fornire camici, copricapo monouso, copriscarpe ai componenti della Commissione Mensa.

ART. 48 – COMUNICAZIONE ALLA STAZIONE APPALTANTE

E' fatto divieto all'I.A. di intraprendere qualsiasi intervento, iniziativa o variazione del servizio senza previa comunicazione alla stazione appaltante.

Qualora subentri necessità di variare il servizio, a causa di forza maggiore, la Stazione appaltante dovrà essere tempestivamente informata.

Ogni comunicazione dovrà essere inviata all'indirizzo mail istruzione@comune.caronnopertusella.va.it e per conoscenza alla PEC comune.caronnopertusella@pec.regione.lombardia.it

Per l'Asilo Nido la comunicazione dovrà essere inviata all'indirizzo mail pettirosso@fondazioneartos.it e per conoscenza alla PEC fondazioneartos@pec.it

ART. 49 - NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Pratiche di Lavorazione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti (Reg. CE 852/04, Reg. Ce 178/02 e successive modificazioni e integrazioni).

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche e sensoriali degli alimenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

In particolare si precisa che:

- Il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.
- Tutti le preparazioni devono essere lavorate e cotte lo stesso giorno del consumo, fatto salvo le preparazioni dei semilavorati abbattuti e completati il giorno successivo come indicato in menù. Eventuali deroghe saranno ammesse solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.
- la verdura deve essere pulita e consumata lo stesso giorno e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono stazionare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;



- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento al momento della somministrazione di una temperatura minima di +65°C.
- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
- per yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +10°C;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei secondo la loro deperibilità; ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di confezionamento;
- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita cella frigorifera tra 0 °C e +4 °C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tali e quali;
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione. In assenza di condizionatori di aria, l'I.A. provvederà all'installazione di idonee zanzarie.

Sarà inoltre necessario rispettare corrette procedure per la preparazione delle diete speciali.

Il confezionamento dei pasti dieta deve essere eseguito singolarmente e ciascuno identificato con etichetta indicante il nome dell'utente.

Devono inoltre essere rispettate le corrette procedure di confezionamento pasti e le procedure di consegna in legame caldo/freddo dei pasti.

ART. 50 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI, AGLI INDUMENTI DI LAVORO E ALL'IGIENE DEL PERSONALE

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei materiali utili al servizio, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" (allegato n. 4) e che comunque non superino i limiti imposti dalla normativa specifica o presenti in letteratura.

L'impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà ai propri dipendenti i seguenti indumenti con specifiche caratteristiche:

- Camice e grembiule, di colore chiaro, in materiale facilmente lavabile, puliti, da indossare per le operazioni generiche di preparazioni pasti e le operazioni di distribuzioni.
- Camice e grembiule, di colore chiaro e visibilmente diverso dalla divisa impiegata per le operazioni di preparazione e distribuzione, in materiale facilmente lavabile, puliti, da indossare per le operazioni di pulizia.
- Calzature da lavoro, in materiale pulibile e igienizzabile con requisiti di sicurezza per gli operatori ai sensi del D.Lgs. 81/08.
- Copricapo in materiale sanificabile o monouso.
- Mascherini oronasali, da impiegarsi durante la preparazione di pietanze fredde.
- Guanti di colore blu, con idonee caratteristiche di solidità, pulizia, igiene e comunque idonei al contatto con gli alimenti.

Tutti i vestiari forniti, ad esclusione di quelli monouso, dovranno essere soggetti a operazioni di sanificazione secondo frequenze, modalità prestabilite e documentate.

Sarà inoltre cura dell'impresa fornire camici, copricapi e copri-calzari monouso da consegnare a chiunque entri con relativa autorizzazione nei locali durante gli orari di lavorazione e nei refettori durante il consumo del pasto, compresi i rappresentanti della Commissione Mensa.

