



COMUNE DI NOVIGLIO

Città Metropolitana di Milano

Partita IVA 04143420158 – C.F.80121990156

Piazza Roma 1 – CAP 20082 - ☎ 029006066/76 - Fax 029006282

Email scuola@comune.noviglio.mi.it

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI PER ANZIANI E CENTRI ESTIVI DAL 01/09/2017 AL 31/08/2019

ART.	
1.	OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO
2.	DURATA DEL SERVIZIO
3.	COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO – PASTI PRESUNTI
4.	FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI
5.	PREPARAZIONE DEI PASTI
6.	TRASPORTO PASTI PER SCUOLA DELL’INFANZIA
7.	SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
8.	PRENOTAZIONE PASTI E RILEVAZIONE PRESENZE E GESTIONE ANAGRAFICA
9.	PERSONALE
10.	RESPONSABILE DEL SERVIZIO
11.	DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO
12.	RESPONSABILITA’
13.	IMMOBILI – IMPIANTI E ATTREZZATURE
14.	OBBLIGHI DELL’APPALTATORE
15.	OBBLIGHI DELL’ENTE APPALTANTE
16.	CONTROLLI DI QUALITA’ – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE
17.	CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI
18.	DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
19.	ATTIVITA’ DI CONTROLLO
20.	ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO
21.	BLOCCO DELLE DERRATE
22.	RIFIUTO DELLA FORNITURA
23.	RESPONSABILITA’ DELL’APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE
24.	POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL’ENTE APPALTANTE
25.	CORRISPETTIVI PAGAMENTI
26.	REVISIONE PREZZI
27.	DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO
28.	INADEMPIENZE E PENALITA’
29.	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
30.	CAUZIONE DEFINITIVA
31.	STIPULA DEL CONTRATTO
32.	SPESE CONTRATTUALI
33.	ONERI FISCALI
34.	CONTROVERSIE
35.	RINVIO
36.	ALLEGATI
37.	TRATTAMENTO DEI DATI

Art.1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, CENTRO ESTIVO E PRODUZIONE PASTI PER ANZIANI, DEL COMUNE DI NOVIGLIO A IMPRESA SPECIALIZZATA CHE UTILIZZERA’ LA CUCINA DI PROPRIETA’ DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE, UBICATA IN VIA VERDI consistente nella:

- Fornitura delle derrate alimentari.
- Preparazione e trasporto in contenitori multirazione con il sistema in legame caldo dei pasti per gli alunni e gli insegnanti della **scuola dell’infanzia**; scodellamento e somministrazione, allestimento dei tavoli, lavaggio e riordino dei piatti, dell’utensileria, delle attrezzature e dei locali di consumo. Preparazione e distribuzione delle merende di metà mattina. Preparazione e distribuzione delle merende pomeridiane.
- Preparazione, allestimento dei tavoli, distribuzione con scodellamento dei pasti, lavaggio e riordino dei piatti, dell’utensileria, delle attrezzature e dei refettori, per gli alunni e gli insegnanti delle **scuole primaria e secondaria** di primo grado presso il refettorio attiguo alla cucina. Preparazione e distribuzione delle merende di metà mattina.
- Preparazione, confezionamento in contenitori monoporzione individuali atti al trasporto, nonché consegna a domicilio con mezzo proprio, per gli anziani residenti nel Comune di Noviglio.
- Preparazione dei pasti, allestimento dei tavoli e dei refettori, lavaggio delle stoviglie, riassetto e completa pulizia e sanificazione dei locali per i centri estivi. Il servizio prevede inoltre la preparazione delle merende a metà mattina e al pomeriggio.
- Fornitura di utensileria da cucina, carrelli portavivande (termici e non) e quant’altro necessario per lo svolgimento del servizio, nonché del materiale monouso, come ad esempio tovagliette, piatti, bicchieri, tovaglioli, posate.
- Fornitura di diete personalizzate, compresa la fornitura delle derrate necessarie alla preparazione delle stesse, sia per la ristorazione scolastica sia per il centro diurno estivo.
- Fornitura e reintegro dello stoviglie e delle piccole attrezzature da cucina (piccoli elettrodomestici, attrezzature varie, mobili e suppellettili, ecc.).
- Fornitura derrate alimentari per interventi di carattere sociale: potrebbe essere richiesta la partecipazione dell’azienda per progetti di supporto a famiglie bisognose, segnalate dall’Amministrazione Comunale.
- La gestione del sistema di rilevazione informatizzata delle presenze e la gestione dei pagamenti e delle morosità. L’azienda aggiudicataria del servizio dovrà utilizzare l’attuale sistema di gestione School.Net o sistema analogo compatibile e con le stesse caratteristiche e funzioni, affinché i dati presenti non vengano persi ma trasferiti automaticamente e in sicurezza.

Alla scadenza del contratto eventuali opere realizzate, le macchine, le attrezzature, gli arredi e quant’altro fornito dall’Impresa resterà alla Stazione Appaltante.

La fornitura del servizio verrà effettuata secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

Art.2 - DURATA DEL SERVIZIO:

L’appalto del servizio di refezione scolastica avrà una durata di 2 (DUE) anni dal 01/09/2017 al 31/08/2019 e sarà aggiudicato a favore dell’offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa.

L’impresa dovrà garantire il servizio di refezione scolastica con l’inizio dell’anno scolastico 2017-2018, anche nelle more della stipula del contratto di servizio.

