



COMUNE di CARNATE
Provincia di Monza e della Brianza

CAPITOLATO D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL PAN - GPP E CRITERI AMBIENTALI MINIMI - D.M. 65/2020

Periodo 01/09/2024 - 31/08/2027

*Il presente documento deve essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante
per attestare la sua integrale accettazione*

INDICE

| | |
|--|----|
| TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI..... | 6 |
| Art. 1 - Natura e finalità dell'appalto..... | 6 |
| Art. 2 - Definizioni..... | 6 |
| Art. 3 - Oggetto dell'appalto..... | 7 |
| Art. 4 - Durata dell'appalto e revisione prezzi..... | 9 |
| Art. 5 – Revisione delle condizioni economiche in casi di ripetizione e/o proroga e/o proroga tecnica del contratto..... | 10 |
| Art. 6 – Conservazione dell'equilibrio economico..... | 10 |
| Art. 7 – Codice di comportamento e “pantouflage” | 11 |
| Art. 8 - Tipologia e dimensione dell'utenza | 11 |
| Art. 9 - Caratteristiche del servizio per ciascuna categoria di utenti..... | 12 |
| Art. 10 - Materiale di gestione e per la pulizia da fornire | 14 |
| Art. 11 - Calendario di erogazione del servizio..... | 15 |
| Art. 12 – Casi di interruzione del servizio | 15 |
| Art. 13 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio..... | 16 |
| Art. 14 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara..... | 16 |
| Art. 15 – Preparazione pasti per soggetti terzi - <i>royalties</i> | 17 |
| TITOLO II - ASPETTI CONTRATTUALI | 17 |
| Art. 16 - Rinuncia all'aggiudicazione..... | 17 |
| Art. 17 – Presupposti del contratto..... | 17 |
| Art. 18 - Stipulazione del contratto | 18 |
| Art. 19 - Risoluzione di diritto del contratto..... | 18 |
| Art. 20 - Ipotesi di risoluzione del contratto..... | 18 |
| Art. 21 - Inadempienze e penalità | 19 |
| Art. 22 - Recesso del contratto da parte dell'Impresa..... | 23 |
| Art. 23 - Licenze e autorizzazioni | 23 |
| Art. 24 - Subappalto del servizio e cessione del contratto | 24 |
| Art. 25 - Migliorie contrattuali..... | 24 |
| Art. 26 - Controversie | 24 |
| TITOLO III - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO | 24 |
| Art. 27 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio..... | 24 |
| Art. 28 - Cauzioni provvisoria e definitiva..... | 24 |
| Art. 29 - Assicurazioni obbligatorie..... | 25 |
| Art. 30 - Responsabilità, sicurezza e assicurazioni..... | 25 |
| Art. 31 - Spese inerenti il servizio ed accessorie..... | 26 |
| TITOLO IV - OBBLIGHI DEL COMMITTENTE E DELL'IMPRESA | 27 |

**COMUNE DI CARNATE - CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE
01/09/2024-31/08/2027**

| | |
|--|----|
| Art. 32 - Obblighi del Committente | 27 |
| Art. 33 - Obblighi dell'Impresa..... | 27 |
| TITOLO V - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO | 30 |
| Art. 34 - Disposizioni generali relative al personale e rapporto di lavoro | 30 |
| Art. 35 - Formazione del personale | 31 |
| Art. 36 - Organico | 32 |
| Art. 37 - Personale addetto alla preparazione dei pasti..... | 32 |
| Art. 38 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti..... | 33 |
| Art. 39 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti..... | 33 |
| Art. 40 - Responsabile e referenti del servizio..... | 33 |
| Art. 41 - Vestiario e igiene del personale | 34 |
| Art. 42 - Norme comportamentali del personale | 35 |
| TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.. | 35 |
| Art. 43 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari | 35 |
| Art. 44 - Mancata fornitura di prodotti biologici..... | 38 |
| Art. 45 - Mancata fornitura di prodotti DOP/IGP e a km 0 o provenienti da filiera corta..... | 39 |
| Art. 46 – Gestione delle derrate acquistate da fornitori diversi dai produttori | 39 |
| TITOLO VII - MENÙ | 39 |
| Art. 47 - Articolazione dei Menù..... | 39 |
| Art. 48 - Struttura dei menù | 40 |
| Art. 49 – Indicazioni complementari per la composizione dei menù..... | 41 |
| Art. 50 - Diete speciali e/o diete alternative e/o diete in bianco | 41 |
| Art. 51 - Integrazione del menù in occasione di Festività..... | 43 |
| Art. 52 – Menù biologici / con ingredienti biologici | 43 |
| Art. 53 – Servizi complementari di catering e offerta di pasti gratuiti..... | 43 |
| TITOLO VIII - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E SICUREZZA ALIMENTARE..... | 44 |
| Art. 54 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori .. | 44 |
| Art. 55 - Rintracciabilità e garanzie di qualità..... | 44 |
| Art. 56 - Norme per una corretta igiene della produzione..... | 46 |
| Art. 57 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti..... | 46 |
| Art. 58 - Igiene del personale | 46 |
| Art. 59 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche..... | 46 |
| Art. 60 - Divieto di riciclo | 46 |
| Art. 61 - Gestione di scarti ed eccedenze dei pasti | 46 |
| TITOLO IX - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE..... | 47 |
| Art. 62 - Quantità degli ingredienti (grammature) | 47 |
| Art. 63 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche e variazione dei menù..... | 48 |

**COMUNE DI CARNATE - CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE
01/09/2024-31/08/2027**

| | |
|---|----|
| TITOLO X - PRENOTAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI | 49 |
| Art. 64 - Prenotazione dei pasti | 49 |
| Art. 65 – Preparazione e confezionamento dei pasti | 49 |
| Art. 66 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto..... | 50 |
| Art. 67 - Mezzi di trasporto..... | 50 |
| Art. 68 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti | 51 |
| Art. 69 - Orari di consegna dei pasti | 51 |
| TITOLO XI - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI..... | 52 |
| Art. 70 - Norme e modalità per la somministrazione | 52 |
| TITOLO XII - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO | 53 |
| Art. 71 - Standard di qualità del servizio | 53 |
| TITOLO XIII - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI | 54 |
| Art. 72 - Norme generali di pulizia e igiene | 54 |
| Art. 73 - Specifiche tecniche relative all'igiene ambientale | 55 |
| Art. 74 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e modalità di utilizzo..... | 55 |
| Art. 75 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature | 56 |
| Art. 76 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi..... | 56 |
| Art. 77 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo..... | 56 |
| Art. 78 - Rifiuti e materiali di risulta..... | 56 |
| TITOLO XIV - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO | 57 |
| Art. 79 – Misure per eliminare i rischi interferenti..... | 57 |
| Art. 80 - Impiego di energia | 58 |
| Art. 81 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro..... | 58 |
| Art. 82 - Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori..... | 58 |
| TITOLO XV - CONTROLLI DI CONFORMITÀ..... | 58 |
| Art. 83 - Disposizioni generali | 58 |
| Art. 84 - Controlli da parte del Committente | 58 |
| Art. 85 - Organismi preposti al controllo dal Committente..... | 59 |
| Art. 86 - Contenuti dei controlli effettuati dal Committente..... | 59 |
| Art. 87 – Esiti dei controlli in tutte le fasi del servizio e blocco delle derrate | 60 |
| Art. 88 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte del Committente..... | 61 |
| Art. 89 - Diritto di controllo da parte della Commissione genitori e degli utenti | 61 |
| Art. 90 - Controllo qualità del servizio da parte dell'Impresa..... | 61 |
| Art. 91 - <i>Customer Satisfaction</i> | 62 |
| Art. 92 – Supporto alle attività di informazione, educazione e cultura alimentare rivolte agli Utenti..... | 62 |
| TITOLO XVI - GESTIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO DEL PRE-PAGATO, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONI DELLE TARIFFE..... | 62 |
| Art. 93 - Sistema informatizzato per iscrizione, prenotazione dei pasti e riscossione delle tariffe | 63 |

**COMUNE DI CARNATE - CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE
01/09/2024-31/08/2027**

| | |
|---|----|
| Art. 94 – Sistema rilevazione pasti e presenze..... | 65 |
| Art. 95 – Pagamento da parte dell’utenza | 65 |
| Art. 96 – Pagamento dei corrispettivi all’Impresa..... | 66 |
| Art. 97 - Penalità connesse a malfunzionamenti del sistema | 66 |
| TITOLO XVII - PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ DI PAGAMENTO E GESTIONE DEGLI INSOLUTI | 67 |
| Art. 98 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento | 67 |
| Art. 99 – Tracciabilità finanziaria | 67 |
| Art. 100 - Comunicazione con l’utenza scolastica, solleciti e insoluti..... | 68 |
| TITOLO XVIII - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO | 69 |
| Art. 101 - Verbale di consegna dei locali e inventario | 69 |
| Art. 102 – Attrezzature da fornire all’inizio del servizio | 69 |
| Art. 103 - Divieto di variazione della destinazione d'uso..... | 69 |
| Art. 104 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell’Impresa..... | 69 |
| Art. 105 – Collaudi in caso di migliorie | 72 |
| Art. 106 – Assistenza tecnica durante il periodo di garanzia | 72 |
| Art. 107 – Documentazione tecnica | 73 |
| Art. 108 - Verifica periodica dei locali..... | 73 |
| Art. 109 - Inventari di riconsegna | 73 |
| Art. 110 - Trattamento dei dati personali..... | 73 |
| Art. 111 - Richiamo delle norme di legge | 73 |
| Art. 112 – Allegati tecnici..... | 74 |

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Natura e finalità dell'appalto

Le finalità del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto sono le seguenti:

- a) Contribuire alla realizzazione del diritto allo studio in favore di tutti i minori che frequentano le scuole ubicate sul territorio comunale;
- b) Valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola, come momento di crescita educativa e di socializzazione, in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- c) Contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento di prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante:
 - l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati;
 - la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti;
 - la promozione di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti;
- d) Favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, per una reale sostenibilità ambientale del servizio offerto. Un'alimentazione sostenibile è una dieta il più possibile a basso impatto ambientale che contribuisca alla sicurezza alimentare e nutrizionale e alla salute delle generazioni presenti e future.

Il presente Capitolato si ispira a e tiene conto dei seguenti riferimenti:

- Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica (2002);
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (rev. 2021);
- Linee guida per una sana alimentazione, a cura del CREA (Rev. 2018);
- BUON APPETITO... Documento di indirizzo per la ristorazione scolastica di ATS Brianza (rev. 2022);
- Norma UNI 11407; servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione del Capitolato di appalto;
- Lotta allo spreco alimentare (L. 166 del 19/08/2016);
- Criteri minimi ambientali (CAM) per la ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui al decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020.

Il servizio oggetto del presente Capitolato è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità, non potrà pertanto essere interrotto, sospeso o abbandonato se non per comprovate cause di forza maggiore. Il servizio in argomento è, in particolare, da considerarsi pubblico essenziale, ai sensi dell'Art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 e s.m.i., con riferimento alle garanzie dovute nel caso di esercizio del diritto di sciopero e nel caso di "conflitto collettivo" come definito dalla stessa normativa.

Art. 2 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Committente o A.C.: l'Amministrazione Comunale e il Comune di Carnate (Comune);
- b) Impresa o Appaltatore: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole ed altre utenze del Comune di Carnate, reso mediante la produzione dei pasti presso i Centri Cottura comunali, il Centro Cottura dell'Impresa, il trasporto presso i refettori e presso le altre strutture interessate al servizio, la somministrazione agli alunni delle scuole;
- d) Codice: il Codice dei contratti pubblici, così come regolamentato dal Decreto Legislativo del 31

marzo 2023, n. 36 e s.m.i.;

- e) Criteri Ambientali Minimi (CAM): Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al D. Min. del 10 marzo 2020;
- f) Centro Cottura o Cucina: struttura appartenente al Comune ove vengono normalmente preparati i pasti;
- g) Centro cottura di emergenza: il Centro cottura dell'Impresa, da essa designato in sede di gara per la preparazione di pasti per alcune o tutte le utenze oggetto dell'appalto
- h) Capitolato d'Appalto o Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- i) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- j) Menù giornaliero: il menù per la singola giornata alimentare;
- k) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per quattro settimane;
- l) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- m) Pasto: le preparazioni gastronomiche e/o alimenti previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- n) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per motivazioni ideologiche/religiose;
- o) Preparazione gastronomica: la pietanza (il cd. piatto) composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo o non trasformato (es. frutta, prosciutto cotto) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- p) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dell'Impresa per la preparazione dei pasti;
- q) Trasporto: il trasporto eventuale dei pasti da Centro Cottura presso i locali di consumo dei pasti;
- r) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dell'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- s) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'Impresa per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio e il deposito di stoviglie e utensili, i locali spogliatoi e i servizi igienici per il personale;
- 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 la distribuzione dei pasti;
- v) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- w) Terminali di consumo dei pasti o Refettori: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- x) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- y) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- z) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- aa) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario, ecc.);
- bb) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- cc) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Committente.

Art. 3 - Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di ristorazione per le Scuole di Carnate e per i pasti a

domicilio, nonché eventualmente per i Centri Estivi, come meglio dettagliato all'art. 8 e 9, e comprende le attività di seguito descritte.

- a) La produzione dei pasti per tutte le utenze (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, presso la cucina della Scuola dell'Infanzia e presso la cucina della scuola Primaria, entrambe site a Carnate, e la loro somministrazione secondo quanto descritto all'art. 8, 9 e successivi;
- b) La preparazione e confezionamento in monoporzione o multirazione, a seconda dei casi, di diete particolari per utenti che ne facciano richiesta;
- c) Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione dai Centri Cottura comunali individuati dall'A.C. e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo dei Centri Estivi (se richiesta attivazione) e in monorazione negli idonei contenitori isotermitici presso il domicilio degli utenti fruitori del pasto al domicilio;
- d) La somministrazione dei pasti a tutte le utenze scolastiche, secondo quanto descritto all'art. 9 e successivi, incluse le diete speciali;
- e) La fornitura dei condimenti (olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale, limoni freschi se richiesti per pesce e contorni freddi) da utilizzare nei refettori e per le utenze dei Centri Estivi;
- f) La fornitura di merende per i Centri Estivi (se richiesta attivazione), comprese nel costo del pasto;
- g) La fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso, nonché dello stoviglie necessario al consumo del pasto nei locali di consumo, per le utenze scolastiche;
- h) L'allestimento dei tavoli nei refettori scolastici e lo sbarazzo alla fine della somministrazione dei pasti;
- i) La fornitura di materiale monouso (stoviglie, posate, bicchieri, tovaglioli) per i Centri Estivi, qualora richiesto;
- j) Il ritiro e la successiva sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature, e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- k) l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- l) l'esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei refettori, dei locali di servizio e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, servizi igienici per il personale, e servizi igienici dedicati agli alunni annessi ai refettori), inclusi i vetri, infissi e reti anti-insetto, nonché delle aree esterne di pertinenza;
- m) l'esecuzione di interventi di lotta agli animali infestanti (monitoraggio, interventi di disinfestazione e derattizzazione dei refettori, dei locali di servizio e delle relative zone di pertinenza quali dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), che dovranno essere effettuati da ditta specializzata ed i relativi report, in copia, dovranno essere inviati al Committente;
- n) la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il conferimento di questi ultimi presso i punti di raccolta secondo la disciplina vigente nel Comune di Carnate, a propria cura e spese. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume;
- o) la sostituzione a inizio appalto di tutte le stoviglie e bicchieri deteriorati in tutti i terminali di distribuzione;
- p) la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti presso i refettori e nei locali di servizio annessi, comprese eventuali sostituzioni e/o integrazioni che si rendano necessarie per garantire il regolare svolgimento del servizio;
- q) la gestione informatizzata delle prenotazioni giornaliere del servizio di ristorazione scolastica e per le altre utenze, estesa al servizio per i Centri Estivi se richiesto;
- r) la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti e della rilevazione delle presenze, come

dettagliato ai Titoli XVI e XVII;

- s) la fornitura di tablet da utilizzare per la prenotazione dei pasti;
- t) la tinteggiatura dei refettori a inizio del servizio, anche in caso di proroga, e qualora si rendesse necessario nel corso dell'appalto;
- u) la predisposizione grafica dei menù stagionali standard, dei menù speciali (festivi, ecc.) per gli utenti della ristorazione scolastica, che dovranno essere pubblicati sul sito del Comune di Carnate e sul portale della ristorazione scolastica a inizio anno scolastico; nonché la predisposizione e l'invio delle diete speciali alle famiglie e/o agli adulti che ne fanno richiesta, e in copia al Comune, e la stampa dei menu stagionali e speciali da affiggere nei singoli plessi scolastici;
- v) la predisposizione grafica dei menù stagionali standard, dei menù speciali (festivi, ecc.) e delle diete speciali per gli utenti non scolastici, da consegnare agli utenti.

Il servizio deve essere espletato dall'Impresa secondo quanto definito dal presente Capitolato e dal progetto tecnico/gestionale presentato in sede di gara.

Si precisa che non è ammessa in sede di gara o nel corso dell'appalto l'offerta di attrezzature, oggetti, derrate, procedure, ecc. aventi caratteristiche inferiori o meno stringenti di quanto richiesto dal presente Capitolato.

In sede di gara, non sono ammesse sostituzioni ai requisiti espressi nel presente Capitolato e negli allegati, ma solo miglioramenti oggettivi; in caso di ambiguità, l'Impresa deve ottenere l'esplicita e previa approvazione del Committente prima dell'attuazione di quanto offerto.

I beni forniti dall'Impresa *ex novo* o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso i refettori e i locali di servizio, alla scadenza contrattuale resteranno di proprietà del Committente, tranne i contenitori dei pasti isotermitici individuali.

L'accettazione del presente Capitolato implica l'accettazione di tutte le clausole in esso contenute, senza eccezione alcuna, salvo disposizioni di legge aggiornate nel corso della durata del contratto o modifiche concordate con la Committenza e formalizzate in documenti appositi.

I requisiti del Capitolato hanno quindi la precedenza su procedure aziendali, consuetudini o preferenze dell'Impresa, inclusi gli adempimenti legati alle procedure di autocontrollo secondo il metodo HACCP.

Art. 4 - Durata dell'appalto e revisione prezzi

L'appalto terminerà in data 31 agosto 2027.

Al termine di tale periodo l'appalto scadrà di diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

L'appalto di gestione del servizio di ristorazione scolastica ha la durata di 3 (tre) anni scolastici:

- per il servizio di ristorazione scolastica per gli a.s. 2024/25, 2025/26, 2026/27;
- per il servizio di ristorazione centri estivi nelle stagioni estive 2025, 2026 e 2027.

Il servizio di consegna pasti a domicilio ha durata continuativa per 3 anni e precisamente:

- per il servizio di consegna pasti a domicilio, dal 1.9.2024 al 31.08.2027.

Ai sensi dell'art. 120 del Codice, Il Comune si riserva la facoltà di prorogare il contratto, al termine di scadenza dello stesso, alle stesse condizioni contrattuali o migliorative fino ad un massimo di ulteriori 3 (tre) anni, senza soluzione di continuità con l'appalto principale, mediante invio di apposita comunicazione a mezzo posta elettronica certificata almeno 6 (sei) mesi prima della scadenza del primo triennio del contratto originario.

L'eventuale proroga contrattuale avrà durata:

- per il servizio di ristorazione scolastica e per gli a.s. 2027/28, 2028/29 e 2029/2030
- per il servizio di ristorazione centri estivi nelle stagioni estive 2028, 2029 e 2030

- per il servizio di consegna pasti a domicilio, continuativamente dal 1.9.2027 al 31.08.2030.

Ai sensi dell'art. 120 del Codice, il Comune si riserva la facoltà di proroga tecnica del contratto per un massimo di 6 (sei) mesi alla scadenza naturale del contratto, e comunque per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per il Comune.

Durante l'intera durata dell'appalto, l'unico aumento che verrà riconosciuto all'Impresa sarà l'incremento del costo del pasto sulla base dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), come accertato dall'ISTAT e pubblicato sul sito della C.C.I.A.A. di Milano, a partire dal mese di Luglio 2025.

Tale incremento del costo pasto sarà riconosciuto a fronte di apposita richiesta inviata dall'Impresa al Comune via PEC, con dati che dimostrino l'intervenuta necessità di adeguamento del costo pasto. Analoga prassi, per tempistiche e modalità, sarà applicata in occasione di eventuale proroga contrattuale.

Art. 5 – Revisione delle condizioni economiche in casi di proroga e/o proroga tecnica del contratto

I corrispettivi riconosciuti nella fase di esecuzione del contratto comprendono anche specificatamente, i costi delle migliorie offerte che si ritengono interamente compensati. Qualora il contratto venisse prorogato, si precisa quanto segue.

Il livello di qualità del servizio resterà immutato rispetto al contratto precedente, per gli altri aspetti si procederà come di seguito descritto:

A) Migliorie accolte riguardanti impianti, strutture, attrezzature e arredi:

Nel caso in cui il contratto venga prorogato il comune decurerà dal prezzo di ciascuna tipologia di pasto, l'incidenza della quota di ammortamento delle migliorie indicata in sede di gara.

B) Migliorie offerte non accolte:

L'Impresa rimborserà al Comune la somma relativa alle migliorie non accolte indicate dall'Impresa in fase di gara commisurata alla durata della proroga e/o proroga tecnica.

Art. 6 – Conservazione dell'equilibrio economico

Qualora nel corso del contratto sopravvengano circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio ha diritto, ai sensi dell'art. 9 del Codice, alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.

La rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto oggetto dell'affidamento, quale risultante dal bando e dal provvedimento di aggiudicazione, senza alterarne la sostanza economica.