Il personale inoltre non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti, orologi e altri monili o mangiare (caramelle, gomme da masticare, preparazioni da menù) durante il servizio, al fine ridurre la probabilità di contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

ART. 51 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

L'Impresa, al fine di individuare più rapidamente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno gr. 150 edibili di ciascuna preparazione gastronomica presso i Centri Cottura e riportarla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.



I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0°/4°C per le 72 ore successive, a disposizione per l'A.C. o per le autorità competenti qualora ne facessero richiesta.

TITOLO VIII **RAPPORTO CONTRATTUALE**

ART. 52 - CONTRATTI STIPULATI IN FORMA PUBBLICA AMMINISTRATIVA

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, senza alcun diritto di rivalsa, alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, senza giustificato motivo, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta della Stazione Appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente, tenendo comunque l'Impresa indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Verranno redatti due contratti distinti:

- uno con il Comune di Caronno Pertusella per ciò che è inerente il servizio di Ristorazione Scolastica.
Tale contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Caronno Pertusella.
- uno con Fondazione Artos per ciò che è inerente il servizio Asilo Nido “Il Pettiroso” e i servizi “Centri Estivi”.
Tale contratto verrà stipulato presso la sede di Fondazione Artos.

ART. 53 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'Impresa anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. L'Impresa, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione Appaltante, deve realizzare gli interventi di manutenzione prescritti da ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

ART. 54 – AVVIO DEL SERVIZIO PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO

Divenuta efficace l'aggiudicazione, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto o di concessione ha luogo entro i successivi sessanta giorni, salvo diverso termine previsto nel bando o nell'invito ad offrire, ovvero l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario. Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, l'aggiudicatario può, mediante atto notificato alla stazione appaltante, sciogliersi da ogni vincolo o recedere dal contratto. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali documentate. Nel caso di lavori, se è intervenuta la consegna dei lavori in via di urgenza e nel caso di servizi e forniture, se si è dato avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, l'aggiudicatario ha diritto al rimborso delle spese sostenute per l'esecuzione dei lavori ordinati dal direttore dei lavori, ivi comprese quelle per opere provvisionali. Nel caso di servizi e forniture, se si è dato avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, l'aggiudicatario ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate su ordine del direttore dell'esecuzione. L'esecuzione d'urgenza di cui al presente comma è ammessa esclusivamente nelle ipotesi di eventi oggettivamente imprevedibili, per ovviare a situazioni di pericolo per persone, animali o cose, ovvero per l'igiene e la salute pubblica, ovvero per il patrimonio storico, artistico, culturale ovvero nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, ivi compresa la perdita di finanziamenti comunitari.

ART. 55 - ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Prima dell'inizio delle attività, l'I.A. fissa un recapito, un contatto e individua mail dedicata in funzione permanente per tutto il periodo e l'orario di funzionamento dei servizi. Presso tale recapito presta servizio personale in grado di assicurare l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari e sono indirizzate anche le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla ditta.

La ditta provvede ad indicare:



- un responsabile per il servizio affidato, che risponda dei rapporti contrattuali fra ditta e Comune e che rappresenti per il Comune la figura di costante riferimento per tutto quanto attiene l'organizzazione del servizio, con esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di ristorazione scolastica analoghi per dimensione e caratteristiche a quelli oggetto dell'appalto;
- un referente operativo per i centri di produzione pasti di cui al presente capitolato.

ART. 56 - ESTENSIONE O RIDUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il Comune di Caronno Pertusella, per ragioni di pubblico interesse, si riserva la facoltà insindacabile di modificare la consistenza globale di pasti, in più o in meno, anche con l'esclusione di scuole o l'estensione a nuove scuole, comunicandolo con congruo anticipo all'appaltatore che è tenuto ad adeguare corrispondentemente la quantità delle prestazioni, senza poter per questo richiedere maggiori o diversi corrispettivi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuali risarcimenti.

ART. 57 - CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dall'Amministrazione appaltante in favore dell'Impresa appaltatrice a mezzo mandati di pagamento a seguito di emissione di regolare fattura elettronica.