L’erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico che sarà comunicato a cura del competente Ufficio Comunale in tempo utile.

L’organizzazione del servizio dovrà essere di volta in volta concordata con l’Ufficio Comunale competente.

Alla scadenza, il contratto si intenderà risolto di diritto senza obbligo né onere di disdetta.

L’Appaltatore, qualora ciò sia richiesto dall’Amministrazione, si obbliga a proseguire il servizio, alle stesse condizioni, per il tempo necessario allo svolgimento di una nuova procedura di gara, comunque per un massimo di un anno scolastico.

Art.3 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

L’utenza è composta da:

- alunni della scuola dell’Infanzia sita in via Sandro Pertini 24/1, frazione Mairano di Noviglio
- alunni scuola Primaria sita in via Verdi, Noviglio
- alunni scuole Secondarie di Primo Grado sita via Verdi 2/2, Noviglio
- personale insegnante avente diritto, di tutte le scuole di ogni ordine e grado

- alunni ed educatori frequentanti il Centro Ricreativo Diurno Estivo (C.R.D.E.)
- docenti, personale scolastico che ne facciano richiesta
- dipendenti comunali
- altri utenti assistiti (pasti a domicilio)
- eventuali utenze esterne (es. nido presente nei locali attigui alla scuola primaria) convenzionate con il Comune di Noviglio alle quali l'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire un prezzo unitario superiore al massimo del 25% rispetto a quello di aggiudicazione. In tal caso le fatture, dovranno essere emesse direttamente nei confronti delle utenze convenzionate con il Comune di Noviglio e non a carico della stazione Appaltante stessa.

La Stazione Appaltante, su richiesta dell'Impresa Aggiudicataria, si riserva di autorizzare quest'ultima a fornire pasti ad utenti esterni non espressamente previsti dal presente capitolato. In tale ipotesi, l'Impresa Aggiudicataria corrisponderà alla Stazione Appaltante l'importo di € 0,21 per ogni pasto erogato, fatta salva diversa determinazione, a titolo di rimborso spese per le utenze. All'intero valore predetto si applicherà lo stesso meccanismo di revisione prezzi previsto nel presente capitolato.

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà esplicato presso la cucina comunale nei confronti dell'utenza, secondo il calendario e l'orario di servizio e per il numero di pasti **presunti** indicati nella seguente tabella:

TIPOLOGIA UTENTI	PERIODO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	N° PASTI/ GIORNO	N° PASTI /ANNO	N° PASTI PRESUNTI PER LA DURATA DELL'APPALTO	GIORNI SETT. DEL SERVIZIO	ORARIO PASTI
Scuola dell'Infanzia	Calendario scolastico	106	19.928	39.856	5	11.30
Insegnanti infanzia	Calendario scolastico	13	2.444	4.888	5	11.30
Scuola Primaria	Calendario scolastico	200	32.400	64.800	5	12.20
Insegnanti Primaria	Calendario scolastico	12	1.944	3.888	5	12.20
Scuola Secondaria di primo grado	Calendario scolastico	111	10.989	21.978	3	13.00
Insegnanti Secondaria di primo grado	Calendario scolastico	6	594	1.188	3	13.00
Anziani	Calendario scolastico	1	223	446	5	11.30
Centro estivo	Da metà giugno a fine luglio e a settembre (nove settimane)	Variabile (da 40 a 60 al giorno)	672	1.344	5	12.00
Dipendenti comunali n. 8	Calendario scolastico Compreso il mese di luglio per 1 volta alla settimana		320	640	1	13.00
Totale			69.514	139.028		

SCUOLA DELL' INFANZIA

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, il trasporto in contenitori multirazione e la distribuzione dei pasti, il lavaggio dei piatti nonché la sanificazione dei tavoli e delle sedie. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice.

La postazione di ogni utente deve essere composta da: n.1 tovaglietta e un tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e uno piano, n.1 bicchiere, un cucchiaino, una forchetta (un coltello inox solo per le insegnanti).

Il pane deve essere predisposto in cestini, porzionato e posto sul tavolo di servizio presente in ogni area adibita a refettorio e viene poi distribuito a cura delle insegnanti.

Le caraffe d'acqua devono essere preparate sul tavolo di servizio, di media 5 caraffe per ogni sezione. L'acqua sarà distribuita a cura delle Insegnanti.

Il formaggio grattugiato non deve essere distribuito ma aggiunto al condimento del primo piatto. Per ogni sezione inoltre dovrà essere messa a disposizione una ciotola con formaggio grattugiato per le insegnanti.

La frutta lavata, sbucciata e porzionata accuratamente deve essere posta in apposito contenitore e consegnata alle classi a metà mattina.

Il servizio prevede altresì la consegna della merenda presso i refettori e/o le classi, per i bambini frequentanti il servizio post-scuola.

SCUOLA PRIMARIA

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli e delle sedie ed il posizionamento delle sedie sui tavoli per permettere al personale scolastico di pulire il pavimento del refettorio. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice

Il servizio prevede altresì:

- la merenda mattutina, di seguito meglio specificata, che dovrà essere consegnata presso le classi;

- la consegna della merenda presso i refettori e/o le classi, per gli alunni frequentanti il servizio post-scuola.

La postazione di ogni utente deve essere composta da: n.1 tovaglietta e un tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e uno piano, n.1 bicchiere in vetro, un cucchiaino, una forchetta, un coltello in acciaio inox.