Se le circostanze sopravvenute di cui al comma 1 rendono la prestazione, in parte o temporaneamente, inutile o inutilizzabile per uno dei contraenti, questi ha diritto a una riduzione proporzionale del corrispettivo, secondo le regole dell'impossibilità parziale.

In applicazione del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale si applicano le disposizioni di cui agli articoli 60 e 120 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 7 – Codice di comportamento e “pantouflage”

Ai sensi del combinato disposto dell’art. 2, c. 3, del D.P.R. n. 62/2013 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell’art. 54 del D.Lgs. 30/03/01 n. 165” e del Codice di comportamento dei Dipendenti del Comune di Carnate, messo a disposizione telematicamente sul sito istituzionale, l’Impresa e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal sopraccitato codice per quanto compatibili.

L’Impresa, ai sensi dell’art. 53, comma 16 ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, sottoscrivendo il contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del relativo rapporto di lavoro.

Art. 8 - Tipologia e dimensione dell'utenza

L'utenza è composta da alunni e personale docente della scuola dell’Infanzia, della scuola Primaria, della scuola Secondaria di I grado, degli educatori e minori frequentanti i Centri Estivi (solo in caso di attivazione, definita ogni anno); destinatari del servizio sono inoltre gli utenti dei pasti al domicilio.

I docenti indicati in tabella sono quelli presenti durante l’orario didattico e che hanno diritto al pasto (un docente per classe più gli assistenti statali).

Prospetto riassuntivo delle tipologie di utenza (tab. 1) – riferiti all’a.s. 2022-2023 (settembre-giugno)

| TERMINALI DI CONSUMO | N. ALUNNI | ADULTI/DOCENTI | GIORNI/SETTIMANA | SETTIMANE/ANNO | TOTALE PASTI ANNUI PER PLESSO | PASTI ANNUI STUDENTI | PASTI ANNUI ADULTI/DOCENTI | MEDIA GIORNALIERA DEI PASTI | LUOGO DI PREPARAZIONE DEI PASTI |
|--|------------|----------------|-------------------|----------------|-------------------------------|----------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| SCUOLA DELL'INFANZIA Via G. Bazzini 10 | 125 | 10 | 5 | 38 | 22.490 | 20.658 | 1.832 | 104 | Cucina interna |
| SCUOLA PRIMARIA, Via Don E. Magni, 2 | 251 | 15 | 5 | 34 | 39.542 | 37.326 | 2.216 | 224 | Cucina interna |
| SCUOLA SECONDARIA I grado, c/o Via Don E. Magni, 2 | 88 | 5 | 3 (lun, mer, ven) | 34 | 7.296 | 6.873 | 423 | 73 | Cucina scuola Primaria |
| UTENTI PASTI AL DOMICILIO* | | 15 | 5 | 40 | 2.545 | 2.545 | | 14 | Cucina scuola dell'Infanzia |
| CENTRI ESTIVI** | 55 | - | 4 | 4 | 1.107 | 1.107 | | 127 | Cucina scuola dell'Infanzia |
| TOTALI | 519 | 45 | | | 72.980 | 68.509 | 4.471 | 542 | |

*dati riferiti ai mesi da settembre 2022 a luglio 2023; ** dati riferiti all'estate 2023

Il numero totale dei pasti annui presunti è indicativo, valido per la quantificazione dell’importo stimato dell’appalto e, conseguentemente, ai fini della formulazione dell’offerta.

Il valore “Pasti annui” presentato per ogni utenza non necessariamente coincide con il valore calcolabile dai pasti dettagliati nel calendario giornaliero. Quest’ultimo è destinato a facilitare le imprese partecipanti nella strutturazione del progetto organizzativo del servizio, soprattutto con riguardo al personale operativo.

Si precisa che il Committente non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti.

Nel corso dell’esecuzione del contratto il Committente si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell’importo

contrattuale, senza che l'Impresa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Committente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o di variazioni organizzative delle attività didattiche, deliberate dalla Direzione Scolastica, incluso quelle causate da epidemie, concordando i possibili adeguamenti con l'Impresa.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, questo si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di somministrazione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

In casi di forza maggiore (ad esempio, per sciopero, epidemia, calamità naturali) che possono richiedere la sospensione della fornitura dei pasti, il Committente si impegna a darne comunicazione all'Impresa entro l'orario di normale prenotazione e comunque nel più breve tempo possibile, senza che quest'ultima nulla abbia a che pretendere in forma di risarcimento.

Art. 9 - Caratteristiche del servizio per ciascuna categoria di utenti

Il servizio per ciascuna categoria di utenti avverrà con le modalità descritte di seguito, indicando per ciascun terminale di servizio, tutti siti nel Comune di Carnate, i luoghi, gli orari, e le modalità di servizio, e il numero dei pasti medi giornalieri totali, indicativi.

Prospetto riassuntivo delle modalità di servizio nei vari terminali (tab. 2)

| TERMINALE DI SERVIZIO | ORARIO SOMMINISTRAZIONE PASTI | MODALITÀ DI SERVIZIO | N. PASTI MEDI GIORNALIERI (tab. 1) |
|--|--|---|------------------------------------|
| Scuola dell'Infanzia | ore 10,30 (anticipo frutta) | Consegna in ogni classe | 104 |
| | ore 12.00 | Nelle classi servizio al tavolo | |
| Scuola Primaria | ore 10,30 (anticipo frutta) | Consegna in ogni classe | 224 |
| | ore 12.30 | Servizio self-service presso la mensa scolastica | |
| Scuola Secondaria I grado | ore 13.55/14.00 | Servizio self-service presso la mensa scolastica | 73 |
| Pasti al domicilio | A partire dalle ore 11.15 | Consegna contenitore monorazione al domicilio dell'utente | 14 |
| Centri Estivi (sedi scolastiche varie) | Da definire annualmente in caso di attivazione | | |

Le modalità di servizio possono cambiare senza preavviso per cause di forza maggiore (ad esempio necessità di distanziamento degli utenti nei refettori, impossibilità di utilizzo della modalità self-service, ...), in tal caso l'Impresa è tenuta a concordare con il Committente soluzioni alternative al fine di garantire la continuità del servizio.

Si riportano, per informazione, anche le modalità attuate durante il periodo di emergenza sanitaria.

Nell'a.s. 2021-22 il servizio nelle scuole durante la pandemia COVID-19 era stato così riorganizzato:

| Utenza | Orario di somministrazione | Modalità del servizio |
|---------------------------|------------------------------------|---|
| Scuola dell'infanzia | 12.15 | Somministrazione ai tavoli parte nelle aule e parte del salone per il distanziamento. Distribuzione da parte delle addette. |
| Scuola primaria | Due turni 11.45 12.30 | Somministrazione al tavolo da parte delle addette mensa. Tavoli distanziati. |
| Scuola secondaria I grado | Turno unico: Ore 13.55 su due sale | Somministrazione al tavolo da parte delle addette mensa. Tavoli distanziati. |

L'Impresa è inoltre sempre tenuta a privilegiare il servizio con stoviglie lavabile, anche in caso di emergenza, valutando l'integrazione necessaria e valutando le opportune modalità di gestione del personale addetto al lavaggio delle stoviglie rispetto a quello addetto al servizio di distribuzione.

Le caratteristiche del servizio per ciascuna categoria di utenti sono descritte di seguito. Il riferimento tecnico alle caratteristiche di prodotti e materiali (tovagliato, stoviglie) è l'Allegato n. 1.

Scuola dell'Infanzia

Il servizio deve essere effettuato ai tavoli, nelle sezioni, mediante carrelli termici e utilizzo di tovaglie di carta individuali, piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale.

Il personale dell'Impresa dovrà occuparsi anche del trasferimento nel piatto dell'utente della pietanza che arrivasse confezionata in contenitore termosigillato da ciascun Centro Cottura.

Nella scuola dell'Infanzia all'Impresa compete, per quanto riguarda la somministrazione: pulire e apparecchiare i tavoli destinati al consumo dei pasti, sparecchiare e pulire i tavoli e i locali di consumo dei pasti in modo da poter continuare l'attività didattica. All'Impresa compete inoltre il ritiro e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori impiegati per il servizio.

La frutta viene consegnata dall'Impresa nella stessa mattinata del consumo, lavata e suddivisa per classi con il numero corretto di pezzi in idonei contenitori. Viene tagliata a cura del personale docente. Le eventuali alternative alla frutta da consumare refrigerate devono essere conservate a temperatura idonea fino al momento della loro consegna e consumo nelle sezioni.

Scuola primaria e secondaria I grado

Il servizio sarà effettuato al tavolo mediante carrelli termici, come descritto nella tabella sopra riportata, salvo esigenze diverse per emergenze sanitarie.

È previsto l'utilizzo di tovaglie di carta individuali, piatti in melamina, bicchieri in polycarbonato, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale. All'Impresa compete apparecchiare i tavoli, sparecchiare e pulire i locali di consumo dei pasti e i locali di servizio annessi, con le rispettive pertinenze. All'Impresa compete inoltre il ritiro e il lavaggio dei piatti, delle stoviglie e dei contenitori impiegati per il servizio.

Il personale dell'Impresa dovrà occuparsi anche del trasferimento nel piatto dell'utente della pietanza che arrivasse confezionata in contenitore termosigillato dal Centro Cottura di riferimento.

Per la scuola primaria, la frutta viene consumata a metà mattina, lavata e consegnata dall'Impresa nella stessa mattinata del consumo, suddivisa per classi con il numero corretto di pezzi in idonei contenitori.

Le eventuali alternative alla frutta da consumare refrigerate devono essere conservate a temperatura idonea fino al momento della loro consegna e consumo nelle sezioni o nei refettori.

La scuola secondaria consuma la frutta a fine pasto.

In tutti i casi, alla fine del servizio di distribuzione l'Impresa deve provvedere alla pulizia dei locali, del refettorio o dell'area di consumo dei pasti nelle sezioni, e al lavaggio e sanificazione delle attrezzature e stoviglie e di tutto quanto utilizzato per il servizio.

Centri Estivi

La fornitura dei pasti per gli eventuali Centri Estivi realizzati o patrocinati dal Comune prevede:

- la preparazione e il trasporto dei pasti mediante il sistema del legume misto in multirazione, dalla cucina o dal Centro Cottura comunale alla sede dove si svolge il Centro Estivo
- la somministrazione, che dovrà essere effettuata dall'Impresa, con lo stoviglie presente nel plesso utilizzato.

Per il centro cottura utilizzato, vedi paragrafo seguente.

Pasti per utenti consegnati al domicilio

La fornitura dei pasti prevede la preparazione dei pasti in idonei contenitori isotermitici multirazione o individuali qualora necessario, e la loro consegna all'utenza dal lunedì al venerdì per tutto l'anno solare.

Il trasporto dal Centro Cottura comunale di riferimento ai vari terminali di servizio sarà effettuato mediante il sistema del legame misto; le pietanze saranno contenute in apposite vaschette monouso termosigillate in materiale plastico idoneo al riscaldamento in forno a microonde. I contenitori isotermitici devono essere in grado di mantenere le temperature dei cibi previste dalla normativa vigente. L'orario potrà subire spostamenti, su richiesta del Committente.

Il confezionamento dovrà avvenire entro i 45 minuti precedenti dalla consegna.

L'elenco degli utenti in carico sarà trasmesso all'Impresa all'inizio del servizio, corredato da tutte le specifiche relative ad eventuali regimi dietetici particolari.

Nei periodi in cui non è attivo il servizio di ristorazione scolastica (estate, festività, ...) l'Impresa deve garantire i servizi per le utenze non scolastiche e i centri estivi; se il centro cottura utilizzato è diverso da quello impiegato nel periodo scolastico, il centro cottura in oggetto deve essere regolarmente autorizzato da parte dell'ATS di competenza e chiaramente identificato in sede di gara. Il centro cottura utilizzato in tale periodo deve possedere le attrezzature necessarie alla produzione di pasti frullati e omogeneizzati.

Art. 10 - Materiale di gestione e per la pulizia da fornire

L'Impresa dovrà fornire:

- per ogni utente scolastico (alunni, docenti/educatori, ...) un piatto in melamina per la prima pietanza o una scodella in melamina per i primi piatti in brodo, e un piatto in melamina per la seconda pietanza e contorno, bicchiere in melamina o polycarbonato, posate in acciaio inox, tovaglioli in carta (n. 2 per utente), e n. 1 tovaglietta monouso per utente o una tovaglia per l'intero tavolo. In alternativa, solo per emergenze, fornitura di parte o tutto il materiale a perdere (piatti, posate e bicchieri e altro materiale) a insindacabile richiesta del Committente, senza aggravio di costo; per le specifiche tecniche dei prodotti si rimanda all'Allegato n. 1. Non sono ammessi piatti "da frutta".
- tutto il necessario per la corretta ed efficace distribuzione dei pasti (palette, schiumarole e mestoli graduati, carrelli termici, carrelli neutri, ecc.) nei refettori scolastici, ad integrazione e sostituzione dell'esistente;
- le necessarie gastronorm, in acciaio inox (non sono ammessi contenitori in materiale plastico, salvo che per il trasporto di pane e frutta, per questo uso necessariamente dotati di coperchio), con coperchi di tipo standard e con guarnizione, e attrezzature da cucina;
- per ciascun tavolo dei refettori scolastici: contenitori con coperchio per il formaggio grattugiato, da distribuirsi a cura delle insegnanti; non sono ammesse ciotole senza coperchio o bicchieri in materiale plastico;
- per ciascun tavolo dei refettori scolastici: caraffe con il coperchio, da 1 litro per distribuire l'acqua di rete. La distribuzione di acqua minerale naturale in bottiglia da 500 ml per ciascun utente è prevista solo in casi di emergenza (analisi dell'acqua non conformi, guasti, ...) e per i cestini. Non sono ammesse allo scopo teiere di acciaio inox, anche se con coperchio, o caraffe senza coperchio;
- il materiale per la pulizia e sanificazione dello stovigliame, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio scolastico e locali di appoggio - inclusi dosatore per sapone e portarotoli di carta protetti con coperchio - per i servizi annessi ogni plesso scolastico;

- il materiale per i servizi igienici dei locali annessi ai refettori e per il personale (sapone liquido, asciugamani in carta, carta igienica);
- almeno un forno a microonde per ciascun terminale di consumo dei pasti;
- almeno un termometro a infissione per ciascun terminale di consumo dei pasti;
- una bilancia per ciascun terminale di consumo dei pasti, con display digitale e risoluzione di 1 g, da adibire alla verifica delle grammature da parte del personale di cucina e degli incaricati al controllo del servizio.

A inizio appalto lo stovigliame (stoviglie, posate, bicchieri) e le caraffe andranno completamente e integralmente rinnovati con articoli nuovi, ove quello presente non soddisfi le caratteristiche tecniche richieste o sia in cattivo stato o graffiato e quindi non adeguatamente igienizzabile. Le specifiche del materiale a contatto con gli alimenti sono contenute nell'Allegato n. 1.

Nell'ambito della vigenza dell'appalto, a partire dall'inizio del servizio, l'Impresa dovrà periodicamente sostituire le stoviglie/bicchieri/attrezzature ammalorate o mancanti, compresi gastronom e relativi coperchi, nonché utensili da cucina per la distribuzione.

L'Impresa dovrà mantenere e costantemente reintegrare una scorta minima di stovigliame, la cui consistenza dovrà essere precisata nell'offerta tecnica. Qualora in caso di necessità di sostituzione o reintegro dello stovigliame l'Impresa non sia in grado di provvedere entro 10 giorni lavorativi il Committente provvederà ad addebitare la penale prevista.

Sempre a inizio appalto, l'azienda dovrà procedere a una analisi chimica e microbiologica dell'acqua di rete nei punti di prelievo utilizzabili per il riempimento delle caraffe con l'acqua, preliminarmente all'inizio del servizio. I parametri dovranno essere quelli minimi previsti dal D. Lgs. 18/2023, nello specifico tutti quelli previsti dall'Allegato 1 del D. Lgs. in oggetto, parte A e parte B, ad eccezione di: acidi aloacetici, antiparassitari, PFAS, IPA, uranio.

Art. 11 - Calendario di erogazione del servizio

Le date di inizio e termine del servizio di ristorazione agli alunni saranno definite in coerenza con il calendario scolastico per ciascun ordine di scuola.

Per i pasti destinati agli utenti dei pasti al domicilio il servizio è previsto per tutto l'anno solare, incluso il mese di agosto.

Per gli eventuali Centri Estivi le date di inizio e di termine del servizio verranno annualmente comunicate dall'Amministrazione Comunale all'Impresa.

Art. 12 – Casi di interruzione del servizio

Nel corso dell'affidamento potrebbero verificarsi interruzioni temporanee del servizio, da gestire come di seguito indicato:

a) sciopero del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa potranno essere concordate tra l'Impresa e il Committente, in via straordinaria e al fine di garantire la continuità del servizio con modalità alternative, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con il Committente, sulla base di quanto definito all'art. 48. In caso di forniture di emergenza che rendano impossibile preparare il pasto completo o caldo come da menu, come nel caso di sciopero o situazioni di emergenze climatiche o di altra natura, anche indicate dall'Impresa nel progetto tecnico presentato in sede di gara, il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto, e tale riduzione sarà applicata direttamente alle quote versate dagli utenti o rimborsate nell'account dell'utente.

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, del personale comunale, educativo ecc., le Direzioni Didattiche provvederanno a darne comunicazione all'Amministrazione contraente e all'OEA con un preavviso di 24 ore. In tal caso l'OEA non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

Al verificarsi di interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio, dovranno essere concordate tra l'Impresa e il Committente soluzioni organizzative tali da permettere di evitare o ridurre a livelli accettabili i disagi per l'utenza. Le procedure di emergenza definite dal Committente per fronteggiare tali evenienze devono essere presentate in sede di gara, e regolarmente attuate, incluso il ricorso al centro cottura di emergenza ivi indicato.

d) 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 e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: incendi di un centro cottura, terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria intensità, guerre, sommosse, disordini civili, epidemie. Si precisa che non si ritengono cause di forza maggiore i fenomeni meteorologici prevedibili (ad esempio: nevicate).

Art. 13 – 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 il Committente.

Qualora si verifichi una di queste situazioni – sospensione o ritardo di prestazione del servizio – il Committente si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi all'Impresa.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituiscono inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dal Committente mediante diffida inoltrata tramite PEC, seguito da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto, salvo ulteriori danni creati da tale decisione, da quantificarsi in separata sede.

Art. 14 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara

L'Impresa deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di gara entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica, se accolte dal Committente.

Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dall'Impresa non fossero state accolte dal Committente l'Impresa deve mettere in atto le varianti alternative che il Committente si riserva di richiedere, per un importo pari alle soluzioni migliorative offerte dall'Impresa in sede di gara e non accolte dal Committente.

Nel caso in cui le soluzioni migliorative proposte in sede di gara e accolte dal Committente non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'Impresa in tale sede, il Committente tratterà l'importo previsto per le predette soluzioni aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per il Committente, neppure indiretto, oltre il prezzo offerto dall'Impresa in sede di gara.

Art. 15 – Preparazione pasti per soggetti terzi - royalties

L'Impresa può utilizzare il centro cottura sito nella scuola primaria, oggetto del presente appalto, per la preparazione di pasti a favore di terzi, previa autorizzazione del Comune di Carnate, fino a raggiungere la capacità massima produttiva del centro cottura in oggetto.

Per la produzione dei suddetti pasti in favore di altri Enti, l'Appaltatore è tenuto a corrispondere al Comune di Carnate un corrispettivo (*royalty*) pari a € 0,40 per ogni pasto prodotto.

Tale autorizzazione sarà subordinata alle seguenti condizioni:

- l'Appaltatore, nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti del soggetto pubblico/privato per conto del quale si intendono preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Comune dei quantitativi effettivamente prodotti;
- le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per altre utenze dovranno essere facilmente identificabili mediante appositi cartelli e sufficientemente separate;
- l'Appaltatore dovrà dotare a proprie spese il Centro Cottura di eventuale personale e attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio per il Comune di Carnate.

La richiesta di autorizzazione deve pervenire via PEC al Comune di Carnate con un preavviso di almeno 15 giorni naturali e consecutivi. La mancata autorizzazione del Comune si intende quale diniego.

L'ammontare complessivo di tali royalties sarà liquidato trimestralmente dall'Appaltatore, su fattura emessa dal Comune ogni tre mesi, previa rendicontazione pasti prodotti fino al 31 del mese per i tre mesi oggetto di rendicontazione, nell'anno scolastico in corso.

Nel corso della durata del servizio, il Comune di Carnate può sempre effettuare sopralluoghi o controlli o richieste di documenti, per verificare il numero effettivo dei pasti prodotti nel centro cottura a favore di terzi.

TITOLO II - ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 16 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'affidamento dell'appalto non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. Il Committente in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione comunale.

Art. 17 – Presupposti del contratto

L'assunzione dell'appalto da parte dell'Impresa aggiudicataria equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare, l'Impresa, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato, inclusi gli allegati che ne sono parte integrante.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia dell'appalto.

Art. 18 - Stipulazione del contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria e di tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dal Committente.

Nel caso in cui l'Impresa non dimostrasse di possedere il requisito relativo al centro cottura così come riportato dal Disciplinare di gara, oppure non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Committente, il quale porrà a carico dell'Impresa le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

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

Art. 19 - Risoluzione di diritto del contratto

Qualora il Committente nel corso del contratto accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale l'Impresa si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

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

Art. 20 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o in caso di cessione del contratto;
- c) impiego di personale non dipendente dell'Impresa o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) reiterata assenza non giustificata superiore a 5 giorni del Responsabile / Direttore del servizio;
- j) subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'Impresa dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo e la conformità legislativa delle derrate e dei materiali ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

- p) reiterata mancata informazione sulle ore giornaliere del personale ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- r) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara;
- s) qualora l'Impresa non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, l'esistenza delle coperture assicurative richieste dal presente Capitolato.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Committente non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 21 - Inadempienze e penalità

L'Impresa, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Ove si verificano inadempimenti dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Committente penali, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato e della correttezza contrattuale.