Il prezzo unitario per ciascuna tipologia di pasto sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le varianti e le innovazioni e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. l'Impresa appaltatrice dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ed impegnarsi a dare immediata comunicazione all'Amministrazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia competente, dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'Appaltatore, prima della stipulazione del contratto, deve comunicare al Comune gli estremi del conto corrente bancario o postale, codice IBAN, intestazione ed agenzia, dedicato ai contratti pubblici, su cui accreditare il corrispettivo contrattuale.

La cessazione e la decadenza dall'incarico dell'Istituto sopra designato, per qualsiasi causa avvenga ed anche qualora ne sia fatta pubblicazione nei modi di legge, deve essere tempestivamente notificata al Comune, il quale non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti a Istituto non più autorizzato a riscuotere.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa appaltatrice avverrà previa presentazione di regolari fatture elettronica ed accertamento da parte del direttore dell'esecuzione delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali, entro 30 giorni dall'esito positivo dell'accertamento della regolarità contributiva dell'Impresa appaltatrice che sarà effettuata dall'Amministrazione appaltante mediante acquisizione diretta del Documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) in corso di validità, ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. 5/10/2007, n. 207.

Le fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile posticipata e dovranno indicare il numero di pasti forniti per ogni scuola; laddove richiesto la fatturazione dovrà essere distinta per tipologia di pasto.

Per quanto inerente al servizio di Ristorazione Scolastica le fatture devono essere intestate e inviate:

- Comune di Caronno Pertusella, Ufficio Sussidiarietà Scuola Cultura e Sport – Codice IPA **MGLWSH** e dovranno riportare il CIG, il periodo di riferimento, il numero di pasti preparati.

Per quanto inerente al servizio Asilo Nido e Centri Estivi le fatture devono essere intestate e inviate:

- Fondazione Artos, Piazza A. Moro 1 e dovranno riportare il CIG, il periodo di riferimento, il numero di pasti preparati.

Le parti convengono che l'Amministrazione appaltante per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'Impresa appaltatrice, per il rimborso di spese e per il pagamento di penalità irrogate, si riverrà sull'Impresa appaltatrice a mezzo di ritenute in sede del pagamento del corrispettivo o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

La fattura relativa all'ultimo periodo di svolgimento del servizio verrà liquidata solo previo rilascio dell'attestazione di regolare esecuzione ai sensi dell'art. 102 del D.lgs. n 50/2016 s.m.i..

In caso di ottenimento da parte del responsabile del procedimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Comune



tratterà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva sarà disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento ai sensi dell'art. 30 co. 5bis D.lgs. n 50/2016; le ritenute potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte del Comune del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il rilascio da parte dello Sportello Unico di un DURC irregolare costituisce, inoltre, causa di inesigibilità del credito fino al definitivo accertamento dell'entità del debito contributivo. Fino a tale momento non decorreranno, pertanto, interessi moratori in favore dell'I.A.

Pertanto, dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelle delle penalità e quant'altro dovuto dall'Impresa appaltatrice all'Amministrazione appaltante.

L'Amministrazione appaltante darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Resta fermo che i pagamenti di corrispettivi superiori ad euro 5.000,00 sono subordinati all'esito positivo delle verifiche che il Comune, ai sensi dell'art. 48-bis D.P.R. 29 settembre 1973 n. 603 e del Decreto del Ministero dell'Economia e Finanze 18 gennaio 2008 n. 40, è tenuto ad effettuare nei confronti dell'aggiudicatario tramite Agenzia delle Entrate Riscossione s.p.a.

L'Impresa appaltatrice dovrà attenersi a quanto disposto dalla Legge 231 del 9/10/2002 e s.m.i. in ordine ai pagamenti ai suoi fornitori.

ART. 58 – VERIFICHE DI CONFORMITÀ

Entro 45 giorni dall'ultimazione dell'esecuzione verrà emessa l'attestazione di regolare esecuzione ai sensi dell'art. 102 del D.lgs. n 50/2016 s.m.i.. Le operazioni che si rendessero necessarie per il rilascio dell'attestazione saranno svolte a spese dell'esecutore che metterà a disposizione del soggetto incaricato dell'accertamento i mezzi necessari ad eseguirlo.