Il pane deve essere predisposto in cestini e posizionato sul tavolo delle insegnanti

Le caraffe d'acqua devono essere poste su ogni tavolo, di media 1 caraffe per ogni tavolo (6 bambini).

Il formaggio grattugiato non deve essere distribuito ma aggiunto al condimento del primo piatto. Dovrà comunque essere da disposizione una ciotola con formaggio grattugiato per eventuali richieste da parte delle insegnanti.

L'appaltatore si dovrà inoltre rendere disponibile all'allestimento del servizio self-service per i bambini delle classi quarte e quinte, a seguito di richiesta da parte dell'Amministrazione Comunale.

Servizio self-service:

per il servizio devono essere impiegati vassoi e le stesse stoviglie utilizzate per il servizio al tavolo. Si richiede solo l'utilizzo di bicchieri in plastica biodegradabile.

Gli alunni prenderanno il vassoio, il bicchiere, le posate, il pane e poi dalla linea self-service secondo piatto, contorno e primo piatto.

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti mediante servizio self-service, nonché il lavaggio dei piatti, lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie ed il posizionamento delle sedie sui tavoli per permettere al personale scolastico di pulire il pavimento del refettorio. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice

Il servizio prevede altresì la merenda mattutina, di seguito meglio specificata, che dovrà essere consegnata presso le classi.

Servizio self-service:

per il servizio devono essere impiegati vassoi e le stesse stoviglie utilizzate per il servizio al tavolo. Si richiede solo l'utilizzo di bicchieri in plastica biodegradabile anziché bicchieri in vetro.

Gli alunni prenderanno il vassoio, il bicchiere, le posate, il pane e poi dalla linea self-service secondo piatto, contorno e primo piatto.

Per tutte le utenze sopra riportate potrebbe essere richiesta la preparazione di cestini freddi in occasione di uscite didattiche.

Per tutte le tipologie di utenza, in caso non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Impresa deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere e provvedere all'immediato ripristino della macchina lavastoviglie. Tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'impresa senza alcun onere aggiuntivo per il Comune di Noviglio.

ANZIANI A DOMICILIO

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento in contenitori monoporzione, la consegna a domicilio dei pasti, con idoneo automezzo, per gli anziani richiedenti dal lunedì al venerdì.

CENTRO ESTIVO

Il servizio di refezione dei Centri Diurni Estivi destinato ai bambini/ragazzi iscritti ed ai loro educatori sarà effettuato secondo il calendario stabilito dal Comune di Noviglio.

Il Centro Estivo attualmente dura nove settimane: dalla fine della scuola e sino alla fine di luglio e a settembre sino all'inizio del servizio mensa.

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna dei pasti, la distribuzione e somministrazione. Il servizio prevede inoltre la preparazione delle merende nonché la preparazione e la confezione di pasti "al sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice.

Il servizio prevede altresì la merenda mattutina, di seguito meglio specificata, che dovrà essere consegnata presso le classi del centro estivo.

MERENDA POMERIDIANA

Il servizio prevede la fornitura di merende a:

- alunni della scuola dell'infanzia
- alunni iscritti alle attività post scolastiche frequentanti la scuola primaria;
- alunni frequentanti le attività ricreative estive direttamente organizzate dall'Amministrazione Comunale

MERENDA MATTUTINA ALUNNI SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Per quanto riguarda la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado verrà mantenuta la distribuzione della merenda mattutina, che consiste nell'anticipare al mattino la frutta e/o dessert previsto nella giornata a fine pranzo. La ditta appaltatrice dovrà fornire le merende anche nei giorni di chiusura del servizio mensa (es: primi e ultimi giorni di scuola).

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con la ditta appaltatrice.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menu per le utenze scolastiche, ivi compreso il menu dei pasti crudi, è la seguente:

- ❖ primo
- ❖ secondo
- ❖ contorno
- ❖ pane
- ❖ frutta di stagione o yogurt o gelato o dolce (distribuita a metà mattina)

Il Committente inoltre potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite effettuate potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine la Ditta Appaltatrice deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

- ❖ 2 panini morbidi (o focaccia per il centro estivo)
- ❖ formaggio o affettato
- ❖ tranci di pizza margherita
- ❖ frutta di stagione
- ❖ una merendina
- ❖ una bottiglietta di acqua minerale naturale
- ❖ n. 2 tovaglioli di carta

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.

Il numero dei pasti indicato nel presente ha, come evidenziato, valore "presunto": tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto del servizio.

La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell'inizio del servizio, l'Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

Art.4 – FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Il Comune di Noviglio richiede per tutti gli utenti l'impiego di prodotti come previsto nel documento allegato denominato "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero PANGPP, pubblicato sulla G.U. n. 220 del 21/9/2011., le cui indicazioni si intendono qui tutte richiamate.

L'impresa dovrà fornire al Comune idonea documentazione in merito alla fornitura di tutti i prodotti biologici, a lotta integrata, DOP, IGP nonché di quelli a filiera controllata. I documenti attestanti le tipologie e i

quantitativi di tali prodotti, pervenuti nel centro cottura (bolle di consegna o fatture) dovranno permanere a disposizione degli incaricati deputati dal Comune al controllo e alla vigilanza del servizio di refezione, almeno per una settimana, al fine di garantire il controllo ed il rispetto delle grammature.