La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante o ritenuta tale dal Committente, quest'ultimo applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento, o nei mesi successivi qualora il corrispettivo in oggetto risultasse incapiante. Il Committente può altresì procedere nei confronti dell'Impresa alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

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

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione Comunale per assicurare il servizio; dopo il terzo giorno di mancata esecuzione, la mancata esecuzione del servizio si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'Art. 19.

Per inadempienze a seguito di controlli saranno applicate le seguenti penali:

| n. | SANZIONE | TIPO DI VIOLAZIONE |
|-----------|------------------------------|---|
| 1 | Fino a € 1.500,00 | per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dall'Amministrazione comunale |
| 2 | Fino a € 2.500,00 | per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche (per alimenti e prodotti non alimentari) |
| 3 | Fino a € 500,00 per prodotto | per la mancata somministrazione dei prodotti biologici (salvo quanto previsto all'Art. 44), a lotta integrata, IGP, DOP previsti (Capitolato - Offerta tecnica) previsti dal Capitolato e dall'offerta tecnica, senza preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale (dopo una irregolarità riscontrata senza preavviso o richiesta di modifica del menù) |

**COMUNE DI CARNATE - CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE
01/09/2024-31/08/2027**

| n. | SANZIONE | TIPO DI VIOLAZIONE |
|-----------|--------------------|--|
| 4 | Fino a € 5.000,00 | per ogni analisi microbiologica, fisica, chimica di derrate, materiali o superfici risultata non conforme a quanto previsto dai limiti di contaminazione o a quanto previsto da Capitolato e nelle tabelle merceologiche, senza ritrovamento di microrganismi patogeni |
| 5 | Fino a € 10.000,00 | per ogni analisi microbiologica, fisica, chimica di derrate, materiali o superfici risultata non conforme a quanto previsto dai limiti di contaminazione o a quanto previsto da Capitolato e nelle tabelle merceologiche, con ritrovamento di microrganismi patogeni |
| 6 | Fino a € 2.000,00 | per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalla legge vigente in materia di sicurezza alimentare |
| 7 | Fino a € 3.000,00 | in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate, anche se provenienti dal produttore delle derrate utilizzate per le preparazioni |
| 8 | Fino a € 2.000,00 | per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi/celle frigorifere gestiti dall'Impresa per il servizio oggetto dell'appalto |
| 9 | Fino a € 5.000,00 | per ogni tipologia di prodotto scaduto somministrato all'utenza |
| 10 | Fino a € 1.500,00 | per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri Cottura o i terminali di servizio |
| 11 | Fino a € 1.000,00 | per ogni mancato rispetto delle temperature di conservazione delle derrate e di trasporto di derrate e di pasti, ai sensi del D.P.R. 327/80 e s.m.i. |
| 12 | Fino a € 2.000,00 | per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni |
| 13 | Fino a € 2.500,00 | per ogni mancata fornitura di diete speciali rispetto alle prenotazioni ricevute |
| 14 | Fino a € 2.000,00 | per la mancata disponibilità della documentazione inerente il piano di autocontrollo/HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'Amministrazione comunale, sia presso i Centri Cottura che presso i locali di consumo dei pasti |
| 15 | Fino a € 4.000,00 | per fornitura o utilizzo di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione, contaminate da infestanti, anche se entro il TMC o la scadenza |
| 16 | Fino a € 1.000,00 | per ogni prodotto con TMC superato fino a 30 gg presente nei Centri Cottura e/o nei refettori |
| 17 | Fino a € 2.500,00 | per ogni prodotto con TMC superato da oltre 30 gg presente nei Centri Cottura e/o nei refettori |
| 18 | Fino a € 2.000,00 | per l'utilizzo di derrate contenenti OGM |
| 19 | Fino a € 1.000,00 | per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate |
| 20 | Fino a € 1.000,00 | per ogni etichettatura alimentare o dei materiali di consumo mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e/o a quanto richiesto nel presente Capitolato |
| 21 | Fino a € 1.000,00 | nel caso di mancata consegna delle certificazioni dei prodotti alimentari ove applicabile |
| 22 | Fino a € 2.000,00 | per ogni violazione in diminuzione di quanto previsto per le grammature a crudo e/o a cotto; la verifica della grammatura sarà effettuata su n. 10 pesate della stessa preparazione, calcolandone la media aritmetica, sulla quale sarà basata la contestazione |
| 23 | Fino a € 1.000,00 | per la mancata predisposizione e/o consegna da parte dell'Appaltatore nei |

COMUNE DI CARNATE - CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE
01/09/2024-31/08/2027

| n. | SANZIONE | TIPO DI VIOLAZIONE |
|-----------|--|--|
| | | Centri Cottura delle grammature a crudo corrispondenti ai pesi a cotto |
| 24 | Fino a € 500,00 | in caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto agli utenti nei terminali di servizio, a partire dalla 3ª violazione riscontrata |
| 25 | Fino a € 1.000,00 | per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e distribuzione dei pasti rilevate durante il servizio, comprese le temperature dei pasti di cui all'Art. 71 (+ 65°C per gli alimenti da consumarsi caldi, + 10°C per gli alimenti da consumarsi freddi): per temperature inferiori o superiori alle temperature di legge di <u>non oltre 5°C</u> |
| 26 | Fino a € 2.000,00 | per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e distribuzione dei pasti rilevate durante il servizio, comprese le temperature dei pasti di cui all'Art. 71 (+ 65°C per gli alimenti da consumarsi caldi, + 10°C per gli alimenti da consumarsi freddi): per temperature inferiori o superiori alle temperature di legge di <u>oltre 5°C</u> |
| 27 | da un minimo di € 1.000,00 a un massimo di € 10.000,00 | per la mancata conservazione della campionatura dei pasti presso i centri cottura |
| 28 | Fino a € 500,00 | Per ogni consegna anticipata dei pasti ai terminali di servizio rispetto a quanto previsto dal Capitolato |
| 29 | Fino a € 2.000,00 | Per il mancato reintegro dello stovigliame secondo quanto richiesto dal Capitolato o su richiesta dall'A.C. |
| 30 | Fino a € 10.000,00 | per la sospensione/interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore |
| 31 | Fino a € 5.000,00 | per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel Manuale di autocontrollo igienico aziendale riguardanti le fasi di ricevimento e conservazione delle derrate, la preparazione, cottura, il trasporto e la somministrazione dei pasti |
| 32 | Fino a € 1.000,00 | Per mancata consegna totale o parziale di pietanze o del materiale "non food" (tovaglioli, ...) |
| 33 | da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 5.000,00 | per ogni difformità o errore nella preparazione delle diete speciali |
| 34 | Fino a € 1.000,00 | per ogni mancata somministrazione delle diete speciali |
| 35 | Fino a € 500,00 | Per ogni singola difformità o errore dei pasti forniti agli utenti dei pasti al domicilio rispetto alle prenotazioni effettuate |
| 36 | Fino a € 1.000,00 | per ogni violazione di quanto previsto dal Capitolato e allegati e dall'offerta tecnica riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature e utensili, inclusi i contenitori termici mono e multirazione |
| 37 | Fino a € 2.000,00 | per ogni mancata o scorretta attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione, o del monitoraggio degli infestanti richiesto dal Capitolato o offerto in sede di gara |
| 38 | da un minimo di €100,00 ad un massimo di € 1.000,00 | per la mancata consegna degli alimenti necessari alla preparazione delle diete in bianco, speciali ed etico-religiose |

**COMUNE DI CARNATE - CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE
01/09/2024-31/08/2027**

| n. | SANZIONE | TIPO DI VIOLAZIONE |
|-----------|-------------------------------|--|
| 39 | Fino a € 500,00 | per la mancata sostituzione, dopo un giorno di assenza, del Direttore del Servizio |
| 40 | Fino a € 1.000,00 | per la mancata disponibilità del personale direttivo offerto in sede di gara |
| 41 | Fino a € 1.000,00 | Per la mancata sostituzione del cuoco responsabile, dopo tre giorni di assenza |
| 42 | Fino a € 200,00 a persona | per ogni persona mancante rispetto all'organigramma offerto in sede di gara e a quanto previsto dall'Art. 39 e dal titolo V del capitolato. |
| 43 | Fino a € 500,00 per settimana | in caso di difformità riscontrata del monte ore del personale operativo rispetto a quello previsto nell'organigramma offerto in sede di gara e a quanto previsto dall'Art. 39 e dal titolo V del capitolato. |
| 44 | Fino a € 250,00 | Per ogni singola difformità relativa agli indumenti di lavoro rispetto al piano di autocontrollo adottato |
| 45 | Fino a € 250,00 | Per ogni giorno di ritardo nella presentazione di documentazione o informazioni richieste |
| 46 | Fino a € 100,00 | per mancata sostituzione - entro 5 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'Amministrazione comunale, da moltiplicarsi per ciascun giorno di permanenza in servizio del personale del quale è richiesta la sostituzione |
| 47 | Fino a € 750,00 | per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale |
| | Fino a € 2.000,00 | per la mancata consegna entro fine ottobre di ogni anno dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico |
| 49 | € 50,00 a porzione | per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione, fin dalla 1° violazione. (per la mancata consegna di dieta speciale si applica la penale sopra definita) |
| 50 | Fino a € 150,00 | Per la porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione in ogni singolo plesso scolastico |
| 51 | Fino a € 1.000,00 | nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...), fin dalla 1° violazione, per singolo refettorio/utenza pasti |
| 52 | Fino a € 500,00 | per carenze igieniche delle cucine, dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo (sia del Committente che ufficiali) |
| 53 | Fino a € 300,00 | Per ogni difformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti |
| 54 | Fino a € 150,00 | per la non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle caratteristiche merceologiche di cui all'Allegato n. 1 |
| 55 | Fino a € 500,00 | per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti e sanificanti da parte del personale addetto |
| 56 | Fino a € 2.000,00 | ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione comunale all'esecuzione dei controlli o non sia disponibile la documentazione prevista dal Capitolato per i necessari controlli da parte del Committente |
| 57 | Fino a € 1.000,00 | per ogni violazione di quanto previsto nel Piano di manutenzione (arredi, |

| n. | SANZIONE | TIPO DI VIOLAZIONE |
|-----------|--|---|
| | | attrezzature, ...) |
| 58 | Fino a € 1.000,00 | per ogni mancato rispetto della tempistica per la manutenzione correttiva delle attrezzature |
| 59 | Fino a € 500,00 | per la mancata o errata consegna di utensili (mestoli, caraffe, bicchieri, piatti, posate, vassoi e materiale monouso per i pasti, ecc.) |
| 60 | € 50,00 per ogni giorno di ritardo, per ogni miglioria offerta e per ogni utenza interessata dal ritardo | per la mancata realizzazione dei progetti e proposte di servizi aggiuntivi e/o migliorativi indicati nella relazione tecnica presentata in fase di gara |
| 61 | Fino a € 5.000,00 | per la mancata esecuzione, parziale o totale, del piano analitico chimico-microbiologico previsto dall'offerta tecnica |
| 62 | Fino a € 5.000,00 | Per il mancato rispetto dell'art. 55 sulla Rintracciabilità, per uno o più requisiti |
| 63 | Fino a € 10.000,00 | Per la produzione dei pasti da un Centro Cottura diverso da quello indicato in sede di gara senza preventiva autorizzazione da parte del Comune |
| 64 | Da € 250,00 a € 10.000,00 | per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente Capitolato, a seconda della gravità |

Nel caso in cui violazioni risultassero gravi, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile medio. In caso di recidiva nell'arco di validità dell'anno solare del contratto sarà inoltre applicata una sanzione del valore doppio rispetto a quelli indicati in precedenza.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività, e in relazione al valore dell'appalto, con l'obiettivo di rendere la difformità non conveniente dal punto di vista economico.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità e ogni altro genere di provvedimento del Committente sono notificate all'Impresa in via amministrativa.

Art. 22 - Recesso del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse recedere il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 23 - Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di tutte le prestazioni richieste dal presente Capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'Impresa anche per quanto riguarda tutti i locali interessati alla distribuzione e al consumo dei pasti da parte degli utenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'Impresa deve effettuare a propria cura e spese gli interventi di manutenzione prescritti dalla ATS competente, al fine di ottenere e/o mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 24 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente Capitolato. L'Impresa ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori, ovvero:

- trasporti;
- lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria, e ristrutturazione locali;
- analisi chimiche, fisiche e microbiologiche;
- formazione del personale;
- monitoraggio degli animali infestanti, derattizzazione e disinfestazione.

Il subappalto, oltre a dover essere dichiarato in sede di offerta ai sensi del Codice, deve essere autorizzato dal Committente prima che inizi il servizio.

Il contratto non può essere ceduto a terzi, a pena di nullità.

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese e nei consorzi non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese.

Il subappalto non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri a carico dell'Impresa, che rimane l'unico e il solo responsabile nei confronti del Comune.

Art. 25 - Migliorie contrattuali

L'Impresa deve mettere in atto le migliorie proposte in sede di gara, se accettate dal Committente, entro il tempo massimo indicato in sede di offerta.

Nel caso in cui le migliorie proposte dell'Impresa non fossero accolte dal Committente, l'Impresa deve mettere in atto altre e diverse migliorie richieste dal Committente per un importo pari al costo delle migliorie proposte dell'Impresa in sede contrattuale.

Art. 26 - Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Monza ed è esclusa la competenza arbitrale.

TITOLO III - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 27 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa, secondo quanto elencato, in forma non esaustiva, all'art. 33 e nel presente Capitolato

Art. 28 - Cauzioni definitiva

Prima della stipula del contratto, l'Impresa dovrà prestare una cauzione definitiva del valore del 10% del prezzo di aggiudicazione a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte.

La cauzione dovrà essere costituita mediante deposito presso la Tesoreria Comunale, oppure mediante fideiussione bancaria o assicurativa, con validità sino a 30 gg successivi alla conclusione del rapporto contrattuale, con rinuncia al beneficio della preventiva escussione e con operatività entro 15 gg a semplice richiesta scritta dell'ente appaltante.

Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni, il Comune potrà rivalersi mediante ritenuta sulla cauzione, che dovrà essere reintegrata dall'Aggiudicatario o sui crediti.

A partire dal secondo anno la cauzione potrà essere svincolata per un terzo del valore complessivo ad accertamento dell'esatto compimento del servizio annuale.

Art. 29 - Assicurazioni obbligatorie

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del Committente o in solido con il Committente, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Committente medesimo.

Il Committente si riserva altresì il controllo, in qualunque momento, a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori, mediante l'acquisizione diretta della certificazione DURC.

Art. 30 - Responsabilità, sicurezza e assicurazioni

Ogni responsabilità inerente e dipendente dalla gestione del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto è, esplicitamente, senza eccezioni e per intero a carico dell'Impresa che, pertanto, solleva il Committente da ogni e qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose, da chiunque ed a qualsiasi titolo provocate.

Sono a carico dell'Impresa gli adempimenti ad esso riconducibili previsti dal D. Lgs. 81/08 e s.m.i.. Tali adempimenti dovranno essere oggetto di informazione periodica da inviare al competente settore del Committente.

L'Impresa dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, all'atto dell'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:

- nome e qualifica del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
- nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza nominato dai lavoratori;
- nomi e qualifiche della squadra di emergenza e pronto soccorso;
- dichiarazione da cui risulti che i lavoratori impiegati operano nel rispetto delle norme in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro e che utilizzano attrezzature e dispositivi di protezione individuale idonei al lavoro;
- dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione delle opere e/o servizi commissionati e concessi e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli.

L'Impresa dovrà altresì provvedere a predisporre il proprio Piano operativo di sicurezza, relativo a rischi specifici della propria attività, finalizzato al mantenimento delle condizioni di sicurezza, al rispetto dei divieti, delle limitazioni e delle condizioni di esercizio e a garantire la sicurezza delle persone in caso di emergenza.

Inoltre, entro 30 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, l'Impresa dovrà provvedere alla:

- consegna della dichiarazione di avere svolto l'attività di valutazione dei rischi;
- presentazione di eventuali proposte integrative del Documento Valutazione dei Rischi Standard/DUVRI;
- consegna del proprio Piano operativo di sicurezza e del Piano di evacuazione.

L'Impresa è responsabile, in via diretta ed esclusiva, dei danni derivanti alle persone fisiche e cose determinati da negligenza, imprudenza, imperizia, inosservanza di leggi e di prescrizioni impartite dal

Committente, arrecati per fatto, anche omissivo, proprio o dei propri dipendenti o di persone da essa chiamate in luogo per qualsiasi motivo, sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità e conseguenza civile e penale. L'Impresa medesima è tenuta all'integrale risarcimento dei danni di cui sopra.

L'Impresa dovrà stipulare apposita polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile derivante dall'esecuzione del presente contratto, con validità non inferiore alla durata del servizio oggetto del presente contratto.

Il contratto assicurativo dovrà includere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, ingestione di cibi o bevande avariate o non conformi a quanto previsto dalle singole diete speciali per allergia o intolleranza nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a furto e/o incendio, e i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

Dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

- a) R.C.T. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di € 6.000.000,00= (sei milioni di euro).
- b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari: utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.
- c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività del personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 500.000,00= (cinquecentomila euro). Soggetto terzo beneficiario: Comune di Carnate. Lo stesso dovrà essere esplicitamente riportato all'interno della polizza assicurativa. Eventuali franchigie e/o scoperti e limitazioni di copertura assicurativa restano a totale carico dell'Impresa.

A prescindere dai massimali assicurati, l'Aggiudicatario è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Nella polizza dovrà essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale è considerata "terzi" a tutti gli effetti di legge. Il Committente è quindi esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'Impresa durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompreso o compensato con gli introiti derivanti dall'appalto.

Copia delle polizze assicurative stipulate dovrà essere consegnata al Committente prima della stipula del contratto; successivamente l'Impresa dovrà presentare copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio entro 15 giorni successivi alla scadenza della rata delle polizze medesime. Rimane salva per il Comune la possibilità di far integrare e/o modificare i testi delle polizze, qualora non tutelanti quanto richiesto. Le polizze suddette dovranno sempre essere riferite all'intera durata dell'appalto.

Le polizze assicurative non liberano l'Impresa dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia; l'Impresa si obbliga ad escludere l'A.C. da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, nonché a sollevare la stessa Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'Art. 1676 del C.C..

Art. 31 - Spese inerenti il servizio ed accessorie

Si specifica che tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'Impresa. Il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono altresì a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Tutte le spese, imposte, tasse e soprattasse comunque inerenti alla stipula e alla registrazione del contratto sono interamente a carico dell'impresa, senza eccezione alcuna.

Sono inoltre a carico dell'impresa le spese concernenti l'organizzazione del servizio di gestione e rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi, nonché tutto il materiale necessario al funzionamento del servizio.

Sono altresì a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese per la preparazione degli atti di gara e la loro pubblicazione, e per lo svolgimento della gara (spese CUC e compenso dovuto al membro esperto tecnico che verrà nominato quale componente esterno della Commissione di gara che aggiudicherà il servizio).

TITOLO IV - OBBLIGHI DEL COMMITTENTE E DELL'IMPRESA

Art. 32 - Obblighi del Committente

In relazione al presente Capitolato, il Committente si impegna a

- fornire i locali, gli arredi e le attrezzature per l'espletamento del servizio di somministrazione pasti; le attrezzature attualmente presenti sono elencate nell'Allegato n. 6;
- assicurare gli immobili di cui sopra per i seguenti rischi: responsabilità civile verso terzi, incendio;
- effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di riscaldamento, di allarme, degli estintori inclusi quelli siti nei refettori e nei locali annessi;
- per gli iscritti al servizio di refezione scolastica, fornire l'anagrafica degli utenti per la rilevazione delle presenze degli alunni in mensa, con la specifica degli utenti con tariffa differenziata e con diete speciali, che verrà costantemente aggiornata in caso di variazioni.