ART. 59 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo a pasto potrà essere adeguato sulla base dell'incremento percentuale degli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai ed impiegati (FOI), su richiesta della ditta, da presentare almeno tre mesi prima dell'inizio dell'anno scolastico. La prima richiesta di aggiornamento del prezzo potrà essere avanzata nel mese di giugno antecedente l'avvio del terzo anno scolastico d'appalto. Pertanto il primo adeguamento del prezzo del pasto potrà essere applicato con decorrenza dal mese di settembre (in questo caso verrà riconosciuto l'adeguamento sulla base dell'aumento subito dai prezzi al consumo nell'intero periodo di riferimento, quindi dalla data dell'avvio dell'appalto alla data della richiesta).

ART. 60 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

L'Appaltatore sarà pertanto unico responsabile, sia penalmente sia civilmente, tanto verso l'Amministrazione quanto verso terzi, di tutti i danni, di qualsiasi natura che fossero arrecati, sia durante sia dopo l'esecuzione dei servizi, per colpa o negligenza tanto sua quanto dei suoi dipendenti, o anche come semplice conseguenza dei servizi stessi.

L'Appaltatore è inoltre responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni contrattuali e della perfetta riuscita del servizio, nonché dell'osservanza delle leggi e dei regolamenti vigenti in materia di produzione e trasporto pasti e comunque applicabili alla filiera alimentare.

La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti o a proprie attrezature, derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. Il Comune rimane pertanto esentato da ogni azione, giudiziale o stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezture impiegati, anche se di proprietà del Comune, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare; in particolare la ditta si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nel consumo di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito dei servizi oggetto del presente appalto.



La ditta appaltatrice è responsabile della custodia e del corretto utilizzo di tutti i beni di proprietà comunale impiegati nella realizzazione del servizio oggetto del presente appalto. A tale fine è tenuta a provvedere, a proprie spese, alla riparazione, al ripristino e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere, sia propri sia messi a disposizione dal Comune, che dovessero subire danni durante l'esecuzione del servizio o, in ogni caso, nel tempo in cui siano in consegna alla ditta aggiudicataria, a suo personale (dipendente e non) o a soggetti dei quali la stessa debba rispondere a norma di legge.

La ditta si intenderà inoltre obbligata alla scrupolosa osservanza di tutte le eventuali prescrizioni che gli organi pubblici preposti alla vigilanza dovessero formulare a carico dell'appaltatore nel corso della durata del contratto, esonerando esplicitamente il committente dall'obbligo di responsabilità relativamente ai loro adempimenti.

L'Appaltatore assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del proprio personale, promuovendo tutte le iniziative idonee ad evitarne l'interruzione o la sospensione.

Nello svolgimento del servizio dovrà inoltre evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi istituzionali del Comune, delle Scuole e/o dell'Asilo Nido con l'osservanza degli orari e delle direttive prestabiliti.

Pertanto l'Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico inoltre delle seguenti spese:

- spese per le manutenzioni ordinarie e programmate dei locali di produzione e di consumo, dei macchinari e delle attrezzature ivi presenti;
- spese per l'integrazione di vassoi, stoviglie di ceramica o melamina, bicchieri in vetro, posate e utensileria o sostituzione integrale delle stesse;
- tutte le spese relative alla fornitura di stoviglie a perdere (vassoi, piatti, bicchieri, posate) necessarie per il servizio di distribuzione nei refettori dove sono presenti le linee self-service o nei casi in cui si dovessero presentare situazioni di emergenza (es. guasto alle lavastoviglie)
- tutte le spese di imbiancatura dei locali
- derattizzazioni e disinfezioni
- controlli igienico-sanitari

ART. 61 - COPERTURA ASSICURATIVA

L'esistenza della polizza assicurativa non libera la Ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia; per i danni ai beni di proprietà dell'Amministrazione, la Ditta dovrà provvedere immediatamente alle necessarie riparazioni, sostituzioni e ripristino delle cose danneggiate. In difetto vi provvederà l'Ente direttamente od a mezzo di altra impresa, addebitandone l'importo maggiorato del 20% a titolo di spese generali, alla Ditta appaltatrice.