4 a) Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale con particolare riferimento alle direttive emanata in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 del 01/08/2002) e dalle prescrizioni specifiche dell'A.T.S. competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti. La ditta appaltatrice dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune di Noviglio, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia;
- la ditta appaltatrice dovrà inoltre trasmettere al Comune di Noviglio le schede tecniche dei prodotti stessi;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle altre materie prime acquistate fresche è vietato.
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

4 b) utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali:

Il Comune intende utilizzare alcuni prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, per la preparazione dei menù.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e certificati ai sensi della normativa vigente e successive modifiche/ integrazioni.

Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture, le informazioni, i loghi obbligatori.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente, e, alla consegna deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Per prodotto “a lotta integrata” deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche “miste”, in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi “antagonisti” dei parassiti delle colture, definito da specifici disciplinari. Alla consegna deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

“DOC” (Denominazione di Origine Controllata);

“DOP” (Denominazione di Origine Protetta);

“IGP” (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semi-tipico perchè la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata;

“STG” (Specialità Tradizionali Garantite) indicante prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico, tradizionale di una particolare zona geografica al fine di tutelarne la specificità.

I prodotti biologici, specificatamente richiesti dalla Stazione Appaltante sono:

- Verdure e ortaggi freschi: tutte le volte che sono presenti in menù
- Frutta: tutte le volte che è presente in menù
- Yogurt, grana padano e mozzarella: tutte le volte che sono presenti in menù
- Uova pastorizzate: tutte le volte che sono presenti in menù come tali o come ingredienti
- Pomodori pelati e Olio Extravergine di Oliva: tutte le volte che sono presenti in menù
- Riso: tutte le volte che è presente in menù
- Pasta secca: tutte le volte che è presente in menù
- Farina gialla per polenta: tutte le volte che è presente in menù
- Legumi secchi: tutte le volte che è presente in menù
- Merendine: tutte le volte che sono presenti in menù

La ditta appaltatrice deve esibire su richiesta del Comune la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali ed i disciplinari di riferimento.

4 c) utilizzo di prodotti di filiera corta e chilometri zero:

L'amministrazione intende utilizzare alcuni prodotti di filiera corta e a chilometri zero al fine di ridurre l'impatto ambientale relativo al trasporto delle merci:

- pane e pizza di produzione artigianale prodotto da fornitori entro un raggio di 5 km dalla cucina: ogni volta che è presente in menù.
- Riso prodotto da aziende agricole del territorio: tutte le volte che è presente in menù

Art.5 – PREPARAZIONE DEI PASTI

5 a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a cura dell'appaltatrice, (si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo le modalità di buona prassi.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

5 b) Composizione dei menù:

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature indicate dalle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica anno 2002, e da quelle dell'ATS, che qui si intendono richiamate ed individuate nei menù allegati al presente capitolato. I menù saranno articolati su quattro settimane, variati ogni anno nel periodo primaverile, autunnale e invernale secondo le indicazioni dell'A.T.S. (ex ASL) e della Commissione Mensa.

Durante l'anno scolastico potranno essere variati in seguito a rilevamento di scarsa gradibilità di un piatto o su richiesta dell'ATS o su richiesta dell'Amministrazione Comunale qualora rilevasse, attraverso un parere tecnico, la necessità di modificare il menù.

5 c) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
- scioperi;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

5 d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

5 e) Diete speciali:

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria –con congruo anticipo- dal servizio comunale competente.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani).

La ditta appaltatrice dovrà far elaborare i menù speciali, sulla traccia del menù in vigore, da dietista o nutrizionista interna all'azienda e far pervenire all'ufficio comunale competente i menù elaborati, destinati agli utenti di cui sopra.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente all'atto della prenotazione del pasto o da parte dell'ufficio comunale competente.

La ditta appaltatrice non potrà erogare alcuna dieta speciale se non dietro richiesta dell'ufficio comunale competente. Nel caso in cui riceva richiesta di dieta speciale direttamente da parte dell'utente o di insegnanti, il personale è tenuto a darne immediata comunicazione all'ufficio comunale che rilascerà o meno l'autorizzazione all'erogazione della dieta.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menu base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore, attenendosi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

5 f) Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o simili) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al punto 5 f), avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art. 6 – TRASPORTO PASTI PER SCUOLA DELL'INFANZIA

Le attrezzature utilizzate per il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al DPR 327/80 e al capitolo IV allegato II Reg. CE 852/2004 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato DPR.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pasto dovrà essere mantenuto ad una temperatura maggiore di 65°C se da consumare caldo e ad una temperatura inferiore ai 10°C se da consumare freddo. Deve inoltre arrivare alla sede di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

Anche le diete dovranno essere trasportate in contenitori adeguati al mantenimento della temperatura.

Art. 7 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 3, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Art. 8 – PRENOTAZIONE PASTI E RILEVAZIONE PRESENZE E GESTIONE ANAGRAFICA

La prenotazione dei pasti avverrà con le seguenti modalità:

- scuola dell'infanzia: il personale scolastico rileva giornalmente le assenze e il numero dei pasti in bianco e lo comunicherà telefonicamente al personale della cucina.
- Scuola primaria e secondaria di primo grado: il personale della ditta appaltatrice giornalmente, passando in ogni classe, rileverà le assenze ed il numero dei pasti in bianco.

La gestione del sistema di rilevazione informatizzata delle presenze (comprensivo di canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica e quant'altro necessario) e la gestione dei pagamenti e delle morosità sarà a carico della Ditta Appaltatrice. L'azienda dovrà utilizzare l'attuale sistema di gestione School.Net o sistema analogo compatibile e con le stesse caratteristiche e funzioni, affinché i dati presenti non vengano persi ma trasferiti automaticamente e in sicurezza.