Art. 33 - Obblighi dell'Impresa

L'Impresa dovrà:

- impegnarsi ad utilizzare solo ed esclusivamente i Centri Cottura previsti e concordati in sede contrattuale, incluso quello indicato dall'Impresa in sede di gara per il periodo estivo, salvo emergenze o chiusure previamente stabilite di comune accordo tra le parti. In caso contrario il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato servizio e da quanto previsto dagli articoli del Titolo II;
- provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali dei documenti di trasporto relativi e le schede tecniche dei prodotti. I ddt dovranno essere dedicati e riportare solo ed esclusivamente le merci destinate alla preparazione dei pasti per il Committente, o identificare senza ambiguità le derrate destinate all'utilizzo per i pasti del Committente;
- volturare a proprio nome e provvedere al pagamento delle utenze energetiche, riscaldamento incluso, per i refettori, gas e acqua calda e fredda per il centro cottura di via Premoli e dell'utenza del gas per il centro cottura di via Bazzini; per le utenze non volturabili, verrà corrisposto un importo di € 0,15= per pasto, quale rimborso spese all'interno del costo del pasto;
- provvedere all'organizzazione e gestione delle cucine, al trasporto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato, secondo i menù settimanali concordati, secondo i particolari regimi dietetici e secondo le modalità prescritte nell'Allegato n. 4 al presente Capitolato;

- tenere a disposizione presso ciascun Centro Cottura il ricettario e l'indicazione dettagliata degli allergeni – i quali dovranno comunque essere indicati nei menu destinati all'utenza – per ognuna delle pietanze previste dai menù, da fornire entro 4 ore in formato elettronico al Committente, tenendo conto che il menù deve contenere le indicazioni previste dalla legge vigente sugli allergeni presenti nelle pietanze;
- mantenere in tutti i terminali di servizio dei pasti scorta, sia per i pasti standard che per le principali diete sanitarie ed etico religiose, la cui composizione qualitativa e quantitativa andrà specificata nel progetto tecnico presentato in sede di gara;
- procurarsi tutte le autorizzazioni, notifiche, registrazioni sanitarie, licenze commerciali necessarie per l'espletamento del servizio in oggetto, anche per quanto riguarda i locali interessati alla distribuzione e al consumo dei pasti da parte dei vari utenti, effettuando a proprie spese gli eventuali interventi di manutenzione e integrazione arredi eventualmente prescritti dalla ATS di competenza al fine di ottenere le necessarie autorizzazioni. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'Impresa stessa, ed intestate al legale rappresentante;
- impegnarsi ad usare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro venga messo a disposizione da parte del Committente con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- disporre, anche tramite convenzionamento con soggetto privato, di un centro di cottura di emergenza, autorizzato da ATS, dislocato ad una distanza percorribile in 40 minuti al massimo, da poter utilizzare in caso di necessità per la produzione di tutti i pasti richiesti dall'utenza. La veicolazione dei pasti dovrà in ogni caso avvenire secondo le modalità indicate nel presente Capitolato. Il ricorso all'utilizzo di tale centro di emergenza dovrà comunque essere concordato nei tempi e nelle modalità con gli uffici competenti del Committente e potrà avvenire solo per motivi eccezionali;
- conservare, come meglio dettagliato all'art. 59, come minimo un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo (riferirsi alla Circ. 45/SAN Regione Lombardia), presso ogni cucina e per ogni turno;
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni poste a proprio carico a regola d'arte, mediante una propria autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- ottemperare alle richieste dell'autorità competente circa le certificazioni e attestazioni sanitarie richieste al personale (ex libretto sanitario) e la formazione di quest'ultimo a propria cura e spese;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per: la pulizia dei locali cucina, locali mensa, e locali annessi; per la gestione dei rifiuti e per il lavaggio delle stoviglie;
- provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta;
- provvedere alla fornitura dei tovaglioli di carta, delle tovaglette, del sale iodato, olio extravergine di oliva, aceto di mele ed eventualmente limoni per ogni terminale di servizio;
- provvedere alla fornitura di piatti, di posate, di bicchieri in conformità a quanto prescritto nelle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 1), nonché di materiale monouso a insindacabile richiesta del Committente in caso di sopravvenute necessità;
- sono altresì a carico dell'Impresa le spese per le manutenzioni ordinarie dei locali di consumo

- e di servizio scolastici ove l'Impresa svolge l'attività;
- mantenere una casella PEC per tutte le comunicazioni ufficiali con il Committente e i plessi scolastici;
 - predisporre la stampa del menù scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all'affissione all'ingresso di ciascun plesso scolastico e di ogni refettorio e inoltre alla consegna a tutti gli utenti, qualora i menù non siano disponibili sul portale dell'Impresa dedicato agli utenti stessi. La medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal Committente e deve essere applicata anche a favore degli utenti dei pasti al domicilio;
 - produrre, e stampare, quando richiesto, note informative sull'organizzazione del servizio rivolte alle varie utenze;
 - effettuare almeno una volta all'anno indagini di gradimento del servizio oggetto del presente appalto sia presso le scuole, che presso gli altri utenti del servizio, elaborare i dati raccolti attraverso il proprio personale e fornire su supporto informatico i risultati statistici della rilevazione agli uffici competenti;
 - tenere a disposizione degli incaricati e dell'Ufficio competente del Committente le registrazioni relative all'applicazione del piano di autocontrollo e alla procedura di rintracciabilità;
 - provvedere al monitoraggio degli infestanti tramite impresa specializzata e con una frequenza minima bimestrale, presso i Centri Cottura e i terminali di servizio scolastici e locali annessi, inviando copia dei report dell'Impresa specializzata al Committente e mantenendo le registrazioni degli interventi effettuati a disposizione del Committente e dei suoi incaricati;
 - provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso i Centri Cottura e i locali di consumo dei pasti e locali annessi, rivolgendosi a personale esterno specializzato, impostando la frequenza di eventuali trattamenti sui risultati del monitoraggio degli infestanti e mantenendo le registrazioni degli interventi effettuati a disposizione del Committente e dei suoi incaricati;
 - presentare il nome del Direttore responsabile, del/della Dietista e del referente per i plessi scolastici, con qualifiche professionali idonee come precisato al successivo articolo 36;
 - presenziare su invito del Presidente della Commissione Mensa o del Committente alle riunioni periodiche della Commissione Mensa;
 - attivare incontri rivolti ai genitori e alle classi scolastiche, e ai familiari degli altri utenti se richiesto, al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione e le garanzie di qualità offerte in un quadro di trasparenza della propria attività;
 - comunicare in appositi incontri destinati alle varie tipologie di utenza le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale adottate nell'ambito del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, e per invogliare al consumo del proprio pasto. Il progetto andrà presentato in sede di gara, in accordo con l'organizzazione e la gestione previste e le migliori presentate dall'Impresa;
 - comprovare l'impiego dei prodotti biologici previsti dal presente contratto tramite un riepilogo mensile (da unirsi alle fatture) relativo ai consumi effettuati nella cucina centralizzata ed eventualmente, solo se espressamente richiesto dal Committente, anche dalle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti in cucina. I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti in ciascun Centro Cottura (ddt o fatture) dovranno rimanere a disposizione – almeno in formato elettronico – degli incaricati del Committente per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature;
 - fornire e utilizzare per tutta la durata dell'appalto, il sistema informatizzato delle prenotazioni, degli addebiti e delle riscossioni del costo pasto, inclusi i servizi di comunicazione con l'utenza,

come meglio descritto all'Art. 93 e successivi;

- trasmettere al Committente qualsiasi dato finanziario che attesti i costi sostenuti e i proventi derivanti dalla gestione del servizio oggetto del presente appalto, necessario per rendicontazioni finanziarie eventualmente richieste da organismi della Pubblica Amministrazione (es. Corte dei Conti, Ministero delle Finanze, Agenzia delle Entrate, contributi AGEA, ...).

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, l'Impresa è pertanto tenuta al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto.

TITOLO V - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 34 - Disposizioni generali relative al personale e rapporto di lavoro

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C. nel presente Capitolato.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, del turismo e commercio fatto salvo quanto previsto dall'articolo 11 del D. Lgs. 36/2023 (Codice appalti), deve essere legato da regolare contratto con l'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Impresa deve avere un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

L'Impresa per l'espletamento dell'appalto in oggetto dovrà assumere prioritariamente le unità di lavoro che già prestano la loro opera alle dipendenze dell'Impresa uscente (come da documentazione agli atti di gara), secondo quanto previsto dal contratto collettivo di lavoro, dagli accordi nazionali di categoria e dalle norme di legge.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto di appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Monza e della Brianza.

L'Impresa è altresì tenuta a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta dell'Amministrazione, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste dal contratto con il Comune.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi, o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio, o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Il Committente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa lo spostamento all'interno dei

terminali di servizio o la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, motivando la richiesta. In tale caso l'Impresa provvederà, entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta scritta, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Committente.

L'Impresa dovrà inoltre:

- a) presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma completo del personale da impiegare per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento annuale inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la corretta gestione e la buona riuscita del servizio, e contenente al minimo gli argomenti indicati all'art. 35, declinati per ciascuna funzione;
- b) comunicare annualmente al Committente, a mezzo PEC, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, i nominativi, la consistenza numerica, l'impegno orario, il livello e la qualifica del personale: in mancanza di questa comunicazione sarà applicata la sanzione corrispondente di cui all'Art. 21 senza previa richiesta di controdeduzioni;
- c) predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione di Dietista in possesso dei requisiti di legge per l'esercizio della professione (iscrizione all'Ordine dei Tecnici Sanitari di Radiologia Medica e delle Professioni Sanitarie Tecniche, della Riabilitazione e della Prevenzione), ovvero laurea triennale in Dietistica o titoli equipollenti ai sensi del D. Min. 10.07.2002, figura che dovrà obbligatoriamente essere prevista e mantenuta in organico per tutta la durata del contratto.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza dei macchinari (inclusa la marcatura CE), di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

A tal fine il Committente si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art. 35 - Formazione del personale

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Nello specifico, l'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di formare e addestrare il proprio personale alla conoscenza e applicazione delle normative igienico sanitarie vigenti, secondo le modalità previste dalla legge, e 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.

A tali corsi potrà partecipare anche il Committente attraverso propri incaricati; a tale scopo l'Impresa deve informare previamente il Committente circa il giorno e il luogo dove si terranno i corsi.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 8 ore/anno scolastico.

Al termine di ogni ciclo di formazione l'Impresa dovrà effettuare un test di valutazione dell'efficacia della formazione.

I temi trattati durante tali corsi, in relazione al ruolo dei discenti (personale operativo, personale

direttivo) devono comprendere al minimo i seguenti:

- l'organizzazione e le specificità del servizio;
- il Capitolato d'oneri;
- la valutazione sensoriale del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio, per garantire il rispetto delle grammature contrattuali e l'uniformità delle porzionature;
- la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- la riduzione degli sprechi

Dovrà essere garantita la continuità della formazione sui temi base di:

- igiene e microbiologia di base degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro (buone prassi igieniche);
- pulizia e disinfezione, ordinaria e straordinaria (ad es. in caso di epidemie).

In relazione a quanto previsto dai CAM, i temi trattati dovranno inoltre includere *“tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento”*

I corsi di aggiornamento e formazione dovranno essere regolarmente retribuiti.

Gli attestati dei corsi tenuti, firmati dal personale partecipante, che devono riportare esplicitamente in forma sintetica i temi affrontati, e i risultati delle valutazioni devono essere conservati, in copia conforme all'originale, presso i locali di consumo dei pasti e presso il Centro Cottura di riferimento.

Art. 36 - Organico

L'organico impiegato per la fornitura del servizio oggetto del presente Capitolato sarà composto da personale dipendente dell'Impresa, e deve essere quello dichiarato nell'apposito documento allegato in sede di offerta tecnica, indicato con specifica di numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale, orari di servizio e con specificata la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, trasporto, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc.).

La consistenza dell'organico impiegato, sia presso i Centri Cottura per lo svolgimento del servizio per il Comune di Carnate sia presso i locali di consumo dei pasti dovrà essere comunicata al Committente prima dell'inizio del servizio e aggiornato in caso di variazioni.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dell'Impresa, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione in relazione all'andamento dell'utenza del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Committente. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

In caso di assenza di personale, l'Impresa deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta, con personale di pari livello e comunque non superiore a quello del personale assente.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Impresa deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

Art. 37 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale

in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà essere coordinato da cuochi/e responsabili preferibilmente provvisto di titolo abilitante la professione, con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno quinquennale sia come capocuoco della ristorazione scolastica per un numero di pasti pari o superiore a 400 pasti giornalieri, per il centro cottura della scuola primaria, e per un numero di pasti pari o superiore a 200 pasti giornalieri per la scuola dell'infanzia, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo-gestionale tutto il servizio, esclusi i rapporti formali con il Committente.

Dovrà inoltre farsi carico di ricevere, risolvere e/o inoltrare a chi di dovere tutte le segnalazioni verbali e scritte concernenti il servizio, comprese le eventuali segnalazioni di non conformità.

Art. 38 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

Per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso le tipologie di terminali di servizio del presente appalto, l'Impresa deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dell'Impresa nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di gara nell'offerta tecnica.

Art. 39 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

Per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti l'Impresa deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva e ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dal Committente e deve essere almeno pari a quanto dichiarato dell'Impresa in sede di offerta, fermo restando che il numero minimo deve rispettare i seguenti rapporti:

- n. 1 ASM ogni 40 alunni della scuola dell'infanzia;
- n. 1 ASM per ogni 50 alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado;
- n. 1 ASM per ogni 75 alunni, in caso di utilizzo del self-service per scuola primaria o secondaria I grado

Eventuali future variazioni rispetto al personale inizialmente impiegato dovute a mutamenti del numero di alunni dovranno tener conto di una soglia di tolleranza pari al 25% rispetto al rapporto di base (es: scuola dell'infanzia: 1 ASM è sufficiente fino a 50 pasti; dal 51° pasto devono essere presenti 2 ASM).

Art. 40 - Responsabile e referenti del servizio

L'Impresa deve nominare come personale direttivo:

1. un direttore del servizio con la responsabilità del servizio nel suo complesso, con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio, reperibile ogni qualvolta sia necessario, anche per verifiche dirette sui plessi qualora richiesto;
2. un responsabile del servizio dietetico con al minimo le competenze previste dalla legge vigente per la professione di Dietista, che garantisca la formulazione, la preparazione, la modifica e la supervisione di tutte le diete richieste e che comunque sia reperibile in caso di necessità, garantendo la presenza fisica presso i plessi del Comune di Carnate per almeno 2 ore settimanali;
3. un referente con funzioni di ispezione e verifica del servizio che sia presente tutti i giorni presso i terminali di servizio del Comune di Carnate per almeno 6 ore settimanali, su almeno 3 giorni della settimana, e che possa gestire lo "sportello mensa". Gli orari di presenza dovranno essere

comunicati a inizio servizio e ogniqualvolta vengano modificati. Tale figura può coincidere con il Direttore del servizio.

Il Direttore del Servizio dovrà assicurare la presenza in servizio in modo continuativo e comunque con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio; provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato.

La presenza del personale direttivo (di cui al punto 2 e 3) dell'Impresa può ridursi a 3 ore settimanali durante i mesi estivi in cui non è attivo il servizio di ristorazione scolastica.

La disponibilità telefonica o tramite videoconferenze non sostituisce in alcun modo la presenza effettiva nel territorio comunale secondo quanto previsto dal Capitolato e dall'Offerta Tecnica dell'Impresa.

In caso di assenza per ferie del Direttore del Servizio deve essere nominato una persona in sostituzione che garantisca pari professionalità, nel rispetto dei requisiti richiesti e offerti in sede di gara; tale sostituzione andrà previamente comunicata formalmente al Committente, salvo l'incorrere nelle sanzioni definite all'art. 21.

In caso di impedimento non programmato del Direttore del Servizio (malattie, emergenze, etc.) l'Impresa dovrà nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti e offerti in sede di gara, comunicandolo prima possibile formalmente al Committente.

Il Direttore del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Committente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare a ogni effetto l'Impresa: sarà quindi la persona deputata dall'Impresa a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l'Amministrazione Comunale, l'ATS, le Commissioni Mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Committente al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

L'Impresa dovrà affidare la direzione del servizio a personale con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (preferibilmente laureato in scienze e tecnologie alimentari o con laurea triennale in scienze della ristorazione) e in possesso di esperienza almeno quinquennale documentata nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica di dimensioni simili e non inferiori a quelle del servizio oggetto del presente Capitolato.

Il *curriculum vitae* del Direttore del Servizio dovrà essere presentato in sede di gara. Qualora dovessero rendersi necessarie, non sono ammesse sostituzioni di tale figura con personale avente requisiti inferiori a quanto prescritto nel Capitolato.

Art. 41 - Vestiario e igiene del personale

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dall'Art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/08 e s.m.i., fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, maschere e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento al Reg. CE n. 852/2004, e s.m.i., nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli, orecchini, piercing o bracciali per evitare una contaminazione degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo dovrà contenere l'intera capigliatura ed è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per tutte le persone che a qualsiasi titolo entrano a contatto con alimenti e/o con gli ambienti di produzione e conservazione delle derrate alimentari, semilavorati, prodotti finiti.

Art. 42 - Norme comportamentali del personale

Il personale dell'Impresa impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Committente;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica;
- mantenere affabilità e pazienza con gli utenti, sia bambini che adulti, se del caso segnalando solo al Direttore del Servizio situazioni critiche che si verificassero nei terminali di servizio, in modo che possano essere da questi segnalati al Committente;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Committente o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Il Committente concorderà con l'Impresa l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 43 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche e dei piatti crudi o semilavorati dovranno essere di elevata qualità e dovranno garantire uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico, rispettando nel contempo la legislazione applicabile. Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificati nell'Allegato n. 1 "Tabelle merceologiche".

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

È vietato utilizzare:

- a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM),
- b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari,
- c) semilavorati di IV gamma,
- d) semilavorati di V gamma,
- e) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati/ passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia,

- f) semilavorati industriali freschi o surgelati, e/o pronti da cuocere quali:
- carne o pesce pre-impanati e/o pre-fritti,
 - hamburger o polpette,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate,
- g) pizza e focaccia precotta/preformata o basi precotte/preformate per pizza e focaccia, surgelata o confezionata in atmosfera protettiva (ad eccezione del caso in cui, su richiesta dell'Impresa, il Committente accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù; il suo utilizzo deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Committente);
- h) carni bovine, suine e avicunicole congelate/surgelate (il loro eventuale utilizzo per eventuali diete deve essere esplicitamente autorizzato dal Committente);
- i) carne separata meccanicamente o prodotti che la contengano
- j) pesce ricomposto, separato meccanicamente o prodotti che ne contengano
- k) grassi idrogenati e oli di palma, palmisto e cocco;
- l) oli di soia, olio di semi vari, olio di mais;
- m) formaggi fusi, o formaggi contenenti sali di fusione;
- n) salumi contenenti polifosfati e glutammato monosodico (E621);
- o) addensanti (fecola di patate, e altre materie prime per quell'uso, se non previsto da ricetta).

Le derrate alimentari e le bevande devono inoltre essere forniti conformemente al piano di approvvigionamento, che dovrà essere articolato per categorie di derrate, e alla vita residua delle merci, nonché alla scheda tecnica, corredata delle certificazioni di prodotto applicabili (es. certificato di conformità/documento giustificativo per prodotti biologici) fornita per ciascuna derrata in sede di gara, assicurando il rifornimento delle stesse con almeno il restante 70% della loro vita commerciale; eventuali eccezioni per prodotti freschissimi andranno previamente concordate con il Committente.

Le schede tecniche di ciascun prodotto alimentare dovranno essere mantenute aggiornate, tenute a disposizione presso il Centro cottura comunale di riferimento dell'Impresa e immediatamente consultabili a richiesta degli Enti autorizzati al controllo.

Le schede tecniche delle derrate biologiche dovranno essere corredate dal certificato di conformità in corso di validità, emesso da un Organismo di Certificazione autorizzato dal Ministero competente.

L'Impresa dovrà mantenere presso uno dei due Centri cottura anche le schede tecniche e le dichiarazioni di conformità dei materiali a contatto con alimenti (sacchetti, pellicole, carta forno, stoviglie e bicchieri anche monouso, vassoi, ecc.) alla legislazione vigente, alla quale tutti i suddetti materiali dovranno essere conformi.

Il Comune di Carnate, conformemente a quanto previsto dall'art. 59 della legge n. 488 del 23/12/1999 e dai Criteri Ambientali Minimi (2020), richiede l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento, e prodotti D.O.P./I.G.P. e a filiera corta, per tutte le utenze ogniqualevolta presente nel menù - come ingredienti o come pietanze finite -, come di seguito precisato.

PRODOTTI BIOLOGICI

| <i>Gruppi Merceologici</i> | <i>Richieste minime da Capitolato</i> |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Frutta | presenti al 50% in peso |
| Ortaggi | presenti al 50% in peso |
| Legumi | presenti al 50% in peso |
| Cereali | presenti al 50% in peso |
| Uova (comprese le uova pastorizzate) | presenti al 100% in peso |

| | |
|--|--------------------------------------|
| Carne bovina | presente per almeno il 50% in peso |
| Carne suina | presente per almeno il 10% in peso |
| Carne avicola | presente per almeno il 20% in peso |
| Salumi e formaggi | presenti per almeno il 30% in peso |
| Latte e yogurt | presenti per il 100% in peso |
| Olio extravergine di oliva | presente per almeno il 40% in volume |
| Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro | presenti per almeno il 33% in peso |
| Succhi e nettari di frutta | presenti al 100% in peso |
| Marmellate e confetture | presenti al 100% in peso |

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di agricoltura biologica così come definito dal Reg. UE 2018/848, le cui caratteristiche sono indicate nell'Allegato "A", e di cui l'Impresa dovrà documentare le modalità operative di approvvigionamento e gestione.

In caso di mancata fornitura dei prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta affidataria dovrà:

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

È inoltre richiesta la fornitura dei seguenti prodotti D.O.P. e I.G.P.:

- Grana Padano D.O.P.
- Asiago D.O.P./Montasio D.O.P.
- Bresaola della Valtellina I.G.P.

Tali prodotti dovranno essere forniti e utilizzati ogniqualvolta presenti nei menu, per tutte le utenze, al 100% in peso.

PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE O BIOLOGICI

In ottemperanza ai CAM è ammesso l'utilizzo di pesce di allevamento, il quale dovrà essere biologico almeno una volta all'anno. È inoltre auspicabile l'utilizzo di specie ittiche non a rischio di estinzione in modo tale da salvaguardare la biodiversità. Resta inteso che i prodotti ittici presenti in menù debbano provenire da pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti.

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Le banane e il cacao (quando utilizzato) dovranno sempre provenire dal commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una organizzazione riconosciuta come il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. È quindi richiesta la loro fornitura al 100% in peso.

L'Impresa è tenuta a presentare al Committente, prima dell'entrata in vigore dei diversi menù, l'elenco dei prodotti con caratteristiche di eccellenza che intende utilizzare nei menù ed i relativi giorni di somministrazione, al fine di garantire le percentuali previste dai CAM o le percentuali migliorative proposte in fase di offerta.