Il concessionario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e del Comune per inadempimento alle obbligazioni contrattuali.

Durante l'esecuzione del contratto, il concessionario è responsabile per danni derivanti al Comune e a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti, e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo.

È fatto dunque obbligo al concessionario di mantenere il Comune sollevato e indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

Grava altresì sul concessionario l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo - di produrre, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio, le seguenti assicurazioni.

a) Responsabilità Civile verso Terzi

Il concessionario ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il servizio, presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificamente al servizio oggetto del presente appalto, con espressa conferma di copertura dei danni subiti dagli utenti.

La copertura deve prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

Tra gli "Assicurati" devono espressamente essere compresi, oltre al concessionario, il Comune di Caronno Pertusella, suoi amministratori e prestatori di lavoro.

La polizza deve risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- R.C. dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- R.C. di eventuali subappaltatori;



- danni a terzi da interruzione o sospensioni totali di attività;
- danni a terzi da incendio;
- danni a terzi da inquinamento accidentale;
- danni a cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- danni da proprietà e conduzione a qualunque titolo di beni mobili, immobili e loro pertinenze, di strutture, di impianti, di condutture e di quant'altro destinato all'esecuzione del presente appalto;
- danni a cose in consegna e custodia (comprese cose consegnate e non consegnate).

- Responsabilità Civile verso Prestatori di lavoro (R.C.O.)

Il concessionario ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e i parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificamente alla presente concessione

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. deve prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze del concessionario, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tre milioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (un milione cinquecentomila/00) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

Tra gli "Assicurati" devono espressamente essere compresi, oltre al concessionario, il Comune di Caronno Pertusella, suoi amministratori e prestatori di lavoro.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

Qualora il concessionario disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi contrattuali corredando le medesime di appendice dalla quale risulti la sussistenza dei requisiti indicati nel presente articolo e il vincolo per tutta la durata della concessione a favore del Comune.

c) Assicurazione Automezzi

Il concessionario ha l'obbligo di stipulare apposite polizze per ciascun automezzo utilizzato per il servizio – stipulate presso primaria compagnia assicuratrice e conformi alle vigenti norme sull'assicurazione obbligatoria della responsabilità civile per i rischi della circolazione (D.Lgs. 209/2005 s.m.i.), con obbligo di immediato aggiornamento delle stesse in caso di modificazioni legislative e regolamentari, pena la revoca dell'affidamento.

La copertura assicurativa potrà essere prestata mediante polizze singole o polizza "flotta" o polizza "libro matricola".

Ciascuna polizza dovrà possedere massimale per sinistro non dovrà inferiore a €. 6.000.000,00 (seimilioni/00); I rischi non coperti dalle polizze sopra descritte, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico del concessionario

Le polizze sub A), B) e C) dovranno essere mantenute in vigore per l'intero periodo dell'appalto, dalla data di effettivo avvio del servizio fino alla data del certificato di regolare esecuzione.

Le polizze dovranno altresì risultare in regola con il pagamento del relativo premio per tutta la loro durata e dovranno prevedere espressamente l'impegno della compagnia di assicurazioni - mediante appendice contrattuale - di:

- a) non consentire alcuna cessazione, variazione, riduzione della copertura e delle garanzie prestate, se non preventivamente notificate al Comune mediante P.E.C., inoltrata a Comune di Caronno Pertusella – Ufficio Sussidiarietà e Scuola - Piazza A. Moro, 1 – 21042 Caronno Pertusella, PEC: comune.caronnopertusella@pec.regione.lombardia.it;
- b) comunicare al Comune, mediante P.E.C., inoltrata a Comune di Caronno Pertusella – Ufficio Sussidiarietà e Scuola - Piazza A. Moro, 1 – 21042 Caronno Pertusella, PEC: comune.caronnopertusella@pec.regione.lombardia.it l'eventuale mancato pagamento del premio di proroga o di regolazione, impegnandosi altresì a mantenere in vigore la copertura per 30 (trenta) giorni dal ricevimento della comunicazione da parte del Comune, che si riserva la facoltà di subentrare nella contraenza della polizza. La presente clausola non altera il diritto dell'assicuratore di recedere dal contratto ai sensi del codice civile e delle condizioni di polizza, con l'impegno a indirizzare l'avviso di recesso, oltre al contraente, anche e contestualmente al Comune, con il preavviso dovuto ai sensi di polizza.

Il concessionario è obbligato a reintegrare le garanzie di cui il Comune si sia avvalso, durante l'esecuzione del



contratto o che risultino ridotte o poste a riserva dall'assicuratore a seguito di denuncia di sinistro.

In caso di mancata reintegrazione delle garanzie, il Comune ha facoltà di trattenere i ratei di prezzi fino alla concorrenza di un importo che, sommato all'eventuale residuo del massimale delle garanzie, ripristini l'ammontare delle garanzie medesime.

Del pari, il Comune ha facoltà di provvedere a proprie spese al reintegro delle coperture assicurative, addebitandone l'onere al concessionario in occasione del primo pagamento.

Copia di dette polizze assicurative dovranno essere depositate presso l'Ufficio istruzione del comune almeno dieci giorni prima della stipula del contratto di concessione.

Con cadenza annuale, il concessionario dovrà inviare ai competenti uffici copia della quietanza dei pagamenti dei ratei assicurativi.

ART. 62 - INADEMPIENZE E PENALI

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge e dai precedenti e/o successivi articoli del presente capitolato, qualora risultino ai referenti comunali mancanze di qualsivoglia natura imputabili alla responsabilità dell'Appaltatore, queste verranno direttamente contestate al responsabile dell'appalto; nel caso in cui dalla mancanza segnalata possa derivare alla ditta una sanzione, la contestazione avverrà per iscritto, con facoltà di controdeduzione entro 5 giorni dal ricevimento dell'addebito.

In caso di infrazioni accertate, il Comune addebiterà alla ditta una sanzione di € 250,00 per ogni infrazione, con deduzione dal pagamento della fattura relativa al periodo; per infrazioni gravi o reiterate la sanzione potrà arrivare ad un massimo di € 1.500,00, rapportata alla gravità, a giudizio del Comune.

Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore il Comune potrà inoltre rivalersi sulla cauzione, senza bisogno di formalità di sorta, salvo la facoltà di avanzare richieste di risarcimento per danni ulteriori.

Se la ditta verrà sottoposta al pagamento di tre penali, sarà facoltà del Committente rescindere il contratto ed aggiudicarlo alla seconda Impresa partecipante in graduatoria, con interdizione alla partecipazione della ditta già aggiudicataria a nuove gare del Committente per un periodo di almeno tre anni.

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

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

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

1° livello (inadempienza lieve): Euro 100,00

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) con una tolleranza del 10%;
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;

2° livello (inadempienza media): Euro 250,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi o di mancato reintegro delle stoviglie;
- Per irreperibilità del direttore del servizio o del suo sostituto;
- Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione appaltante;
- Per ogni derrata non conforme alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei materiale utili al servizio e delle preparazioni gastronomiche", allegato n. 4, rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;



- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche”;
- Per ogni utilizzo di contenitori termici e/o gastronom deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronom deficitari utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di mantenimento secondo quanto disposto dal DPR 327/80 e che comunque non siano inferiori a 65 °C per le preparazioni a legame caldo o superiori a 10 °C per le preparazioni a legame freddo;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.
- Per la mancata presenza di ognuno dei documenti previsti e richiesti nel presente capitolato
- Per la mancata compilazione e aggiornamento della documentazione relativa ad ognuno dei documenti previsti e richiesti nel presente capitolato.
- Per ogni fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente (verificato su 20 portate della stessa preparazione).