Il sistema dovrà avere le caratteristiche dell'attuale sistema di gestione:

- unica anagrafica accessibile anche da parte dei servizi scolastici dell'Ente appaltante
- rilevazione e prenotazione del servizio mensa in forma automatizzata e immediata
- possibilità di avere il controllo della gestione sempre aggiornato per ogni singolo utente
- possibilità di pagamento tramite RID, POS (bancomat) e MAV
- sistemi di comunicazione con l'utente attraverso sms, posta elettronica
- portale web dei servizi cui l'utente possa accedere tramite identificazione e password personalizzate, per consultare la propria situazione contabile generale per i servizi fruiti dal nucleo familiare

Alla ditta verrà richiesto di avere informazioni sempre aggiornate circa gli insoluti e dovrà predisporre opportuna modalità per informare periodicamente le famiglie circa la loro situazione, effettuando solleciti consecutivi fino all'ingiunzione di pagamento tramite società di recupero crediti.

Art. 9 – PERSONALE

9 a) Personale:

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e formato ai sensi del capitolo XII dell'allegato II del Reg. CE 850/04, e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto ai centri di distribuzione e la pulizia degli ambienti).

Nel caso di assenza la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio. In particolare durante la fase di scodellamento il personale non dovrà essere numericamente inferiore a quanto dichiarato in sede di gara.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

9 b) Composizione staff di servizio – Garanzie di continuità:

L'impresa nel rispetto e nei limiti di cui all'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 deve garantire la continuità dei contratti attualmente in vigore e cioè è obbligata, in base alla normativa vigente, ad assorbire il personale addetto attualmente in forza alla gestione uscente, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola della gestione uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico-funzionale nei confronti degli altri lavoratori.

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'espletamento del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o simili che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione Comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

9 c) Rispetto della normativa:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a

sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

9 d) Osservanza dei contratti collettivi:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art. 10 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara e comunque almeno 3 volte alla settimana, in possesso di laurea specifica in Scienze e tecnologie alimentari o similari ed esperienza professionale, almeno quinquennale, specifica nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa)

In caso di assenza o di impedimento del direttore (ferie, malattia, ecc.) l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altro direttore e darne immediata comunicazione scritta al Comune di Noviglio.

Art. 11 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

11 a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla normativa comunitaria, nonché a quanto previsto dal Regolamento locali di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, né orecchini o piercing visibili al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

Sussiste, altresì, l'obbligo dell'impresa aggiudicataria di sorvegliare sulle condizioni igienico-sanitarie e l'igiene personale degli addetti alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nel rispetto della normativa vigente.

11 b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

11 c) Vestiario e DPI (dispositivi di protezione individuali):

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro e di dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

11 d) Formazione ed Aggiornamento professionale

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, la ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dall'I.A prima dell'avvio del servizio e a tutti i nuovi assunti.

La ditta appaltatrice è tenuta a presentare al Comune, all'inizio di ogni anno scolastico un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione che attiverà nei confronti del proprio personale con la programmazione dei corsi ed il relativo monte ore, da effettuarsi prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico.

Art. 12 – RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

Art. 13 – IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso la Cucina Comunale ed i refettori del Comune di Noviglio nonché il locale rigoverno e i locali accessori e gli spazi mensa ubicati presso la scuola dell'infanzia.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

L'Ente appaltante si riserva in qualunque momento il diritto di verificare l'esistente e lo stato di conservazione di quanto consegnato. In caso di eventuali mancanze la ditta appaltatrice si impegna a provvedere al reintegro.

13 a) Manutenzione:

Sono a carico dell'impresa gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali, degli impianti e delle attrezzature della cucina, dei refettori, dei locali di porzionamento/rigoverno e dei locali ad uso esclusivo dell'impresa (servizi igienici e spogliatoi del personale ecc.). Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione Programmata da presentarsi da parte dell'impresa in sede di offerta.

L'impresa deve segnalare tempestivamente al Comune qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento di impianti e attrezzature indipendentemente dalle cause che possono averli determinati e provvedere al più presto all'intervento di riparazione servendosi dell'ausilio di ditte specializzate nel settore.

Nella cucina nei locali di porzionamento/rigoverno, nei refettori e negli spazi ad uso esclusivo dell'impresa, a meno di impedimenti dimostrabili attraverso comunicazione scritta, non dovranno trascorrere più di 3 giorni di servizio tra quello in cui avviene la rilevazione del guasto e quello dell'intervento di riparazione che dovrà essere effettuato in conformità con tutte le norme vigenti in materia.