L'organizzazione delle forniture di prodotti previsti dai CAM deve consentire un agevole controllo da parte dell'Amministrazione comunale, deve essere pertanto adeguatamente descritta nella parte di offerta tecnica dedicata all'approvvigionamento.

PRODOTTI alimentari a km0 o provenienti dalla filiera corta

Per "prodotti alimentari a km 0" e "prodotti alimentari provenienti dalla filiera corta" si intendono, in questo Capitolato, prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) conformi a quanto previsto dalla L. 61/2022, "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di

quelli provenienti da filiera corta”.

Particolare attenzione dovrà essere data ai prodotti alimentari forniti dal Parco Agricolo Nord Est.

A eccezione dei prodotti ortofrutticoli stagionali possono essere forniti alimentari “a km 0” e/o provenienti dalla filiera corta, unicamente se i quantitativi approvvigionati garantiscono, a tutta l’utenza, la somministrazione di tali prodotti almeno nell’80% (% da calcolarsi su tre mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi sono previsti dal menu.

Nel caso in cui uno o più prodotti “a km 0” o “provenienti da filiera corta” non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali, previa dimostrazione della effettiva indisponibilità e previa approvazione da parte del Committente.

L'Impresa non è autorizzata a sostituire i prodotti offerti in sede di gara e approvati dal Committente, salvo quanto previsto di seguito.

Qualora, durante il periodo contrattuale, sopraggiunga l’indisponibilità definitiva di uno o più prodotti indicati nell’offerta, l'Impresa ha la facoltà di chiederne la sostituzione definitiva purché i prodotti proposti in sostituzione abbiano i requisiti minimi previsti dal Capitolato e dalla legislazione vigente, richiedendolo per iscritto al Committente: l'Impresa dovrà indicare le proposte alternative ai prodotti offerti in gara, allegandone le schede tecniche per ottenere l’approvazione. Le sostituzioni di cui sopra non daranno in nessun caso diritto all'Impresa di pretendere variazioni in aumento del prezzo offerto in sede di gara.

Il Committente si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare, o far effettuare, le prove ritenute opportune di caso in caso, volte a confermare il possesso del prodotto offerto in sostituzione, di caratteristiche equivalenti o superiori rispetto al prodotto previsto nell’offerta.

Qualora il Committente ritenga opportuno incaricare degli organismi di controllo per l’esecuzione di determinazioni analitiche o di verifiche ispettive, i costi di tali analisi saranno a carico dell'Impresa.

Al termine della valutazione il Committente comunicherà all’Impresa l’accettazione o meno della sostituzione.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Committente, 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 aggiornata prima dell’inserimento in menù.

Art. 44 - Mancata fornitura di prodotti biologici

Nel caso in cui uno o più dei prodotti o altri previsti nel menù giornaliero non fossero disponibili sul mercato, e in generale per qualunque derrata utilizzata per il menù che non risulti disponibile all’acquisto per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell’Impresa (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari) l’Impresa dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un’altra della stessa categoria merceologica, previa tassativa autorizzazione preventiva e anticipata del Committente.

La mancata reperibilità dei prodotti previsti nel menù giornaliero deve essere debitamente documentata da parte dell’Impresa al Committente tramite:

- adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell’inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo; è esclusa la semplice dichiarazione dei fornitori riguardante la scarsità e/o l’assenza del prodotto di quella specie;
- sostituire la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta con metodi di lotta integrata.

L’evenienza di cui sopra non deve verificarsi per più di due volte al bimestre. Superato tale limite verranno applicate le penali previste nel presente Capitolato.

Non saranno inoltre ritenute valide motivazioni che si riferiscano alla non disponibilità di una specifica

derrata presso un unico fornitore.

Art. 45 - Mancata fornitura di prodotti DOP/IGP e a km 0 o provenienti da filiera corta

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate DOP/IGP, a km 0 o provenienti da filiera corta prescrittive previste dal presente Capitolato o oggetto di offerta migliorativa presentata in sede di gara non venissero fornite, con riferimento alle specifiche tecniche contenute nelle Tabelle merceologiche, ai CAM e alle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menù del giorno.

In ogni caso l'Impresa deve comunicare preventivamente al Committente quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

In caso di superamento dei limiti fissati all'articolo precedente o mancata sostituzione delle derrate o mancata comunicazione, saranno applicate le sanzioni di cui all'art. 21.

Art. 46 – Gestione delle derrate acquistate da fornitori diversi dai produttori

Nel caso le derrate siano acquistate da fornitori diversi dai produttori, ovvero da centrali di acquisto o grossisti, cioè presso aziende specializzate nelle forniture di prodotti alimentari che intermediano tra i produttori o trasformatori di generi alimentari e gli operatori della ristorazione collettiva, oltre al rispetto:

- delle caratteristiche qualitative e di legge dei prodotti alimentari e dei materiali a contatto con alimenti,
- della shelf-life residua delle derrate,

deve essere garantita piena trasparenza dei passaggi delle derrate dal fornitore ai centri cottura, anche ai fini della rintracciabilità.

L'eventuale appartenenza del grossista o centrale di acquisto allo stesso gruppo dell'Impresa o all'Impresa stessa non può essere utilizzata come motivazione per il mancato rispetto dei requisiti di vita commerciale residua, assenza di documenti necessari alla rintracciabilità, mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche o della legislazione applicabile, incluso quella relativa alle informazioni da fornire al consumatore.

Nel caso di produzione delle derrate effettuate da una società appartenente allo stesso gruppo dell'Appaltatore o dal medesimo Appaltatore o a suo marchio, si applicano integralmente tutte le norme di legge e quelle stabilite dal presente Capitolato e negli allegati, nessuna esclusa.

Dovrà essere mantenuta agli atti una dichiarazione del ramo di azienda responsabile della produzione delle derrate utilizzate per la presente appalto che attesti la conoscenza e l'impegno al totale rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti da fornire per il presente appalto, inclusa l'origine geografica, la pezzatura, la shelf life residua richiesta, e ogni altro elemento caratterizzante ciascuna derrata.

TITOLO VII - MENÙ

Art. 47 - Articolazione dei Menù

I menù sono articolati su quattro (4) settimane per tutte le utenze e si distinguono in: menù estivo e menù invernale.

Il menù invernale inizia indicativamente dal 01/11 e termina il 30/03; il menù estivo inizia indicativamente dall'1/04 e termina il 31/10.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo e qualità a quelli contenuti nei menù presentati all'Allegato n. 3 del presente Capitolato

Tali menù dovranno essere rielaborati graficamente dall'Impresa per la pubblicazione e la diffusione, aggiungendo anche le opportune specifiche su allergeni, prodotti biologici, ecc. per essere poi approvati dal Committente e pubblicati come sotto specificato.

L'Impresa dovrà altresì produrre, sulla base di quelli riportati in Allegato n. 3, i menu dietetici, etico religiosi e il menu "leggero" (in bianco), secondo quanto riportato all'Allegato n. 2 (linee guida ATS). Tali menù, qualora siano presentati in forma grafica grezza, dovranno essere rielaborati dall'Impresa per la pubblicazione e la diffusione, aggiungendo anche le opportune specifiche su allergeni, prodotti biologici, ecc. per essere poi approvati dal Committente e pubblicati come sotto specificato.

I menù dovranno essere esposti in ciascun refettorio scolastico, pubblicati sul sito del Comune di Carnate e sul sito della mensa scolastica e forniti in formato cartaceo alle altre utenze (eccetto il personale docente delle scuole), e dovranno essere corredati da una dettagliata informativa sugli allergeni presenti nei pasti, per ogni giorno del menù.

In caso di modifiche nel tempo dei menu, non sono ammesse informative generiche; non sono inoltre ammesse diciture generiche in menù del tipo "carne", "pesce", "formaggio", "polpette", ecc.: la tipologia del prodotto utilizzato per la preparazione del piatto andrà sempre indicata in dettaglio nel menù (es. "ragù di carne bovina", "filetto di platessa", ecc.). Non si potranno indicare prodotti "a rotazione" in forma generica, salvo specifici accordi o deroghe richieste al Committente.

Il Committente si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico o qualora se ne ravvisasse la necessità, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

Art. 48 - Struttura dei menù

La struttura dei menù, da presentare nell'offerta tecnica in sede di gara e mantenere per tutte le utenze, è la seguente:

a) Ristorazione scolastica, Centri Estivi e utenti pasti al domicilio

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- in alternativa, piatto unico con un contorno di verdura
- pane comune, integrale, multicereali, Pan del Parco, secondo il menù
- acqua di rete in caraffa – e in alternativa, acqua minerale naturale in bottiglie in PET da 1,5 l, una bottiglia ogni 3 utenti della scuola primaria - per la scuola dell'infanzia una bottiglietta da 0,5 l ad alunno;
- frutta fresca di stagione, o alternative secondo quanto indicato all'articolo successivo.

Si specifica che per i pasti al domicilio dovrà essere presentato un menù specifico, diverso dal menù scolastico, con variazioni.

In alternativa al menu standard, l'Impresa dovrà fornire, su richiesta dell'utente e senza necessità di certificato medico, un menù in bianco/"leggero" per uno o più giorni.

Per alcuni utenti, a richiesta del Committente, le pietanze del menu dovranno essere fornite frullate o omogeneizzate.

b) Cestini freddi

Il Committente inoltre potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione standard, salvo indicazioni dietetiche diverse, è la seguente:

- per gli alunni, pane n. 2 panini da g 50 cad., farciti con prosciutto cotto (g 50 per panino) e formaggio (g 80 per panino), un succo di frutta in tetrabrik ml 200, una banana o un altro frutto, una barretta di cioccolato da g 30 o budino o un prodotto dolciario da forno, acqua minerale naturale in confezione PET da 500 ml, N. 2 tovaglioli di carta, N. 1 bicchiere a perdere.
- per gli adulti il pane deve essere fornito in quantità di g 150 in pezzatura da g 50, il prosciutto deve essere fornito in quantità di g 80 e il formaggio in quantità di g 120.

La composizione dei cestini freddi deve tenere conto delle diete speciali di tutte le categorie e prevedere prodotti alimentari alternativi.

Tutti i cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Presso ciascun terminale di consumo dei pasti devono essere conservate derrate non deperibili, atte a comporre un "menù di emergenza", da utilizzare in caso di emergenze che non consentano in alcun modo la fornitura dei pasti agli utenti, incluse le diete speciali. Le derrate andranno verificate per scadenza/TMC e reintegrate in caso di utilizzo totale o parziale.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio e comunque in sede di gara dovrà fornire la composizione dei "menù d'emergenza" che la stessa intenderà somministrare in caso di intervenute cause di forza maggiore e del "pasto scorta" da tenere a disposizione presso i vari locali di consumo, inclusi i menù dedicati alle diete speciali più frequenti.

Art. 49 – Indicazioni complementari per la composizione dei menù

Potrà essere ammessa un'alternativa alla frutta ogni due settimane, che consisterà in: yogurt alla frutta o torta semplice preparata presso i centri cottura o gelato (nel menù estivo) o budino.

Qualora inserita, l'alternativa alla frutta andrà opportunamente inserita in modo da mantenere l'equilibrio energetico e di distribuzione dei nutrienti previsto dall'Allegato n.

Nei 4 giorni rimanenti, un giorno dovrà essere somministrato una mela, un altro giorno la banana, nei due giorni rimanenti frutta varia, e non potrà esservi ripetizione dello stesso tipo di frutto nella settimana.

Art. 50 - Diete speciali e/o diete alternative e/o diete in bianco

L'Impresa è obbligata alla predisposizione e somministrazione di pasti speciali, sia per studenti che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica o per motivazioni etico-religiose, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dal SIAN dell'ATS di competenza, e per le diete celiache secondo la D.d.g. n.7310/2013, pasti che saranno formulati in aderenza al menù settimanale corrente.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche contenute all'Allegato n. 1, che in tal caso dovranno essere previamente ed esplicitamente approvati dal Committente.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un/una dietista dell'Impresa, che potrà essere consultato/a dai genitori degli alunni interessati e dai parenti degli anziani. I menù

relativi alle diete speciali dovranno essere trasmessi all'Ufficio comunale competente e inoltre consegnati agli utenti interessati.

Le diete speciali per motivi di salute potranno essere approntate solo su prescrizione del medico (pediatra o medico specialista). La documentazione medica da fornire all'Impresa deve indicare in modo preciso la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.).

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi l'ingrediente o gli ingredienti vietati (inclusi additivi), non indicando solo la pietanza da escludere.

L'Impresa dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come la dieta islamica, la dieta vegana e la dieta vegetariana (nella variante che esclude il consumo di carne e pesce): dovrà essere presentato in fase di offerta un menù specifico per queste diete, costruito sulla base del menù standard.

In sede di gara andranno presentati i menù: per le diete prive della carne di maiale e prive di carne, per le diete vegetariane e vegane, i menù per le diete leggere/in bianco e per le diete per gli utenti con celiachia, con allergia/intolleranza al latte e all'uovo. Tutti i menù devono essere costruiti in stretta aderenza con il menù standard.

I cestini freddi dovranno essere disponibili anche per gli utenti con dieta speciale, come definito all'art. 48.

Per le diete speciali relative a patologie, allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso, l'Impresa è inoltre tenuta a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle comunicazioni fornite dall'Ufficio entro il giorno successivo alla richiesta. L'Impresa è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per la preparazione di tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma - anche solo tracce - di alimento allergizzante.

Quando un ingrediente viene vietato dovranno quindi essere esclusi dalla dieta sia le pietanze che lo contengono, sia i prodotti alimentari in cui tale ingrediente è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

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

Le diete speciali devono essere:

- formulate dall'Impresa in stretta aderenza al menù settimanale corrente;
- somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti)
- somministrate, qualora l'Impresa o il Committente lo ritengano necessario e previa approvazione del Committente, in piatti oppure su vassoi di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.

Il tipo di legame delle diete speciali sanitarie, ovvero fresco-caldo o freddo, sarà deciso all'inizio del servizio dal Committente vagliando le proposte e le modalità di gestione dell'Appaltatore, che deve essere comunque disponibile a gestire efficacemente entrambe le tipologie di legame.

Tutte le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori monoporzione termosigillati, idonei al rinvenimento o riscaldamento in forno a microonde, con opportuna dichiarazione del produttore dei contenitori in questione, salvo diete di tipo etico-religioso presenti in numero rilevante, che possono essere gestite con l'utilizzo di contenitori multirazione.

Non è ammesso l'uso di contenitori o vaschette in alluminio.

Nel caso di pasti veicolati, i contenitori monoporzione delle diete devono essere inseriti in contenitori isotermitici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo. Le diete celiache saranno inserite in contenitori isotermitici specifici, diversi da quelli delle altre diete, preferibilmente individuali.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con il Committente.

L'Impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete personalizzate per gli utenti dei pasti al domicilio, laddove si presentassero problemi con il menù standard previsto.

L'Impresa si impegna inoltre alla predisposizione e somministrazione di diete "in bianco"/leggere, senza vincolo di prescrizione medica, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.45 /10.00 dello stesso giorno, per un massimo di 5 giorni consecutivi, rinnovabili solo con certificato medico fornito dall'utente (o dal genitore dell'alunno) che saranno aderenti al menù giornaliero, e costruite secondo le indicazioni del SIAN dell'ATS competente contenute nell'Allegato n. 3.

In sede di gara l'Impresa dovrà fornire le tabelle dietetiche delle diete "in bianco".

Presso ciascun Centro Cottura dovranno essere conservate e mantenute aggiornate tutte le tabelle dietetiche speciali (sia per motivi di salute che etico-religiose), e deve essere quotidianamente compilato un registro delle diete somministrate, incluse le diete in bianco, suddivise per terminale di distribuzione, mantenuto a disposizione del Committente per almeno 45 giorni.

Art. 51 - Integrazione del menù in occasione di Festività

Per tutte le utenze del servizio di ristorazione, in occasione di festività quali la festa del S. Natale, Carnevale, S. Pasqua, o di eventuali menu speciali, potranno essere richiesti in più all'Impresa e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per il Committente, panettone/pandoro da 50-60 g, torte o frittelle o dolcetti o prodotti tipici, da concordare preventivamente con gli uffici preposti del Committente.

In occasione della festa di fine anno scolastico potranno essere richiesti, per gli alunni delle scuole, prodotti da forno (merendine/torte) o gelati, the (in bottiglia) e acqua senza oneri aggiuntivi per il Committente.

Art. 52 – Menù biologici / con ingredienti biologici

I menù offerti dall'Impresa interamente o parzialmente composti da derrate biologiche dovranno avere le caratteristiche previste dall'Allegato 1 (ristorazione collettiva biologica) del D. Min. del 20 maggio 2022 n. 229771 recante disposizioni per l'attuazione del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

Non è ammessa la compresenza in un menù della stessa derrata in versione sia biologica che convenzionale.

Art. 53 – Servizi complementari di catering e offerta di pasti gratuiti

Sono previste le seguenti prestazioni complementari, a carico dell'Impresa e senza oneri aggiuntivi né per l'Amministrazione comunale né per i destinatari:

- n. 600 pasti gratuiti della ristorazione scolastica per anno scolastico, da scontare secondo accordi con l'Ufficio Servizi Sociali comunali, per gli utenti segnalati da quest'ultimo.

- servizi di catering gratuiti per 6 eventi per massimo 100 persone a evento, per ciascun anno solare completo di gestione, da concordare con il Comune con adeguato preavviso. I buffet devono prevedere rinfreschi con generi alimentari dolci e/o salati (es. pasticcini, biscottini da the, torte, dolci tipici, salatini, tartine mignon farcite, pizzette e focaccine, affettati misti, patatine ecc.) e bevande (spumante, analcolici, succhi di frutta, bibite, acqua, the e/o caffè).

TITOLO VIII - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Art. 54 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori

L'Impresa deve applicare e mantenere aggiornato presso i Centri Cottura comunali e il proprio Centro Cottura, includendo i refettori, il piano di autocontrollo igienico, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE n. 852/2004 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, il quale prevede l'applicazione del metodo HACCP in tutte le fasi di gestione della produzione alimentare, dall'acquisto e ricevimento delle derrate alla distribuzione all'utente nei terminali di servizio.

L'Impresa deve altresì rispettare le prescrizioni relative alla sicurezza alimentare contenute nel presente Capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante.

L'applicazione dell'autocontrollo igienico nell'ambito del servizio di ristorazione per il Committente è responsabilità del Direttore del servizio, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia. Qualora richiesto dal Committente, di tali verifiche deve essere data evidenza entro al massimo 4 ore dalla richiesta, salvo diversi accordi intercorsi con il Committente stesso.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Committente e comunque dell'Ufficio competente del Committente.

Ogni terminale di servizio deve essere inserito nel piano di autocontrollo dell'Impresa, per le fasi applicabili del servizio di ristorazione erogato, e la relativa documentazione (manuale, procedure, istruzioni, registrazioni, ...) dovrà essere a disposizione per i controlli in tutti i terminali.

Il piano di autocontrollo HACCP e le procedure, istruzioni, moduli... ad esso correlati dovrà essere redatto in forma definitiva e reso disponibile entro 20 (venti) giorni dall'inizio del servizio.

Se la gestione della documentazione del piano di autocontrollo è prevista in formato elettronico, i locali di consumo pasti devono essere dotati di adeguato terminale per la consultazione dei documenti o delle procedure di riferimento per quanto applicabile dal servizio svolto del locale, inclusa la gestione di eventuali CCP.

L'Impresa deve fornire al Committente o agli organismi di controllo da questa incaricati copia dei verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS, NAS, ICQRF, ...).

Art. 55 - Rintracciabilità e garanzie di qualità

L'Impresa deve garantire la rintracciabilità dei pasti preparati, per quanto di competenza, come previsto dalla legislazione vigente.

A tale scopo, l'Impresa dovrà redigere una specifica procedura per la gestione della rintracciabilità per i servizi di ristorazione del Comune di Carnate secondo quanto stabilito dal Reg. CE n. 178/2002 e dalla

legislazione vigente, descritta nell'offerta tecnica e anche messa a disposizione presso i Centri Cottura e i terminali di servizio.

Si specifica che l'impresa deve acquisire dai propri fornitori, e tenere a disposizione del Comune la documentazione attestante la conformità delle materie prime a quanto previsto dal Capitolato e alla qualità dichiarata, con particolare riferimento alle tabelle merceologiche e alla propria offerta tecnica, e anche ai prodotti biologici, DOP/IGP; il Comune si riserva di richiedere, per determinate materie prime, la disponibilità di dichiarazioni di conformità relative ad ogni consegna.

Nello specifico, i documenti di trasporto dovranno essere disponibili, almeno in copia, presso ciascun Centro Cottura per due mesi dalla data del documento di trasporto stesso, al fine di permettere i controlli. In caso di non disponibilità l'Impresa potrà essere sanzionata senza necessità di controdeduzioni.

L'Impresa è quindi tenuta a dimostrare:

- a) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i prodotti impiegati per lo svolgimento del servizio;
- b) di avere formalizzato e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE n. 852/2004 e s.m.i., sia presso i Centri Cottura che nei locali di consumo dei pasti, tenuto conto anche di quanto successivamente specificato in merito alla rintracciabilità;
- c) di applicare un efficace sistema di rintracciabilità, mirato a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate al servizio e agli Organismi preposti al controllo, e di bilancio di massa delle derrate e della loro corrispondenza ai pasti veicolati per il servizio del Comune di Carnate.

Ai fini della rintracciabilità l'Impresa dovrà compilare giornalmente in formato cartaceo o elettronico un registro delle forniture alimentari, dove per ogni prodotto in entrata saranno rigorosamente registrati i seguenti dati: Lotto o data di produzione, denominazione merceologica del prodotto, nome e sede del produttore e/o confezionatore, scadenza o TMC, quantità/peso della merce, giorno di consegna, o attuare una procedura equivalente che permetta la disponibilità dei dati sopra elencati, anche attraverso la conservazione per almeno 72 ore dall'utilizzo delle etichette delle derrate utilizzate e del ricettario.