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso la cucina;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso i locali di consumo;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei materiali utili al servizio, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”, allegato n. 4, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.
- Per ogni mancato preavviso di almeno cinque giorni in caso di sciopero che comporti modifiche alla regolare erogazione del servizio;
- Per ogni utilizzo non autorizzato preventivamente di centro cottura diverso da quello proposto in offerta, per ogni giorno di utilizzo.
- Per ogni dieta speciale somministrata erroneamente

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1500,00

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all’Impresa Aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui l’Impresa Aggiudicataria eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della Stazione appaltante. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”, allegato n. 4, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;



- Nel caso in cui l'I.A. non realizzi una miglioria proposta in sede di gara entro i tempi dalla stessa indicata Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni gravi che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune potrà, a suo insindacabile giudizio, applicare una penalità fino a € 3.000,00. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti dell'Impresa Aggiudicataria sino alla rescissione del contratto, come previsto al successivo art. 65. Alle suddette penali verranno aggiunti i rimborsi che il Comune potrebbe essere tenuto a effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità del Concessionario.

ART. 63 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'affidatario del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione. Per quanto concerne il valore del contratto, si fa riferimento all'importo di aggiudicazione per i quattro anni di durata dell'affidamento, oltre che per l'eventuale rinnovo.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

L'affidatario dovrà provvedere alla costituzione della garanzia fideiussoria in uno dei modi di seguito previsti:

- mediante polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione autorizzate a norma di legge all'esercizio del ramo cauzioni;
- mediante fideiussione bancaria rilasciata da azienda di credito autorizzata a norma di legge;
- mediante bonifico bancario a favore del Comune di Caronno Pertusella;
- direttamente presso la Tesoreria Comunale;

Per tutte le altre condizioni e modalità si fa espresso rinvio a quanto previsto all'art. 103 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Nel caso in cui il deposito cauzionale subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune, la ditta deve provvedere al reintegro dello stesso entro 30 giorni.

ART. 64 - DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO E SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 105 del D.lgs. n 50/2016, è consentito all'Appaltatore concedere in subappalto l'esecuzione del presente contratto solo previa autorizzazione della Stazione appaltante, secondo i termini e le modalità di cui al comma 4 dell'art. 105 D.lgs. n 50/2016.

Per le stesse ragioni è fatto assoluto divieto all'Appaltatore di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto e gli ordinativi, a pena di nullità della cessione stessa. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al comma precedente, l'Amministrazione Comunale, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto venga espressamente indicato subentrante nel contratto in essere con l'Amministrazione comunale. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'Amministrazione comunale, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

ART. 65 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica all'Impresa Aggiudicataria le difformità riscontrate e la invita entro un termine stabilito al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito, senza che l'Impresa Aggiudicataria abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa Aggiudicataria.

Possono costituire causa di risoluzione, oltre a quanto ordinariamente previsto dalla normativa vigente in materia e fatto salvo quanto disposto dai precedenti articoli del presente capitolato:

- la cessione in tutto o in parte dell'appalto di cui al presente capitolo;
- il ricorso al subappalto non previsto in sede di offerta, a qualsiasi titolo;



- gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, al Comune;
- la violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- l'inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti, il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- accertamento di tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- gravi danni ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune riconducibili a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice;
- il mancato rispetto dell'indicazione del Comune di sostituire personale ritenuto inidoneo.
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- messa in liquidazione dell'Impresa Aggiudicataria;
- impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- interruzione non motivata del servizio;
- subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- inadempienze reiterate dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di n° 3 penalità nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, non spetta alla ditta alcun indennizzo, ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato all'appaltante.

In caso di scioglimento del contratto, la ditta assegnataria è comunque tenuta a proseguire l'incarico fino a nuova assegnazione.