A titolo esemplificativo s'intendono operazioni di manutenzione a carico dell'impresa:

- a) installazione, riparazione e/o sostituzione delle rubinetterie e relativi accessori;
- b) pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizie e sostituzione periodica di filtri cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componente, pulizia di cappe di aspirazione; per le pilette di scarico, pulizia anche con l'intervento di mezzi meccanici (autospurghi con sonda in pressione etc.) di ditte specializzate del settore, con interventi da eseguirsi una o due volte l'anno in funzione delle necessità rilevate in loco o su sollecitazione/richiesta del Comune;
- c) installazione, sostituzione di lampadine o corpi illuminanti;
- d) installazione, riparazione e/o sostituzione di piastrelle di rivestimento, di maniglie, di zoccolini, di serrature, di zanzariere, e/o di tutti gli accessori dei locali in uso;
- e) pulizia accurata di tutte le apparecchiature (comprese quelle non utilizzate) con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono da intendersi giornaliere);
- f) installazione, sostituzione e riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, tavoli e sedie per i refettori, ecc.;
- g) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione di circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- h) tutti i tipi di interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- i) tutti i tipi di interventi di riparazione e ripristino di macchine operatrici ausiliarie esistenti;
- j) tutti i tipi di interventi su tutte le attrezzature per la distribuzione;
- k) tutti i tipi di interventi su tutte le attrezzature per il lavaggio, comprese le attrezzature utili alla produzione di acqua calda;
- l) tutti gli interventi sugli impianti di smaltimento liquami, nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti, e fosse biologiche;
- m) imbiancatura annuale dei centri di produzione pasti,

n) una imbiancatura dei refettori, dei locali di porzionamento/rigoverno e dei locali ad uso esclusivo dell'impresa (servizi igienici e spogliatoi del personale ecc) nell'arco della durata dell'appalto.

Sono a carico dell'impresa gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie e straordinarie degli arredi della cucina, dei refettori ,dei locali di porzionamento/distribuzione e dei locali ad uso esclusivo dell'impresa (servizi igienici e spogliatoi del personale ecc.).

Sono a carico dell'impresa gli oneri connessi ad eventuali operazioni di trasloco/spostamento di attrezzature, arredi e utensili in occasione dell'esecuzione di lavori di competenza comunale.

Sono a carico dell'impresa tutti gli interventi richiesti a seguito di verifiche A.T.S. o altra autorità sanitaria competente in materia.

L'impresa semestralmente dovrà fornire al Comune un report elencante tutti gli interventi di manutenzione effettuati nell'arco dei mesi con riferimenti precisi all'oggetto, all'ubicazione e alla natura dell'intervento.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza degli impianti e delle attrezzature relativamente alla sicurezza.

Qualora non si provveda puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili secondo le modalità precedentemente descritte, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di provvedere incaricando ditta specializzata ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.

Il Comune di Noviglio si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto nel Piano di Manutenzione Programmata.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

La ditta appaltatrice partecipante può recarsi preventivamente a visitare locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, messi a disposizione dal Comune, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito.

Tali sopralluoghi devono essere concordati tra le parti, le quali devono redigere relativi verbali di visita firmati da tutti gli incaricati referenti per le Aziende e per il Comune. I sopralluoghi saranno effettuati in fascia oraria pomeridiana previo appuntamento da concordare con il Servizio di Ristorazione comunale al fine di non recare disagio al personale operante nelle sedi di ristorazione.

L'impresa partecipante deve dotarsi di idoneo vestiario (camice, copricapo, soprascarpe, etc) da indossare durante il sopralluogo.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

Art. 14 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

In particolare alla scadenza del contratto la ditta appaltatrice è tenuta a redigere e a fornire al Comune di Noviglio un inventario finale di tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili esistenti nella cucina e nei refettori delle scuole e nel locale rigoverno della scuola dell'infanzia, compresi i servizi igienici, gli spogliatoi del personale, ecc., indicando lo stato di conservazione degli arredi e lo stato di funzionamento di ogni impianto e attrezzatura.

È tenuta inoltre ad imbiancare la cucina ed i locali ad uso esclusivo (servizi igienici e spogliatoi del personale, ecc.) interessati al servizio e a ripristinare le attrezzature, gli arredi, i complementi di arredo e gli utensili eventualmente mancanti, danneggiati o usurati.

14 a) Manutenzione ordinaria e straordinaria:

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria sulle attrezzature, necessario al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità.

14 b) Danni dovuti a negligenza:

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

14 c) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglie ed utensileria,
 - locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglie ed utensileria,
 - magazzino (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.),
 - locali accessori ad uso del personale (bagni, spogliatoi, ecc.),
- come specificati nell'oggetto del servizio art. 1.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

14 d) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

14 e) Materiali di pulizia e consumo:

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase – dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero la Ditta appaltatrice è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

Art. 15 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato dal precedente art. 13 (messa a disposizione della struttura), l'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese a:

Manutenzione

L'Amministrazione Comunale è tenuta

- alla manutenzione straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
- alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio; alla fornitura di acqua calda e fredda e riscaldamento. La ditta aggiudicataria dovrà corrispondere all'Ente appaltante una quota a titolo di rimborso per la spesa di acqua e gas (cfr art. 25)
- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria
- alla rimozione dei rifiuti solidi urbani senza obbligo di pagamento delle tasse per lo smaltimento a carico della ditta appaltatrice

Art. 16 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Copia del Piano di autocontrollo e la reportistica relativa devono essere mantenuti presso la cucina. L'appaltatore deve produrre e trasmettere in copia all'ufficio Scuola il proprio Piano di Autocontrollo nel quale descrive le attività della singola unità produttiva e che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato e di ogni sua successiva revisione.

Il Piano di Autocontrollo deve essere elaborato in modo tale da individuare, in tutte le attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, garantire le opportune procedure di sicurezza e le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo, necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale. Le schede di rilevazione (giornaliere e non) devono essere dedicate alla struttura di utilizzo, disponibili alla verifica, conservate in loco per l'intera durata dell'anno scolastico in corso.