Sarà obbligo dell'impresa registrare quotidianamente le pietanze prodotte, con i dati relativi ai prodotti utilizzati (che includano lotto di produzione/data di scadenza e quantitativi utilizzati).

Tutti i documenti di registrazione relativi alla rintracciabilità dei prodotti alimentari, nonché copia dei DDT dovranno essere esibiti alla semplice richiesta degli Organi preposti al controllo;

- d) l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate. Relativamente ai pasti in somministrazione, si deve garantire (dandone comunicazione al Committente) almeno un "ritiro simulato" o "ritiro praticato" per ogni anno scolastico;
- e) di aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti; dell'acqua potabile utilizzata presso i Centri Cottura e presso i terminali di consumo; delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per i parametri microbiologici, relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti si fa riferimento allo specifico Allegato n. 8 e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata.

Art. 56 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino al minimo le "Buone Norme di Produzione" (GMP) e le norme definite all'Allegato n. 4.

Art. 57 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori dei parametri di igiene e sicurezza alimentare non superiori ai limiti stabiliti dall'Allegato n. 8 per quanto concerne la microbiologia.

Art. 58 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, o unghie finte, né indossare anelli e braccialetti o monili in generale durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Le norme qui definite e quelle al precedente art. 41 si applicano sia al personale delle cucine sia al personale dell'Impresa in servizio presso i terminali di consumo dei pasti.

Art. 59 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g 150 di ciascuna preparazione, inclusi tutti i contorni così come somministrati, e le alternative alla frutta, e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. Tale operazione deve essere fatta oltre che presso il centro di cottura, presso ciascun locale di consumo dei pasti e per ogni turno di servizio.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di +4°C per le 72 ore successive, salvo che nel caso dei gelati, che saranno conservati in frigorifero a temperatura negativa non superiore ai - 18°C.

Nel caso la procedura di autocontrollo dell'Impresa prevedesse la conservazione dei campioni rappresentativi dei pasti a temperatura negativa, l'Impresa sarà tenuta a conservare il doppio campione dei pasti, uno a temperatura refrigerata positiva e uno a temperatura negativa.

Art. 60 - Divieto di riciclo

L'Impresa deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione.

Eventuali eccedenze possono essere utilizzate nell'ambito di iniziative per la diminuzione dello spreco e a fini benefici solo se avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

È vietata la successiva refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Art. 61 - Gestione di scarti ed eccedenze dei pasti

L'Impresa è tenuta a smaltire giornalmente come rifiuti solidi urbani tutti gli avanzi dei pasti, ovvero quanto rimasto nei piatti degli utenti, nessuna tipologia esclusa, e in assenza di progetti specifici, anche quanto rimane delle gastronomie - cibo non servito - e a non consegnarli - nemmeno in parte - a Enti non autorizzati.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione, possono – a seguito di appositi accordi - essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Committente, in modo tale che non possano essere riproposti il giorno successivo nel terminale di servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere almeno approssimativamente calcolate e monitorate a cura dell'Appaltatore, con le modalità concordate con il Committente a inizio del servizio.

Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti da parte dell'Impresa, e devono conseguentemente essere attuate azioni correttive.

I dettagli operativi della misurazione delle eccedenze e della loro gestione dovranno essere descritti in sede di gara nell'offerta tecnica, e dovranno essere rendicontate al Committente con frequenza concordata, non inferiore ai tre mesi.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto trimestrale da inviare al Committente tramite PEC.

Il Committente si riserva altresì di sperimentare - in tutte o solo in alcune delle mense di cui al presente Capitolato - anche sulla base di quanto proposto in sede dall'Impresa aggiudicataria - la realizzazione di iniziative miranti alla donazione di cibo ed alimenti in surplus non entrati nel circuito di somministrazione ad Organizzazioni che si occupano di assistenza a persone in stato di bisogno, secondo quanto previsto dalla L. 155/2003 e dalla L. 166/2016, e nel rispetto di quanto previsto dal Manuale per corrette prassi operative "Recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale" (2016). L'Impresa sarà quindi tenuta a collaborare con l'Amministrazione comunale alla realizzazione di dette iniziative.

TITOLO IX - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art. 62 - Quantità degli ingredienti (grammature)

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche destinate all'utenza scolastica sono quelle previste dall'Impresa e presentate in sede di gara, costruite sulla base delle Linee guida del SIAN dell'ATS competente riportate all'Allegato n. 2. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento, nonché al netto degli scarti di lavorazione, e delle parti non commestibili (es. ossa, bucce, ...).

Per tutte le tipologie di menù, l'Impresa dovrà predisporre le tabelle dietetiche (grammature a crudo integrative a quelle di cui sopra, e grammature a cotto), in formato elettronico, relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza, inclusi gli utenti adulti, elaborate dall'Impresa in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale, e dovrà fornirle al Committente in sede di gara.

Nelle tabelle dietetiche andranno quindi riportate le tipologie, quantità e pesi di ingredienti (questi

ultimi al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento) da utilizzare per la preparazione del singolo piatto/porzione, per tutte le utenze, incluso quelle adulte.

Le grammature a crudo da utilizzare per i menù degli adulti (docenti, utenze non scolastiche, ...) saranno quelle della scuola secondaria di I grado aumentate del 15%.

L'Impresa è tenuta a fornire al Committente all'inizio del servizio le tabelle complete dei pesi a crudo e a cotto, e a renderle disponibile per il proprio personale e per i controlli in ogni terminale di servizio.

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù (fermo restando quanto riportato al successivo art. 63 relativamente alle variazioni del menù), nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche di cui all'Allegato n. 1.

Le tabelle dietetiche dovranno essere tenute a disposizione per ogni necessità presso il Centro Cottura dell'Impresa e presso ciascun terminale di servizio, in modo che possano essere di riferimento sia per il personale dell'Impresa sia per agevolare i controlli.

Le grammature possono essere modificate solo con l'approvazione del Committente, anche in caso di pareri del SIAN, o di variazioni delle linee guida. In nessun caso l'Impresa potrà procedere a variazioni unilaterali.

Art. 63 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche e variazione dei menù

Nel corso di esecuzione del contratto, il Committente potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di analogo valore nutrizionale e economico, delle quali dovrà essere fornita relativa ricetta, e la cui grammatura a crudo deve essere concordata con il Committente, se non prevista nel documento ATS di riferimento.

Le variazioni del menù potranno implicare variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, mantenendo il rispetto degli apporti nutrizionali delle componenti del pasto, così come previsto dalle linee Guida ATS, dai LARN e dalle "Linee guida per la sana e corretta alimentazione" nella revisione corrente.

Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti ci si riferirà alle "Tabelle di composizione degli alimenti" (CREA Centro Alimenti e Nutrizione) nell'ultima revisione disponibile (2019).

L'Impresa può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di 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 (da documentare per iscritto);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

La mancata consegna da parte del fornitore non è considerata causa accettabile: l'Impresa infatti nella propria programmazione degli approvvigionamenti dovrà considerare il rischio di ritardi di consegna o di mancata consegna.

Le variazioni di menù costituiscono a tutti gli effetti un evento indesiderato, e anche se previamente comunicate devono essere evitate in ogni modo possibile; se non comunicate in anticipo e autorizzate daranno luogo alle sanzioni di cui all'art. 21.

In caso di variazione l'Impresa comunque è tenuta al recupero delle pietanze non somministrate per i motivi di cui sopra, in giorni successivi, in accordo con l'Ufficio Comunale competente.

TITOLO X - PRENOTAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

Art. 64 - Prenotazione dei pasti

Il numero di pasti da preparare e consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici viene rilevato dal personale dell'Impresa entro le ore 9.45 con l'utilizzo di strumenti informatici.

Per l'utenza dei pasti al domicilio, le prenotazioni dovranno pervenire con mail indirizzata all'ufficio protocollo e all'Impresa entro le 9.30: una volta iniziato il servizio sono segnalate solo le sospensioni/interruzione del servizio, via e-mail, da parte del Comune di Carnate, entro le 9.30 del giorno di consegna del pasto.

Le richieste di attivazione del servizio per nuovi utenti saranno comunicate con le medesime modalità e l'Impresa dovrà garantire l'avvio del servizio entro il successivo giorno lavorativo, con un menù standard.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (es. caduta del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Impresa adotti le misure necessarie al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto; nello specifico, l'Impresa dovrà prevedere almeno il 2% di porzioni aggiuntive rispetto al numero dei pasti previsto per la giornata. Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo né per il Committente né per gli utenti e non saranno fatturate.

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.

Discrepanze qualitative tra il menù prenotato e il pasto consegnato, in particolare nel servizio per gli anziani, saranno considerate variazioni non concordate al menù e suscettibili di applicazione delle penalità previste nel presente Capitolato.

Art. 65 – Preparazione e confezionamento dei pasti

I pasti per tutte le utenze dovranno essere preparati, a partire dagli ingredienti necessari per le pietanze previste dai menù in vigore e previsti all'Allegato n. 1 Tabelle Merceologiche, secondo le prassi descritte nell'Allegato n. 4.

Per il confezionamento e la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'Impresa deve provvedere a fornire idonei contenitori e gastronorm in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

Per il confezionamento dei pasti in multirazione durante il trasporto in caso di utilizzo del centro cottura di emergenza, i contenitori isotermeici da utilizzare devono essere in polipropilene o altro idoneo materiale plastico all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni, e in ogni caso conformi a quanto prescritto dai CAM. Sono espressamente esclusi contenitori isotermeici in polistirolo o in altro materiale espanso.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronorm 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 (gastronorm per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni), e se il servizio si svolge in più refettori dello stesso plesso o più turni - non consegnati separatamente - i contenitori devono essere identificati in

modo da identificare il refettorio/turno di competenza.

Per le utenze scolastiche, si richiede obbligatoriamente il trasporto mediante contenitori isotermici monoporzione solo per le diete speciali per celiachia, mentre per l'utenza dei pasti al domicilio potranno essere utilizzati solo contenitori isotermici monoporzione, e in nessun caso tali pasti potranno essere distribuiti con l'impiego di sacchetti in materiale plastico contenenti le vaschette termosigillate delle pietanze.

Per il confezionamento delle diete etico-religiose, oltre ai contenitori monoporzione di cui sopra, possono essere utilizzati anche contenitori multirazione, secondo una valutazione in termini di numero di pasti richiesti per refettorio; la modalità di confezionamento dovrà comunque garantire che le preparazioni componenti le diete etico-religiose siano correttamente mantenute e servite ai destinatari alle temperature di legge e senza rischio di scambi.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta; in ogni caso deve essere portata nelle classi e conservata in contenitori ad uso alimentare sanificabili e muniti di coperchi.

Per il confezionamento dei pasti in monoporzione, fatte salve eventuali diverse esigenze legate a particolari emergenze sanitarie, le varie pietanze del menù dovranno essere confezionate singolarmente in vaschette di materiale plastico idoneo al riscaldamento nel forno a microonde, termosigillate, e poste in contenitori isotermici individuali, insieme al pane e alla frutta.

Le varie vaschette delle pietanze, insieme al pane e alla frutta, dovranno essere inserite in contenitori isotermici individuali. Il contenitore individuale deve essere contrassegnato dal cognome e nome dell'utente cui è destinato, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla consegna.

L'Impresa dovrà fornire a proprie spese la macchina per sigillare termicamente le predette vaschette, e i contenitori isotermici individuali per il trasporto.

L'Impresa, contestualmente alla distribuzione dei pasti, ritirerà i contenitori utilizzati dagli utenti il giorno precedente e dovrà provvedere al relativo lavaggio/sanificazione degli stessi. Per tale motivo i contenitori dovranno essere forniti in numero almeno doppio rispetto alle effettive necessità e l'Impresa dovrà provvedere alle eventuali sostituzioni/integrazioni che si rendessero necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Il Committente si riserva di richiedere la sostituzione dei contenitori individuali se quelli proposti in sede di offerta non risultassero adeguati alle necessità (es. per igienicità, per capienza, mantenimento temperature ecc.), senza che ciò comporti oneri aggiuntivi.

Art. 66 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

L'Impresa, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve "mantenere" i pasti – qualora veicolati – nelle apposite attrezzature.

I pasti multirazione devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio e turno. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

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.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta puliti e adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica chiudibili. La frutta deve essere trasportata in gastronom in acciaio inox o in contenitori chiudibili in idoneo materiale plastico.

Art. 67 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei al trasporto dei pasti, e adibiti

esclusivamente al trasporto di alimenti e in ogni caso conformi alle normative vigenti.

Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere, nonché di capacità adeguata.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione periodica e regolare dei mezzi di trasporto utilizzati, per evitare l'insudiciamento dei contenitori o la contaminazione degli alimenti trasportati, con modalità specificate dall'Impresa in sede di gara.

Gli automezzi devono essere a ridotto impatto ambientale, e in sede di gara andranno presentati l'elenco dei veicoli da utilizzare (caratteristiche) e l'eventuale adesione a un sistema di gestione centralizzata, come previsto dai CAM.

Art. 68 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti

L'Impresa deve effettuare le attività di trasporto dei pasti in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di gara, che dovrà includere tutte le utenze interessate, secondo le varie casistiche, utilizzando comunque un numero di mezzi sufficienti a rispettare la tempistica indicata all'art. 9, valido anche per le utenze scolastiche i cui pasti dovessero essere prodotti da un centro cottura di emergenza.

L'Impresa deve mettere a disposizione un numero di mezzi adeguato a garantire tempi brevi di trasporto e puntualità degli orari di consegna agli utenti dei pasti al domicilio, e alle scuole qualora necessario.

Deve inoltre essere previsto un automezzo di riserva da utilizzare in caso di emergenza. L'organizzazione deve essere tale da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali criticità. A questo scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione. Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione al fine di salvaguardarne le caratteristiche qualitative.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art. 69 - Orari di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'Impresa.

In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, qualora veicolati, e di altre forniture, inclusa la consegna del pane, e il carico dei contenitori vuoti, devono entrare da appositi ingressi e negli orari che saranno indicati dal Committente.

La somministrazione dei pasti avverrà, anche in caso di veicolazione degli stessi, con le tempistiche indicate dalla tabella all'art. 9.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo; eventuali ritardi sono passibili di penalità. La consegna dei pasti, qualora veicolati, deve avvenire con un anticipo massimo di 20 minuti sull'orario previsto per la somministrazione.

La consegna dei pasti agli utenti dei pasti al domicilio seguirà le indicazioni dell'art. 9 che saranno confermate annualmente, adeguando il numero dei mezzi necessari al numero dei pasti da consegnare e a tale fascia oraria di consegna.

Per i pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico, qualora tale consegna dovesse rendersi necessaria, l'Impresa emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale dell'Impresa firmerà per ricevuta; una copia deve essere consegnata al Committente.

TITOLO XI - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 70 - Norme e modalità per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità definite nel presente Capitolato e relativi allegati.

Al fine di rendere celere la fase di somministrazione, l'Impresa dovrà tassativamente dotarsi di utensili graduati, diversi per ogni ordine di scuola, di capienza tale che il personale addetto al servizio possa servire la corretta porzione della pietanza all'utente con una sola presa.

Il pane dovrà essere somministrato al termine del consumo del primo piatto.

Per facilitare la taratura delle porzioni e la loro coerenza interna, e tra le differenti persone addette al servizio, dovranno essere predisposti per ogni plesso e per ogni refettorio (o carrello termico per la distribuzione alle scuole dell'infanzia) "piatti campione", ovvero stoviglie standard con la corretta porzionatura, per il primo piatto, il secondo piatto e il contorno, ed eventualmente dell'alternativa alla frutta se non confezionata. Tale campionatura è utile anche in fase di controllo visivo della correttezza delle grammature dei piatti da parte di tutte le parti interessate (alunni, docenti, enti deputati al controllo).

La distribuzione dei pasti nelle scuole sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Impresa o con la modalità self-service, ove sia prevista tale modalità, e tenendo conto di eventuali procedure specifiche imposte da emergenze sanitarie.

La distribuzione dei pasti deve essere tassativamente eseguita dal personale dell'Impresa, senza che il personale scolastico intervenga nella distribuzione o che gli utenti si alzino a prendere il proprio piatto.

Solo in casi eccezionali il Committente si riserva di derogare a tale regola.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione del Committente.

L'Impresa dovrà presentare in sede di gara la propria procedura di gestione delle emergenze, tra le quali contemplare una insufficiente quantità di porzioni consegnate ai terminali di consumo.

Al termine del servizio per gli alunni della scuola primaria, l'Impresa deve pulire i tavoli ed eventualmente prepararli per il turno successivo.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dall'art. 9 del presente Capitolato, il Committente potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

L'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia e sanificazione, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio, per motivi non dipendenti dell'Impresa, o nel caso in cui, per motivi imprevedibili, si rendesse necessario utilizzare materiali e stoviglie monouso, previa autorizzazione del Committente, l'Impresa dovrà provvedere all'immediata fornitura di piatti e posate monouso in materiale biodegradabile/compostabile, idoneo all'utilizzo con tutte le pietanze dei menù e tale da non alterarne le caratteristiche sensoriali, i cui oneri restano totalmente a carico dell'Impresa.

Per nessuna ragione potranno essere attribuiti al Committente maggiori oneri in ragione di tali ipotesi.

TITOLO XII - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 71 - Standard di qualità del servizio

L'Impresa si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, da ritenersi minimi:

- a) In fase di distribuzione pasti nei terminali di consumo la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/multirazione utilizzato, non dovrà essere inferiore ai +65°C per le pietanze da consumarsi calde, senza ulteriori tolleranze se non quelle legate al termometro utilizzato.
- b) In fase di distribuzione pasti nei terminali di consumo la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/multirazione utilizzato, non dovrà essere superiore ai +10°C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura cruda, senza ulteriori tolleranze se non quelle legate al termometro utilizzato.
- c) All'atto della consegna pasti nei refettori e terminali di consumo, qualora vi sia necessità di veicolazione, e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 65°C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10°C, gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4°C, i gelati dovranno avere una temperatura non superiore ai - 12°C. Sono escluse la frutta e la verdura cruda.
- d) Per tutte le diete speciali scolastiche sono richiamati i punti a) b) c).
- e) Il condimento dei contorni dei pasti scolastici dovrà avvenire presso i terminali di consumo, è quindi vietata la veicolazione di contorni conditi presso il centro di cottura, salvo l'aggiunta di olio extravergine di oliva in minima quantità per evitare impaccamenti.

L'Impresa deve presentare in sede di offerta un piano dei trasporti sia per le utenze dei pasti al domicilio che per la veicolazione dei pasti di emergenza, qualora disponga al momento della gara di un centro cottura autorizzato, piano che dovrà rispettare per tutta la durata del presente Capitolato, fatte salve le modifiche necessarie ad una riorganizzazione del servizio richieste dal Committente.

Tale piano sarà organizzato in modo tale che i tempi tra il confezionamento presso il Centro Cottura (chiusura dell'ultimo contenitore) e la consegna dei pasti presso i plessi scolastici siano contenuti in 45 minuti, negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Non ci dovrà essere trasporto simultaneo di derrate e prodotti non alimentari, incluso i prodotti per la sanificazione.

Relativamente al rapporto addette/commensali, si veda quanto richiesto al precedente art.39.

Il tempo previsto per la somministrazione della prima pietanza non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo previsto per la somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo totale per l'effettuazione del servizio, ovvero somministrazione della prima pietanza, sbarazzo e allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 35 minuti.

I pasti dovranno essere veicolati in appropriate gastronorm, inserite in contenitori termici. Queste attrezzature dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

- gastronorm in acciaio 18/10 (AISI 304);
- coperchi per gastronorm in acciaio 18/10 (AISI 304), con idonee guarnizioni;
- contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti, a trazioni e a traumi, adatti al lavaggio in lavastoviglie a +90°C. Variazione termica consentita – 1,5°C/h per i cibi caldi, +0,5°C/h per i cibi freddi.

Se non disponibili a sufficienza nel corso dell'appalto dovranno essere integrati tutti i recipienti, i contenitori e relativi coperchi, i contenitori multirazione, i contenitori isothermici, eventuali caraffe e ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isothermici per le diete speciali e in bianco. Le schede tecniche e le dichiarazioni di conformità al contatto con alimenti di tutti i contenitori dovranno essere presentate in sede di gara e mantenute aggiornate e a disposizione presso i Centri Cottura comunali e presso l'Ufficio comunale competente.

TITOLO XIII - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 72 - Norme generali di pulizia e igiene

Ai fini del rispetto delle Buone Prassi Igieniche (GMP) di produzione pasti, durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli interventi di pulizia eseguiti devono essere svolti conformemente a quanto previsto dall'Allegato n. 7 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di sanificazione".

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Al momento del lavaggio con lavastoviglie, le cappe di aspirazione - ove presenti - devono essere funzionanti.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al piano di autocontrollo igienico, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Le attività di pulizia e sanificazione dei terminali di servizio, escluso lo sbarazzo di tavoli (rispettando le opportune distanze dagli utenti che stanno consumando il pasto) devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali di consumo dei pasti.

In caso di lavori di manutenzione impiantistica o strutturale presso i terminali di servizio, la cui esecuzione verrà tempestivamente comunicata, il personale dell'Impresa deve provvedere, senza

oneri aggiuntivi per il Committente, a mantenere il livello di pulizia adeguato nei locali di competenza per permettere il corretto svolgimento del servizio di refezione.

In particolare, l'Impresa deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di consumo dei pasti, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere (e relativi distributori) ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nel caso in cui si verifichi una situazione di emergenza sanitaria l'Impresa dovrà adeguare il proprio piano di sanificazione alla situazione contingente, secondo le indicazioni dei competenti Organismi tecnico sanitari nazionali/locali, dandone immediata comunicazione al Committente, e provvedere sollecitamente all'adeguamento operativo.