L'Amministrazione, inoltre, avrà la facoltà di affidare temporaneamente il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dall'impresa al momento della risoluzione, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento, attribuendone all'impresa aggiudicataria gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi del servizio convenuti con il presente appalto.

L'appalto si intenderà, altresì, revocato e quindi il contratto risolto nel caso di fallimento dell'impresa o di sottoposizione della stessa a procedure che possano pregiudicare l'espletamento dei servizi, salvo il recupero dei maggiori danni sulla cauzione.

ART. 66 - RECESSO UNILATERALE DELL'APPALTATORE

Qualora l'appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune avrà facoltà di rivalersi su tutta la cauzione, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni.

Sarà addebitata all'impresa la maggiore spesa derivante dall'assegnazione dell'appalto ad altra ditta.

La Stazione Appaltante in tal caso potrà richiedere il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

ART. 67 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La ditta aggiudicataria, per quanto concerne il trattamento dei dati personali, identificativi, sensibili degli utenti o di terzi in genere, dei quali dovesse venire a conoscenza nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 "Regolamento Europeo in materia di protezione dei dati personali" (GDPR), nonché al Decreto Legislativo 10 agosto 2018, n.101. A tale fine il personale della ditta dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili, secondo quanto disposto dal GDPR e dal decreto Decreto Legislativo 10 agosto 2018, n.101.



Tale obbligo si estende anche agli eventuali subappaltatori.

ART. 68 - SPESE CONTRATTUALI ED ONERI ACCESSORI

Tutte le spese relative al contratto di appalto e ad esso inerenti ed accessorie sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 69 - ELEZIONE DI DOMICILIO

Per tutti gli effetti del contratto (giudiziali ed extragiudiziali) la ditta appaltatrice elegge domicilio legale presso la sede del Comune di Caronno Pertusella.

ART. 70 – CONTROVERSIE

Il contratto non conterrà la clausola compromissoria. È escluso il lodo arbitrale di cui all'art. 806 del C.P.C. Qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice, non rientrante tra quelle per le quali secondo questo Capitolato è espressamente previsto il recesso unilaterale dal contratto, sarà sottoposta a giudizio della Magistratura Ordinaria.

Il Foro competente è quello nella cui giurisdizione ricade la sede legale dell'Amministrazione appaltante.

ART. 71 - NORME FINALI E DI RINVIO

Per quanto non specificato dal presente capitolato si fa espresso riferimento a quanto previsto nel bando di gara, alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi.

Eventuali casi di forza maggiore e/o imprevedibili non contemplati nel presente capitolato potranno essere oggetto di specifico accordo tra le parti.



TITOLO IX

ALLEGATI

ART. 72 - ALLEGATI E SPECIFICHE TECNICHE

Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Speciale i seguenti allegati:

- **Allegato n. 1** Progetto servizio di ristorazione scolastica, asilo nido e centri estivi
- **Allegato n. 2** Grammature ristorazione scolastica
- **Allegato n. 2/bis** Grammature asilo nido
- **Allegato n. 3** Menù dimostrativi per la ristorazione scolastica e l'asilo nido
- **Allegato n. 4** Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei materiale utili al servizio e delle preparazioni gastronomiche
- **Allegato n. 5** D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) del servizio ristorazione scolastica
- **Allegato n. 5/bis** D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) del servizio asilo nido
- **Allegato n. 6** CAM per il Servizio di Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari
- **Allegato n. 7** Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica
- **Allegato n. 8** Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica – ed. 2016
- **Allegato n. 9** Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica – Ricette
- **Allegato n. 10** Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedalieri, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti
- **Allegato n. 11** Diete speciali – protocollo operativo – ed. 2018
- **Allegato n. 12** Pianimetrie centro cottura, locali mensa e asilo nido
- **Allegato n. 13** Recupero raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale
- **Allegato n. 14** Piano economico finanziario (Art. 23 D. Lgs. 50/2016)
- **Allegato n. 15** Manutenzioni ordinarie
- **Allegato n. 16** Schema di contratto
- **Allegato n. 17** Tabelle di conversione cotto/crudo