Presso la cucina deve essere mantenuta adeguata tracciabilità della documentazione di autocontrollo ed in particolare della gestione delle non conformità, azioni correttive/preventive, analisi del prodotto.

L'appaltatore deve inviare il manuale revisionato al Comune entro i 15 (quindici) giorni successivi alla revisione e mantenere presso le proprie strutture l'ultimo aggiornamento.

L'appaltatore è tenuto, qualora in possesso, ad ogni emissione/revisione/integrazione del proprio Certificato di Qualità e di ogni altra certificazione (di prodotto, di controllo e sorveglianza, ecc.) ed inviarne copia all'Ufficio Scuola.

L'appaltatore dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovranno essere previste, calendarizzate e realizzate, con spese a carico dell'appaltatore, le analisi che dovranno essere effettuate presso un laboratorio accreditato ACCREDIA (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) o riconosciuto dal Ministero.

Analisi microbiologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'appaltatore in base al sistema HACCP.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi, con riferimento ai Regolamenti CE in vigore e successive modificazioni.

Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali. I rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune e, nei casi di non conformità, l'appaltatore si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

Qualora l'appaltatore, anche su sollecitazione del Comune, ritenga di effettuare modifiche migliorative al piano di autocontrollo analitico, in aderenza anche all'andamento degli esiti analitici storici, può modificarlo previa comunicazione al Comune, che si riserva di valutarlo ed approvarlo nel rispetto comunque dell'offerta di gara.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continua del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 17 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 18 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art. 19 – ATTIVITA' DI CONTROLLO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare – in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune - controlli presso la cucina e i locali rigoverno al fine di verificare le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate, e presso i locali refettorio per verificare la conformità del servizio con quanto previsto dal presente capitolato e con quanto stabilito nell'offerta effettuata dall'Impresa in sede di gara.

L'Impresa deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art. 20 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ATS competente, il tecnologo alimentare incaricato dall'Amministrazione comunale, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

Il Comune di Noviglio può estendere le funzioni di controllo (con le prerogative dei componenti della Commissione Mensa e limitatamente ai refettori) anche ai rappresentanti delle classi degli utenti, con una modalità che non sia eccessivamente gravosa per il regolare svolgimento del servizio.

Il tecnologo alimentare incaricato.

L'Impresa si impegna a pagare le prestazioni del tecnologo incaricato dall'Amministrazione Comunale nei limiti di € 2.200,00 (compresa Iva e prestazioni previdenziali) per ogni anno scolastico. L'Impresa sarà altresì tenuta al pagamento dei compensi relativi ad indagini ispettive che abbiano comportato in capo all'Impresa irrogazione di una sanzione da parte del Comune: queste somme non saranno computate ai fini della determinazione del limite dei 2.200,00 euro.

I compensi del tecnologo saranno corrisposti allo stesso dal Comune, che ne chiederà il rimborso all'Impresa.

Diritto di controllo.

Gli organismi preposti al controllo opereranno secondo i ruoli e le competenze che gli sono propri. In particolare il personale incaricato dall'Amministrazione Comunale e/o il personale degli Uffici Comunali verificano il rispetto delle clausole del presente capitolato, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti nei locali refettorio.

I rappresentanti della Commissione Mensa devono monitorare l'accettabilità dei pasti nei locali refettorio ed operare nel totale rispetto di quanto prescritto dalle vigenti disposizioni per il funzionamento della Commissione Mensa, stabilite dall'Amministrazione Comunale. I rappresentanti della commissione mensa devono indossare in sede di effettuazione dei controlli presso la cucina camice e copr capo, forniti dall'Impresa.

L'Impresa ha l'obbligo di fornire agli organismi di controllo, incaricati dall'Amministrazione Comunale, tutta la collaborazione necessaria, consentendo libero accesso ai locali e fornendo loro i chiarimenti e la documentazione (bolle di consegna, documenti del manuale HACCP, ecc.) eventualmente richiesta in visione.

L'Impresa deve segnalare all' Amministrazione Comunale le ispezioni ed i sopralluoghi effettuati nella cucina e nei locali refettorio dalle Autorità preposte per legge al controllo e deve far pervenire all'Amministrazione Comunale copia della documentazione rilasciata al momento del sopralluogo.

Art. 21– BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”: le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura “in attesa di accertamento”.

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 22 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 23 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione “a regola d'arte”, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, in base a quanto previsto dalle normative vigenti.

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

Le polizze suddette, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 24 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;

Art. 25 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza. Dal totale verrà detratta la somma di € 250,00 mensili quale rimborso delle spese relative al consumo di acqua e gas della cucina.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del responsabile di servizio competente.

Al termine del servizio si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

Art. 26 - REVISIONE PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati; dall'inizio del secondo anno saranno sottoposti a revisione al fine di adeguare i prezzi rispetto all'indice ISTAT.

Qualora all'inizio del secondo anno l'ISTAT non abbia pubblicato i prezzi indicati all'art. 44 della legge 724/94, si farà riferimento, per la revisione prezzi dall'inizio del secondo anno contrattuale, all'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie operai ed impiegati (FOI), pubblicato dall'ISTAT stesso.