Art. 73 - Specifiche tecniche relative all'igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione e locali riservati al personale sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di sanificazione che devono essere conformi a quanto previsto all'Allegato n. 7 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di sanificazione".

I limiti di igiene ambientale delle superfici di locali, attrezzature di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici, riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di sanificazione, sono i seguenti:

| EFFICIENZA SANIFICAZIONE | CONTA MICRORGANISMI a 30°C - UFC/cm ² |
|--------------------------|--|
| buona | <10 |
| discreta | 10-100 |
| non accettabile | >100 |

In superfici correttamente sanificate *L. monocytogenes*, *E. coli*, *St. aureus* e *Salmonella* spp. devono essere assenti.

Art. 74 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e modalità di utilizzo

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni, nonché la sicurezza del contenitore, oltre che ai CAM vigenti per la ristorazione scolastica.

L'Impresa dovrà quindi fornire il materiale per la pulizia e la sanificazione a basso impatto ambientale o eco- compatibile; in particolare per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024.

L'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire al Committente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

- come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico e Registrazione Ministero della salute n ...";
- come prodotti biocidi, ai sensi del D. Lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n ...";

L'Impresa deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo il dosaggio e le indicazioni fornite dalle case produttrici, ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.

Durante l'uso i prodotti devono essere sempre mantenuti nelle confezioni originali e riposti su un

carrello adibito a tale funzione.

In caso di diluizione automatica i flaconi devono essere etichettati all'origine con il nome del prodotto e tutte le informazioni necessarie per il corretto impiego e per la sicurezza dell'utilizzatore.

I prodotti per la sanificazione devono essere sempre conservati, quando non in uso, in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

L'elenco completo e aggiornato, completo di schede tecniche e di sicurezza dei detergenti e sanificanti utilizzati dell'Impresa, deve essere presente in ogni struttura produttiva e operativa, sia presso ciascun Centro Cottura che presso i terminali di consumo.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonei spazi dedicati. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possano rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Art. 75 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso i Centri Cottura e presso i locali di consumo dei pasti dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nell'Allegato n. 7 e nel Piano HACCP dell'Impresa.

Sono altresì da ritenersi parte integrante del servizio oggetto del presente Capitolato gli interventi di pulizia straordinaria da effettuare in seguito a eventuali lavori strutturali organizzati presso i locali della ristorazione.

Art. 76 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'Impresa. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sbarazzo e sanificazione dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, pulizia e capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nell'Allegato n. 7.

L'Impresa deve provvedere alla sanificazione giornaliera (sia interna che esterna) dei contenitori monoporzione dei pasti individuali, da ritirare presso il terminale di servizio nel quale sono utilizzati.

Art. 77 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie, salvo nel terminale di servizio non sia presente un idoneo spazio. Il servizio igienico presente nel locale mensa della scuola secondaria di primo grado è ad uso esclusivo del personale.

Art. 78 - Rifiuti e materiali di risulta

L'Impresa ha l'obbligo di iscriversi all'Anagrafe tributaria e si impegna a rispettare le norme e le regole

dettate dal Regolamento Comunale in vigore nel Comune di Carnate in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani, provvedendo al pagamento della TARI nelle tempistiche previste dal Comune.

Le aree di "allocazione" degli idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti nonché i contenitori stessi restano sotto la diretta responsabilità dell'Impresa.

L'Impresa dovrà conferire in maniera differenziata agli appositi contenitori - forniti dal Comune - posti nelle vicinanze delle sedi di produzione e distribuzione dei pasti, i rifiuti in plastica (bottiglie, flaconi, contenitori del latte, ecc.), in vetro, in carta, cartone, alluminio ed i rifiuti organici.

La sostituzione di detti contenitori in caso di danneggiamento sarà a carico dell'Impresa.

All'interno delle cucine e nei terminali di servizio i rifiuti dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti posti in contenitori costituiti da materiale lavabile con coperchio a pedale, in maniera da non favorire le contaminazioni crociate.

Il personale dell'Impresa deve, al termine dell'attività sia di preparazione che di somministrazione, e, nel caso si rendesse necessario durante la fase di produzione, rimuovere dai contenitori dei rifiuti i sacchi della spazzatura ed allontanarli dai locali nel rispetto delle modalità vigenti in materia, convogliandoli presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali di produzione e distribuzione dei pasti, ma devono tutti essere conferiti direttamente nei contenitori nell'area rifiuti.

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

La fornitura dei sacchi per la raccolta differenziata e dei contenitori per i rifiuti lavabili e dotati di sistema di apertura a pedale, come anche i costi di smaltimento dei rifiuti per i Centri cottura, sono a totale carico dell'Impresa.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente alla legislazione vigente, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), raccolte in appositi contenitori forniti dall'Impresa e smaltiti a norma della citata legge mediante impresa debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i..

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti presso le cucine sono a totale carico dell'Impresa, pertanto il Committente resta completamente sollevato da detti obblighi.

È tassativamente vietato utilizzare carrelli portavivande per effettuare il trasporto dei rifiuti presso i contenitori di raccolta.

I rifiuti devono essere trasportati presso i cassonetti di raccolta in momenti diversi dall'uscita degli utenti da scuola o dalla presenza dei genitori fuori dai cancelli delle scuole.

TITOLO XIV - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 79 – Misure per eliminare i rischi interferenti

L'Impresa, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel "DUVRI " (Allegato n. 10).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il Committente aggiornerà il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 80 - Impiego di energia

L'impiego di energia (elettrica, gas, ...) da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale adeguatamente formato e, ove necessario, abilitato. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 81 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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 e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 82 - Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori

Qualora si renda necessaria la veicolazione dei pasti, i contenitori dei pasti e degli alimenti devono, di norma, essere consegnati direttamente presso i locali ove viene effettuato lo smistamento dei pasti e/o il porzionamento.

Le consegne dovranno avvenire prestando attenzione ad una corretta collocazione delle portate contenute nei contenitori e/o delle derrate alimentari rispetto all'ordine di utilizzo e rispetto ai pesi coinvolti. Indicativamente gli operatori dell'Impresa dovranno depositare sui carrelli i contenitori che, se accatastati, devono essere appoggiati in ordine inverso alla distribuzione interna dei pasti, e in modo tale da non costringere gli operatori interni a movimentare pesi eccedenti i limiti di peso validi per il personale femminile.

TITOLO XV - CONTROLLI DI CONFORMITÀ

Art. 83 - Disposizioni generali

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

Art. 84 - Controlli da parte del Committente

È facoltà del Committente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dell'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione (sia Centri Cottura che terminali di distribuzione), per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il Direttore del servizio non fosse presente per il contraddittorio, il Committente effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

L'Impresa deve mettere a disposizione la documentazione necessaria alle verifiche di conformità previste dai CAM, sia *in situ* che documentali.

Art. 85 - Organismi preposti al controllo dal Committente

Il Committente potrà incaricare organismi esterni di terza parte, sia per il controllo presso i refettori situati nel plesso scolastico di Carnate che presso il Centro Cottura alternativo utilizzato per la preparazione dei pasti, senza necessità di ottenere specifica autorizzazione o richiesta preventiva di accesso. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale tecnico qualificato.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dal Committente dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo, entrambi monouso, che devono essere tenuti a disposizione presso i Centri Cottura e presso i terminali di servizio.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Committente.

Art. 86 - Contenuti dei controlli effettuati dal Committente

Il Committente potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- l'organizzazione del Servizio e l'organico impiegato;
- l'igiene della produzione;
- la qualità delle derrate alimentari;
- il menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- il piano di autocontrollo igienico, la gestione della sicurezza alimentare e della qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- la verifica dello stato delle manutenzioni ordinarie;
- le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- la verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui dei pasti nei terminali di servizio) e interviste agli utenti.

L'Impresa ha l'obbligo di fornire agli organismi di controllo la propria incondizionata collaborazione, consentendo in ogni momento libero accesso ai locali, fornendo loro i chiarimenti e la documentazione (documenti di trasporto, documenti del piano di autocontrollo igienico, ecc.) eventualmente richiesta in visione. In particolare, si richiede che i documenti di trasporto delle derrate acquistate o le loro copie siano sempre presenti presso i centri cottura, se non recuperabili in formato elettronico attraverso il gestionale aziendale.

Qualora lo ritenga necessario, il Committente potrà effettuare nel corso dell'anno scolastico dei controlli analitici mediante l'effettuazione di:

- n° 5 tamponi superficiali o palmari presso ciascun Centro Cottura comunale e/o i refettori;
- n° 5 analisi microbiologiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) presso ciascun Centro Cottura comunale, ciascuna analisi composta da 6 parametri analitici (CMT, *Salmonella* spp. , *Listeria monocytogenes*, *E. coli*, *St. aureus*, e a seconda del prodotto da analizzare, *B. cereus* o Cl. Solfitoriduttori).

Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio di analisi accreditato in conformità alla

norma ISO 17025 scelto in accordo con il Committente e il relativo costo sarà a carico dell'Impresa.

I controlli analitici sugli alimenti si effettueranno, qualora ritenuti necessari, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti. Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

I campioni saranno riposti in sacchetti sterili di cui uno rimarrà a disposizione dell'Impresa. Su ogni sacchetto saranno indicati giorno e ora del prelievo, denominazione del prodotto.

Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati. Gli oneri derivanti dalle analisi chimiche, microbiologiche e/o fisiche effettuate saranno a carico dell'Impresa.

L'Impresa è tenuta comunque ad effettuare ogni anno i controlli chimici e microbiologici previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, da presentarsi entro 15 giorni dall'avvio del servizio, da effettuarsi sugli alimenti (materie prime fornite e prelevate presso ciascun Centro Cottura, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre a un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici).

Tali analisi dovranno essere eseguite da un laboratorio accreditato secondo la norma ISO 17025 nell'edizione in vigore e iscritto nell'elenco registro regionale dei laboratori di analisi per l'autocontrollo delle industrie alimentari. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente e tempestivamente inviati al Committente; in particolare per le prove sull'acqua destinata al consumo diretto da parte degli utenti.

In caso di rapporti di prova con esito negativo, il Committente deve essere avvisato tramite PEC avente oggetto che evidenzi chiaramente la non conformità rilevata con la massima tempestività rispetto alla ricezione del rapporto di prova stesso.

Non sono accettate analisi chimiche, fisiche, microbiologiche condotte da un laboratorio di proprietà dell'Appaltatore o ad esso riconducibile, salvo che il laboratorio sia accreditato in conformità alla norma ISO 17025 per le singole prove contenute nel piano dei controlli definito nell'ambito dell'autocontrollo aziendale.

L'Impresa deve mettere a disposizione del personale incaricato dei controlli le stoviglie per l'assaggio dei cibi, termometri per la rilevazione delle temperature e bilance adatte al peso delle porzioni per la verifica delle grammature, con risoluzione pari a 1 g al minimo.

Art. 87 – Esiti dei controlli in tutte le fasi del servizio e blocco delle derrate

Qualora le merci risultino non conformi qualitativamente a quanto stabilito negli allegati o siano scadute, con TMC superato o comunque alterate, l'Impresa, senza oneri per il Committente, si obbliga a ritirare immediatamente e comunque entro le 24 ore dall'inoltro della contestazione le partite di merce rifiutate. Tale ritiro dovrà avvenire anche se le merci siano state manomesse e sottoposte ad analisi di controllo.

L'Impresa si impegna a sostituire i prodotti entro le 24 ore dall'avvenuta contestazione. Qualora ciò non avvenisse, o avvenisse con un ritardo tale da compromettere la preparazione dei pasti giornalieri, l'Amministrazione Comunale potrà provvedere all'acquisto diretto delle merci presso terzi, imputandone gli oneri all'Impresa e provvederà altresì ad applicare la penalità prevista.

Qualora nel pasto a scuola un alunno, un docente, un dipendente dell'Impresa rilevi un presunto corpo estraneo o un'anomalia grave rilevabile alla vista, l'Impresa dovrà essere allertata immediatamente. Secondo il piano di gestione delle criticità e delle non conformità presentato in sede di avvio del servizio, il personale dell'Impresa provvederà al ritiro di quanto ritrovato o contestato riponendo il corpo estraneo e/o un campione rappresentativo dell'anomalia in un contenitore (piatto, vaschetta monouso, ecc.) al fine di non compromettere accertamenti/analisi. Contestualmente il Direttore del servizio ne darà immediata informazione al Committente, ovvero all'Ufficio Comunale competente

fornendo in modo dettagliato la dinamica dell'accaduto al fine di consentire le procedure previste per l'individuazione della natura del corpo estraneo o per la comprensione delle cause dell'anomalia, e per la gestione delle azioni correttive immediate.

L'Impresa, su richiesta del Committente, dovrà eseguire a propria cura e spese le analisi di laboratorio occorrenti per l'identificazione del corpo estraneo o per la valutazione dell'anomalia, inviando al Committente l'esito dell'indagine, e relazionando sulle procedure messe in atto per prevenire il ripetersi dell'anomalia.

Il Committente, in caso di dubbi sulla qualità igienica e merceologica delle derrate fornite, potrà bloccarle ovvero vietare temporaneamente il loro utilizzo per la preparazione dei pasti e chiederne la sostituzione. Qualora l'Impresa si rifiuti di sostituire immediatamente le derrate in oggetto, queste dovranno essere contrassegnate con un apposito cartello recante la scritta "derrate temporaneamente non utilizzabili".

Il Committente provvederà - entro il tempo tecnico necessario - a fare accertare da un laboratorio indipendente e accreditato di propria scelta le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, con riferimento alla legislazione applicabile e ai limiti di cui all'Allegato n. 8 "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" dandone tempestiva comunicazione all'Impresa.

Nulla può essere richiesto al Committente per il blocco delle derrate, qualunque sia l'esito delle analisi a cui le derrate verranno sottoposte: anche nel caso in cui i rapporti di prova diano esito conforme alla legge vigente e/o rispetto a quanto prescritto all'Allegato n. 8, all'Impresa saranno addebitate le spese delle analisi sostenute dal Committente.

In caso di prescrizioni che comportino il rifiuto della merce, eventuali ritardi eccedenti le 72 ore nel ritiro delle merci rifiutate comportano per l'Impresa l'assunzione di ogni rischio conseguente, esonerando quindi il Committente da ogni responsabilità per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che le merci potranno subire a causa del ritardo stesso.

In tal caso il Committente può provvedere alla distruzione e/o smaltimento delle merci rifiutate, con attribuzione dei conseguenti oneri all'Impresa.

Art. 88 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte del Committente

Il Committente, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dal Committente, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni, come dettagliato all'art. 21.

Art. 89 - Diritto di controllo da parte della Commissione genitori e degli utenti

I genitori degli alunni e gli insegnanti possono partecipare al monitoraggio del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione mensa, la cui composizione ed il cui funzionamento sono previsti da apposito regolamento comunale.

Nelle loro funzioni rientra l'assaggio delle preparazioni gastronomiche e la formulazione di proposte specifiche sul menù, nel rispetto delle indicazioni del SIAN dell'ATS di competenza.

Il Committente 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.

L'impresa è tenuta a fornire camici e copricapo monouso ai componenti della Commissione e ad altri organismi di controllo.

Art. 90 - Controllo qualità del servizio da parte dell'Impresa

L'Impresa deve organizzare e rendere disponibili prima dell'avvio del servizio le procedure adottate

per il servizio oggetto del presente Capitolato per le verifiche, il monitoraggio, il controllo e l'assicurazione qualità, la gestione delle non conformità e criticità di prodotto e di servizio.

Art. 91 - Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall'Impresa in accordo con il Committente un apposito modulo in formato cartaceo o elettronico, che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti relativamente ai servizi prestati, ivi compreso il loro grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche.

Tale modulo deve essere compilato almeno due volte per anno scolastico da un responsabile individuato dall'Impresa, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio (in particolare agli studenti dei vari ordini di scuole).

Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'Impresa ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

È espressamente accettato dal Committente che gli eventi generati da cause di forza maggiore non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

Art. 92 – Supporto alle attività di informazione, educazione e cultura alimentare rivolte agli Utenti

Il Committente intende il servizio di ristorazione scolastica non solo come fornitura di pasti, ma anche come fondamentale momento educativo ed informativo e di comunicazione per gli Alunni e le loro famiglie, in particolare sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione, salute e ambiente
- Menù in vigore
- Prodotti certificati impiegati per la produzione dei pasti
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Riduzione delle eccedenze di produzione e dei rifiuti
- Attività sociali connesse al servizio di ristorazione
- Sostenibilità ambientale di ristorazione

È quindi compito dell'Impresa:

- attivare, per ogni anno di svolgimento del servizio, incontri e laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con l'Istituzione scolastica - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione dei pasti in un quadro di trasparenza della propria attività;
- organizzare, per ogni anno scolastico di svolgimento del servizio, attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come richiesto dalle linee guida nazionali del Ministero della Salute.

Le proposte in tal senso, presentate dall'Impresa in sede di gara, dovranno riportare, in modo chiaro e sintetico: numero e tipologia d'interventi, tematica, modalità d'intervento, destinatari, tempistica, strumenti, e ogni altra informazione atta a presentare il valore e l'applicazione concreta di quanto si apprende da parte degli utenti.

TITOLO XVI - GESTIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO DEL PRE-PAGATO, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONI DELLE TARIFFE

Art. 93 - Sistema informatizzato per iscrizione, prenotazione dei pasti e riscossione delle tariffe

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito viene gestito attraverso modalità pre-pagato.

L'obiettivo del Comune di Carnate è di ampliare e conseguire una più ampia completezza funzionale del sistema; pertanto, è richiesta all'Impresa l'individuazione di una soluzione che preveda un ammodernamento tecnologico.

L'Impresa dovrà farsi carico dei canoni di manutenzione del sistema proposto, di aggiornamento software e di assistenza telefonica e di tutto l'hardware necessario al buon funzionamento dello stesso per l'intera durata dell'appalto.

Sarà a carico dell'Impresa, inoltre, il mantenimento, per tutta la durata dell'appalto, di un contratto di hosting atto a garantire la gestione della soluzione proposta presso un IDC (Internet Data Center).

Tutti i costi inerenti il sistema informatico sono interamente a carico dell'Impresa.

La soluzione proposta dovrà garantire:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali degli utenti, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente Web Based nativo, progettato con strumenti all'avanguardia e tecnologie preferibilmente open source, utilizzato in modalità S.a.a.s. (Software as a service) e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, certificata ISO/IEC 27001:2005); la gestione dell'anagrafica dovrà essere completa e potranno essere censiti e inseriti gli alunni, il personale scolastico o ausiliario, i genitori, il tutore pagante, altri componenti della famiglia, per tutti i servizi da essa fruiti. Il sistema dovrà poter calcolare automaticamente le fasce ISEE in funzione del reddito e applicare in automatico le scontistiche in funzione delle regole di servizio e delle singole tariffe approvate dall'Amministrazione Comunale. Il sistema dovrà consentire l'inserimento delle diete speciali ed i diversi menu autorizzati per gli utenti;
- la gestione delle iscrizioni in via informatica con acquisizione automatica dell'anagrafica;
- la gestione con automatismo salvo rettifiche della promozione alla classe superiore degli iscritti al servizio;
- la possibilità di utilizzare moduli funzionali informatici per gestire in maniera corretta ed efficace le insolvenze;
- la prenotazione dei pasti in forma automatica tramite un sistema all'avanguardia (con smartphone/tablet o altri strumenti informatici);
- di poter lavorare in modalità amministrativa pre-pagata;
- la gestione delle comunicazioni con le famiglie, sia tramite documenti cartacei (lettere informative) opportunamente create e gestite dal sistema, sia tramite sito web dedicato ai Genitori, sia tramite sms o e-mail.

Il sistema informativo, quindi, dovrà prevedere la fornitura, in licenza d'uso, di un pacchetto applicativo per la gestione informatizzata del servizio, la cui contrattualizzazione e il cui canone annuo sarà a carico dell'Impresa. Nello specifico dovranno essere compresi:

- a) Canone annuo sistema gestione ristorazione scolastica
- b) affitto spazio server per i propri dati
- c) manutenzione e copie (backup) degli stessi
- d) aggiornamento on-line
- e) assistenza e supporto telefonico
- f) sistema rilevazione presenze con smartphone/tablet o altri strumenti informatici
- g) sistema pagamento con postazioni POS

- h) APP multiplatforma per la segnalazione delle assenze e comunicazione con i genitori
sistema di gestione hardware
- i) formazione ed avviamento

Dovranno altresì essere previsti:

- n. 2 postazioni di pagamento POS
- pacchetto di almeno 10.000 sms per ogni anno scolastico
- Servizi – installazione sistema, avviamento software, formazione del personale –
- Sistema rilevazione presenze
- installazione e configurazione sistema
- sistema di gestione
- formazione e assistenza.

Al termine dell'intero periodo d'appalto, l'intera soluzione informatica resterà nella piena ed esclusiva disponibilità del Comune senza possibilità di rivalsa alcuna da parte dell'Impresa.

Il Comune di Carnate, a sua insindacabile discrezione, ha facoltà di non avvalersi del software dell'Impresa aggiudicataria dell'appalto in qualsiasi momento, senza che nulla sia dovuto come indennizzo alla società stessa, fornendone adeguata motivazione.

Il Comune concorderà con l'Impresa la nuova soluzione informatica da introdurre. Rimarranno a carico dell'Impresa tutti i costi per la diversa soluzione informatica introdotta.

Con riferimento all'utilizzo dell'applicativo compete al Committente:

- l'inserimento delle diete e delle tariffe agevolate, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti;
- la definizione e l'incasso delle tariffe;
- l'iscrizione nella lista di carico degli utenti insolventi ai fini della riscossione coattiva.