Art. 27 – DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione dei servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

Art. 28 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempimenti della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

1) STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 Distribuzione o detenzione o utilizzo di alimenti non conformi al capitolato	€ 400,00;
1.2 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme	€ 500,00
1.3 Etichettatura non conforme e/o mancante	€ 500,00
1.4 Mancato rispetto di quanto previsto dai menù base e dietetici	€ 700,00

2) QUANTITA'

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione (n. di pasti inferiori a quelli ordinati)	€ 500,00
2.2 Non corrispondenza della quantità delle derrate consegnate rispetto al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	€ 250,00
2.3 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	€ 2.500,00
2.4 Mancata consegna di una delle due portate principali nella singola sede di ristorazione	€ 500,00
2.5 Mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione	€ 500,00
2.6 Totale o parziale mancata consegna delle portate e/o delle derrate destinate alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione	€ 700,00
2.7 Totale o parziale mancata consegna di materiale monouso nella singola sede di ristorazione	€ 150,00
2.8 Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione	€ 400,00

2.9 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	€ 250,00
2.10 Mancato utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, a marchio, ecc. previsti nel menù e/o offerti come elementi migliorativi	€ 500,00

3) MENU' BASE E DIETETICI

3.1 Mancato rispetto di quanto previsto dai menù base e dietetici	€ 700,00
---	-----------------

4) STANDARD IGIENICO-SANITARI

4.1 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, parassiti nei pasti	€ 500,00
4.2 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 1.000,00
4.3 Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili o degli automezzi adibiti a trasporto	€ 700,00
4.4 Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 700,00
4.5 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	€ 1.000,00
4.6 Mancato rispetto del Piano di sanificazione e pulizia	€ 500,00
4.7 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti	€ 700,00
4.8 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale	€ 500,00
4.9 Mancato o non corretto prelievo del pasto test	€ 250,00
4.10 Uso di contenitori inidonei per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta	€ 500,00
4.11 Attrezzature e arredi non conformi o non sostituite	€ 700,00
4.12 Mancato rispetto in materia di derattizzazione e disinfestazione	€ 250,00
4.13 Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici	€ 250,00
4.14 tossinfezioni alimentare dimostrate anche solo dal punto di vista epidemiologico (es. tassi d'attacco) <u>al primo episodio</u>	€ 5.000,00
4.15 tossinfezioni alimentare dimostrate anche solo dal punto di vista epidemiologico (es. tassi d'attacco) <u>al secondo episodio</u>	Recesso dal contratto

5) TEMPISTICA

5.1 Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto	€ 500,00
--	-----------------

6) PERSONALE

6.1 Organico e relativo monte ore non rispondente a quello proposto in sede di gara	€ 500,00
6.2 Mancato rispetto del monte ore indicato per il responsabile del servizio	€ 250,00

7) CONTROLLI

7.1 Ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità	€ 250,00
7.2 Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP	€ 500,00

8) OFFERTA TECNICA IN SEDE DI GARA

8.1 Nel caso in cui un parametro tecnico-qualitativo, offerto in sede di gara, non sia applicato, completamente o parzialmente, la ditta sarà soggetta ad una penale pari **€ 100** moltiplicato per ogni punto assegnato dalla commissione giudicatrice, in corrispondenza della componente tecnico-qualitativa non rispettata.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

Art. 29 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- b) grave intossicazione alimentare;

- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Art. 30 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia della serietà dell'offerta e dell'obbligo del concorrente dichiarato aggiudicatario di stipulare il contratto entro il termine comunicato, previa la consegna della documentazione a tale fine richiesta, il concorrente dovrà corredare l'offerta con una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto, con le modalità previste dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.

La cauzione provvisoria dovrà essere costituita con le modalità e caratteristiche riportate nel Disciplinare di gara

Ai sensi dell'art. 103 D.LGS 50/16, all'atto della stipula del contratto l'appaltatore presterà cauzione definitiva pari al 10% dell'importo del contratto al netto di IVA a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che la Stazione Appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione deve essere costituita in denaro contante, depositato presso la tesoreria comunale, ovvero mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della L. 348/1982.

La polizza dovrà contenere la clausola "a prima richiesta", con cui l'assicurazione o la banca si impegna a versare la somma garantita dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'Artt. 1945 C.C., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'Artt. 1957 C.C.

La cauzione dovrà riportare necessariamente la seguente clausola: "La presente fideiussione sarà valida ed operativa sino alla data in cui codesta Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza della ditta garantita". La cauzione sarà incamerata in caso di risoluzione del contratto per inadempimento e con riserva di azione di risarcimento danni.

Il deposito cauzionale sarà svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale su richiesta della Impresa Aggiudicataria.

Resta salvo per la Stazione Appaltante, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione nel caso in cui la Stazione Appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art. 31 – STIPULA DEL CONTRATTO

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto.

Il Comune di Noviglio si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della stipulazione del contratto.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare contratto con l'Amministrazione Comunale, avente ad oggetto le prestazioni ed i servizi di cui al presente capitolato previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dal Ente Appaltante.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'Ente Appaltante che le porrà a

carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Noviglio.

Art. 32 – SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 33 – ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 34 – CONTROVERSIE

Per eventuali controversie sarà competente il foro di Pavia

Art. 35 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

Art. 36 – ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

- Menù estivo
- Menù autunnale
- Menù invernale
- "Linee guida la ristorazione scolastica"
- Tabelle merceologiche
- Criteri ambientali minimi

Art. 37 – TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, i dati raccolti verranno acquisiti dalla Stazione Appaltante e trattati anche con l'ausilio di mezzi informatici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di gara cui si riferisce il presente disciplinare, ovvero per dare esecuzione ad obblighi di legge. Titolare del trattamento è il Comune di Noviglio.