All'Impresa competono:

- l'individuazione, nell'ambito del proprio organico, di addetti per la rilevazione giornaliera dei pasti;
- l'utilizzo del software per la prenotazione e la rilevazione quotidiana dei pasti entro l'orario stabilito, anche utilizzando modalità migliorative rispetto alla prenotazione via WEB, che non prevedano l'utilizzo di attrezzature e/o personale scolastici;
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per le medesime operazioni, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati;
- l'invio alle famiglie di eventuali lettere di sollecito;
- l'installazione di un PC completo di stampante presso il centro cottura con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- la formazione del personale impiegato nelle diverse funzioni in uso del sistema informatizzato ed ogni qualvolta siano introdotte in corso d'appalto nuove modifiche, implementati nuovi moduli. La formazione dovrà essere tenuta da specialisti del sistema informatico alle dipendenze dell'Impresa fornitrice.

Gestione banca dati utenti/tariffe

All'inizio dell'appalto saranno a carico dell'Impresa tutti i costi inerenti l'importazione delle anagrafiche dall'attuale sistema di gestione.

Il sistema di gestione informatizzato del servizio dovrà essere concepito in maniera tale da limitare al minimo le operazioni annuali di aggiornamento degli utenti già inseriti nel database derivante dalle iscrizioni (ad es. generando automaticamente la promozione alla classe successiva, ecc...). La medesima velocità di aggiornamento deve essere prevista per le ipotesi in cui l'Amministrazione Comunale modifichi annualmente le tariffe relative al servizio.

Il sistema dovrà consentire al Comune di elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica relative al servizio.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti.

La banca dati è comunque di esclusiva proprietà dell'Amministrazione Comunale e in caso di risoluzione del contratto, o alla sua scadenza, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Committente senza alcun onere e costo aggiuntivo, insieme a eventuali software o applicativi necessari per l'utilizzo dei dati.

Art. 94 – Sistema rilevazione pasti e presenze

In ciascuna scuola, ogni mattina l'Impresa dovrà effettuare la rilevazione/prenotazione dei pasti quotidiana, in tutti i plessi, con personale adeguatamente incaricato ed istruito, con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete e pasti in bianco o particolari) entro le ore 09:45. tramite dispositivo informatico.

L'Impresa inoltre dovrà garantire la gestione delle eventuali modifiche alla prenotazione dei pasti (es. entrata posticipata/uscita anticipata di alunni) fino alle ore 11.00.

Sarà possibile modificare, cancellare una prenotazione entro le ore 11:00 dello stesso giorno da parte dell'utente senza che nulla venga addebitato. È consentito altresì aggiungere entro le ore 11.00 una prenotazione. Tali disposizioni valgono per tutte le utenze del servizio.

Tutti i dati dovranno essere immediatamente disponibili ai centri cottura che dovranno accedere via web a tutte le informazioni utili per la produzione giornaliera.

L'Impresa dovrà inoltre farsi carico della soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e dell'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informativo.

Ogniqualevolta il credito dell'alunno è insufficiente a garantire la copertura del costo del singolo pasto il sistema informatico dovrà inoltrare in automatico sms al soggetto tenuto al pagamento.

Il sistema informatico dovrà segnalare, in fase di rilevazione delle presenze, gli utenti che hanno un debito superiore al limite indicato all'art. 96, per tali alunni l'Amministrazione non provvederà al pagamento del costo del pasto qualora usufruiranno della mensa senza l'autorizzazione dell'Ente.

Art. 95 – Pagamento da parte dell'utenza

Il pagamento del servizio mensa dovrà essere mantenuto in modalità pre-pagato con ricariche a importo libero effettuabili tramite:

- il portale dei pagamenti PagoPA,
- versamenti in contanti presso la Tesoreria comunale,
- POS istituito presso gli Uffici del Comune di Carnate.

Il Comune invierà via PEC all'impresa, in formato Excel, l'elenco dei pagamenti incassati con periodicità almeno mensile.

Tale elenco dovrà essere importato in automatico dal sistema informatico entro 1 (un) giorno lavorativo dal ricevimento.

Tutti gli oneri e i costi per la gestione del processo descritto (fornitura ed installazione POS, attivazione software per i nuovi sistemi di pagamento) saranno a carico del Committente.

Il credito acquistato dall'utenza deve essere immediatamente trasmesso al sistema informativo (ricarica on line) e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato giornalmente all'atto della prenotazione del pasto.

Mensilmente l'Impresa provvederà a comunicare all'Amministrazione Comunale il numero dei pasti addebitati all'utenza suddivisi nelle diverse fasce tariffarie applicate, in tale elenco non potranno essere compresi eventuali pasti erogati ad utenti con debito superiore al limite di cui all'art. 96.

Nel caso di un errore di rilevazione della presenza che abbia dato luogo a contestazione, nulla sarà dovuto all'Impresa da parte del Committente.

Dovrà essere prevista la possibilità per l'utenza di conoscere la situazione del credito residuo o di credito esaurito, tramite collegamento via internet, protetto da login e password rilasciati dall'Impresa. Tale sistema deve essere accessibile anche grazie ad un link presente sul sito del comune di Carnate.

Art. 96 – Pagamento dei corrispettivi all'Impresa

Il pagamento dei corrispettivi all'Impresa avverrà in forma mensile posticipata, entro il termine massimo di trenta (30) giorni decorrenti dalla data di ricevimento delle fatture da trasmettersi obbligatoriamente attraverso il Sistema di Interscambio (SdI).

Il Comune provvederà alla liquidazione delle fatture dopo aver verificato la corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli effettivamente forniti.

Il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva dell'Impresa. In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà disposta una ritenuta dello 0,5%, in applicazione di quanto previsto all'art. 11, comma 6 del D. Lgs n. 36/2023.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Il Comune di Carnate non si accollerà il costo dei pasti somministrati dall'Impresa ad alunni con un debito superiore a € 100,00=, fatta eccezione per gli alunni per i quali il Committente ha comunicato ammissione al servizio in deroga.

Art. 97 - Penalità connesse a malfunzionamenti del sistema

Malfunzionamenti derivanti dal software che comportino interventi straordinari da parte del personale comunale (es. recupero o reinserimento dati) daranno luogo a penalità a carico dell'Impresa, così come ritardi o carenze nell'assistenza e nelle sostituzioni delle attrezzature.

Per la determinazione delle penalità si fa riferimento a quanto previsto all'art. 21 del Capitolato.

L'Impresa potrà rivalersi sul fornitore del sistema informativo con modalità definite tra le parti.

TITOLO XVII - PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ DI PAGAMENTO E GESTIONE DEGLI INSOLUTI

Art. 98 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Appaltatore a seguito dell'aggiudicazione.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dell'Impresa per la fornitura di beni, i costi dei canoni per la gestione informatizzata e ogni altro onere espresso e non espresso dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il personale docente non in servizio che consuma il pasto nei refettori si iscrive al servizio di ristorazione e procede al pagamento con le stesse modalità degli studenti.

Per la fornitura dei pasti a personale di sostegno non statale (in genere assistenti *ad personam*, dipendenti di Cooperative) la cui consistenza sarà comunicata a inizio anno scolastico e ogniqualvolta vi sia un aggiornamento, l'Impresa dovrà procedere alla fatturazione diretta all'Ente (Cooperativa, Associazione, ...) che gestisce il personale di sostegno.

Gli utenti dei pasti al domicilio pagano i pasti direttamente al Comune tramite PagoPA, ogni bimestre. I pasti erogati durante il Centro Estivo sono compresi nella retta di partecipazione pagata dai genitori direttamente all'Ente gestore.

Il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva dell'Appaltatore (ai sensi della determinazione n. 1/2010 della AVCP, al DURC è riconosciuta validità trimestrale); in caso di RTC, all'acquisizione del DURC di tutti i soggetti raggruppati.

Il pagamento delle fatture avverrà a 30 giorni dalla positiva verifica di conformità del servizio, ai sensi del D. Lgs. 192/2012. Ai sensi dell'Art. 4 c.3 DPR 207/2010 s.m.i., su ogni fattura dovrà essere operata una ritenuta dello 0,5%, che sarà svincolata come indicato di seguito.

Il conguaglio annuale sarà effettuato in coincidenza con la fattura mensile del mese di luglio dell'anno successivo, previa acquisizione del certificato DURC con verifica di conformità ed accertamento della regolarità contributiva, e previa verifica dei dati contenuti nel Rapporto Annuale (Art. 20 c.5), svincolando le ritenute applicate sulle fatture mensili e applicando le eventuali penali di cui all'Art. 21. Il conguaglio relativo all'ultimo anno sarà liquidato con il pagamento della fattura mensile di fine periodo contrattuale.

Art. 99 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'Impresa si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D. Lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto dell'Amministrazione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Impresa si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato in sede di gara.

L'Impresa si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità,

un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.

L'Impresa si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

L'Impresa si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Amministrazione e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.

Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010, la nullità del contratto.

Art. 100 - Comunicazione con l'utenza scolastica, solleciti e insoluti

Comunicazione con l'utenza

La gestione delle comunicazioni con i genitori dovrà avvenire con più canali operanti contemporaneamente (cartaceo, web, ecc.), conformemente a quanto offerto dall'Appaltatore in sede di gara. Tale sistema dovrà essere accessibile tramite collegamento via internet, attraverso i sistemi di accesso previsti dalle norme (utente e password personale, CRS/CNS, CIE, SPID), anche grazie a un link presente sul sito del Comune, permettendo loro di visualizzare i dati relativi alle ricariche effettuate, ai pasti consumati, al saldo disponibile, ecc.

Dovrà inoltre essere possibile inviare SMS in automatico da parte del sistema ai genitori che abbiano acconsentito, per segnalazioni amministrative sul credito residuo disponibile. La spesa degli SMS è a carico dell'Appaltatore.

L'Impresa dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato alla gestione dei reclami o segnalazioni da parte dell'utenza, nonché i recapiti telefonici o indirizzi di posta elettronica a cui le famiglie potranno rivolgersi.

Gestione dei solleciti e degli insoluti

Dopo l'accertamento di almeno n. 5 pasti non pagati, deve essere prevista una prima azione di sollecito bonario mediante invio di SMS, e-mail.

Tale attività deve essere svolta dall'Impresa in modo puntuale e continuativo, con rendiconto mensile all'Ufficio comunale competente.

Al termine di ciascun anno scolastico, l'Impresa attiverà le procedure per la riscossione del credito nei confronti degli utenti morosi attraverso l'invio di sollecito di pagamento tramite raccomandata e/o PEC.

L'Impresa dovrà garantire supporto informatico per l'attuazione delle attività di sollecito e riscossione sopra citate, compresa l'elaborazione dei dati in conformità alle specifiche tecniche previste dalla normativa vigente, per l'invio al competente gestore del servizio della riscossione coattiva.

L'Appaltatore dovrà altresì prevedere le modalità di rimborso per gli utenti che a fine anno dovessero vantare un credito senza prosecuzione di servizio.

Gestione banca dati utenti/tariffe

Entro l'inizio dell'anno scolastico l'Amministrazione Comunale inserirà nell'anagrafica - o comunicherà all'Impresa per l'inserimento da parte di quest'ultima - l'elenco degli utenti a cui verrà attribuita una tariffa differenziata e successivamente comunicherà ogni variazione relativa agli iscritti al servizio (tariffe agevolate).

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno

essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy. Sarà cura dell'Impresa provvedere alla modifica delle tariffe dopo l'approvazione delle stesse da parte della Giunta Comunale, annualmente o in ogni caso qualora si rendesse necessario.

TITOLO XVIII - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 101 - Verbale di consegna dei locali e inventario

Il Committente mette a disposizione dell'Impresa i refettori e i locali di servizio annessi, previa stesura del Verbale di Consegna, arredati e attrezzati come indicato nell' Allegato n. 6 - "Elenco attrezzature e arredi" nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali e costituirà l'inventario di inizio servizio.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, salvo diverse annotazioni inserite nell'elenco; pertanto, il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di macchine o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Committente.

Art. 102 – Attrezzature da fornire all'inizio del servizio

Le attrezzature eventualmente fornite in sede di gara nell'offerta tecnica e accolte dal Committente dovranno essere conformi alla legislazione vigente in tema di marcatura CE e sicurezza del lavoro.

Art. 103 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dal Committente 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, neppure in via temporanea, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale e salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Sarà vietato l'appalto a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso del Committente.

All'interno dei locali e degli spazi oggetto dell'appalto l'Impresa non potrà per alcun motivo utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario; l'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e il Committente potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Art. 104 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'Impresa

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali e l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e delle macchine,

presso i locali di consumo, con obbligo del loro reintegro, in caso di rottura o usura eccessiva, così come del reintegro dell'utensileria, dello stovigliame e della tegameria.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

Per manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni specificatamente previste dalle norme di buona tecnica e dai libretti di uso e manutenzione degli apparecchi e componenti, che possono essere effettuate in luogo con strumenti ed attrezzature di corredo agli apparecchi e componenti stesse e che comportino l'impiego di attrezzature e di materiali di uso corrente. Queste operazioni sono finalizzate a:

- mantenere in buono stato di funzionamento e garantire le condizioni di sicurezza delle attrezzature e degli impianti in genere;
- assicurare che le apparecchiature mantengano le caratteristiche e le condizioni di funzionamento atte a produrre le prestazioni richieste;
- garantire la totale salvaguardia del patrimonio comunale;
- ottemperare alle disposizioni imposte dalla normativa vigente, dalla buona tecnica e dalle prescrizioni del presente Capitolato.

La manutenzione ordinaria è svolta attraverso le seguenti attività:

- pulizia: per tutta la durata dell'appalto, l'Impresa avrà l'obbligo di curare la pulizia di tutti gli ambienti e degli arredi che costituiscono ciascun Centro Cottura, i locali di consumo dei pasti e annessi, quali pavimenti di ogni materiale, rivestimenti ceramici, pareti verniciate, controsoffitti, serramenti, vetrate e quanto previsto all'Allegato n. 9. La pulizia dovrà riguardare anche tutte le attrezzature di lavoro e gli arredi affidati all'Impresa per l'espletamento delle sue funzioni. Nella pulizia è compreso l'allontanamento dei rifiuti solidi urbani con le modalità previste dal servizio di raccolta differenziata del Comune di Carnate;
- Ripristino delle strutture: l'Impresa dovrà farsi carico degli ordinari interventi di ripristino quando e laddove necessari, dandone preventiva comunicazione al Committente;
- All'inizio del servizio dovranno essere tinteggiati i locali dei terminali di servizio (refettori e locali annessi, incluso spogliatoi e servizi vari) a cura dell'Impresa; la tinteggiatura dovrà essere eseguita nuovamente anche durante l'appalto, laddove necessario;
- Ripristino della funzionalità di arredi e mobili: l'Impresa dovrà periodicamente provvedere al controllo e ad effettuare le riparazioni necessarie ai mobili e arredi ospitati nei locali delle cucine, e nei terminali di servizio;
- Verifica: le verifiche avverranno con scadenziari e secondo protocolli operativi specificati in sede di gara dall'Impresa;
- Ripristino funzionalità attrezzature e macchinari (ad es. affilatura lame coltelli, affettatrici, ecc.);
- Ripristino dei livelli e sostituzione materiali di consumo: si intende il controllo, il rabbocco, la sostituzione ad intervalli programmati di oli lubrificanti, cariche gas ed altri fluidi delle macchine e degli impianti soggetti a consumo e decadimento delle caratteristiche, filtri; inoltre, è inclusa la sostituzione di tutti i materiali di consumo (es. sale per addolcitori, ...);
- Sostituzione di parti: ai fini del presente Capitolato, sono da considerarsi completamente ricomprese nel servizio di manutenzione ordinaria tutte le sostituzioni di parti soggette ad usura, anche se non esplicitamente indicate tra i materiali di consumo (ad esempio interruttori accensione attrezzature, maniglie attrezzature, ...).

Tutti gli interventi di manutenzione che saranno effettuati dall'Impresa a seguito delle indicazioni fornite nel presente Capitolato e delle richieste della normativa vigente, saranno riportati nel "registro manutenzione", che sarà predisposto a cura dell'Impresa. In tale registro sarà descritto in maniera succinta l'intervento effettuato, la data di effettuazione e la firma del responsabile dell'intervento.

Per manutenzione straordinaria si intendono gli interventi atti a ricondurre il funzionamento degli impianti e attrezzature alle condizioni previste dal progetto e/o dalla normativa vigente mediante il ricorso in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti, con particolare riguardo ad attrezzature guaste o a rischio di rottura.

La finalità della manutenzione straordinaria è mantenere nel tempo il livello tecnologico dell'impianto al fine di assicurare le condizioni contrattuali, il risparmio energetico, il rispetto delle normative di sicurezza e di salvaguardia dell'ambiente.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nell'Allegato n. 9 annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

L'Impresa deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Committente prima dell'inizio del servizio.

L'Impresa deve dichiarare all'inizio di ogni anno scolastico e in caso di aggiornamenti il nome delle imprese di cui intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

L'impresa ha l'obbligo di predisporre un dettagliato piano di manutenzione ordinaria, da presentare in sede di gara nell'offerta tecnica, e inoltre comunicare al Committente:

- con cadenza semestrale, l'elenco dettagliato degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati;
- con cadenza annuale un inventario aggiornato delle attrezzature disponibili.

Sono quindi a carico dell'impresa:

- stoviglie: la fornitura se mancante in numero più che sufficiente rispetto al normale bisogno, la scorta, il reintegro, la sostituzione;
- attrezzature: la manutenzione ordinaria e straordinaria;
- arredi: la manutenzione ordinaria, la riparazione (inclusa la sostituzione delle zanzariere – ove presenti – quando usurate o rotte);
- macchinari: la manutenzione ordinaria e straordinaria per tutti i macchinari presenti nei locali di consumo dei pasti e locali annessi; la riparazione e la sostituzione all'obsolescenza;
- locali o ambienti: la manutenzione ordinaria, l'imbiancatura e le piccole riparazioni.

L'impresa dovrà inoltre effettuare gli interventi di manutenzione e integrazione arredi e attrezzature, eventualmente prescritti da ATS o altre autorità di competenza e senza eccezione alcuna, nelle tempistiche prescritte, al fine di erogare un servizio conforme alla legislazione vigente.

Restano a carico dell'Impresa le conseguenze derivanti da provvedimenti adottati dalle autorità competenti per l'inadempimento di quanto previsto dalle normative vigenti.

Le attrezzature acquistate dall'Impresa nella vigenza del contratto, alla scadenza dello stesso, rimarranno di proprietà del Committente.

Ogni qualvolta l'Impresa proceda con l'acquisto di nuove attrezzature dovrà trasmettere copia della fattura di acquisto al Committente da cui si evinca il dettaglio delle stesse, e l'elenco delle attrezzature aggiornato.

Resta inteso che il Committente non ha alcun obbligo di indennizzo o rimborso per i lavori di manutenzione eseguiti, e potrà rivalersi sull'impresa per i danni derivanti dal mancato rispetto degli obblighi di manutenzione posti a suo carico.

Durante il corso dell'appalto l'Impresa ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Committente tutte quelle circostanze riguardanti le strutture, gli impianti e le apparecchiature consegnate che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria a carico del Committente o dell'Impresa stessa.

Sono a carico della ditta tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza della stessa nel compimento delle funzioni previste dal presente Capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

Art. 105 – Collaudi in caso di migliorie

La fornitura dei beni e l'esecuzione dei lavori eventualmente offerti come miglioria dall'Impresa devono essere accettate e collaudate dal personale del Committente tecnicamente idoneo, ovvero da professionisti individuati dallo stesso Committente in relazione alla specifica fornitura. L'accettazione dei beni e/o il collaudo delle attrezzature devono accertare che i beni corrispondano ai requisiti richiesti.

L'incaricato all'accettazione e/o il collaudatore, sulla base degli accertamenti e delle prove effettuati, possono accettare i beni o rifiutarli o dichiararli rivedibili. Saranno rifiutate le forniture difettose o non rispondenti alle prescrizioni tecniche presentate. In questi casi, l'Impresa ha l'obbligo di provvedere, nel minor tempo possibile, alla sostituzione dei beni con altri rispondenti ai requisiti contrattuali e/o all'esecuzione dei lavori in conformità alle richieste del Committente.

Per le attrezzature soggette a collaudo, l'operazione di collaudo deve avvenire entro giorni 30 (trenta) dal montaggio e posa in opera della fornitura, dai rappresentanti incaricati dal Committente e alla presenza di persona incaricata dal Committente, debitamente invitato. In caso di assenza ingiustificata dell'incaricato dell'Impresa, il verbale di collaudo fa egualmente stato.

Il termine temporale suddetto sarà sospeso nel caso in cui, iniziato il collaudo, siano disposte prescrizioni a carico dell'Impresa. Il termine riprenderà a decorrere dalla data di adempimento delle prescrizioni medesime.

I beni rifiutati al collaudo perché non funzionanti o non rispondenti alle prescrizioni tecniche, non saranno presi in consegna e ferma restando l'applicazione della penalità, dovranno essere sostituiti a cura e spese dell'Impresa entro 10 (dieci) giorni dalla data della lettera raccomandata A.R. o mediante posta elettronica PEC, con cui è stato comunicato il rifiuto.

Art. 106 – Assistenza tecnica durante il periodo di garanzia

Per l'intera durata della garanzia, l'Impresa s'impegna ad effettuare tutti gli interventi di assistenza tecnica, manutenzione e riparazione, nonché le sostituzioni di parti logore o difettose che si rendano necessarie per assicurare il perfetto funzionamento dei beni forniti, oltre alle periodiche operazioni di pulizia e lubrificazione nel numero e con la frequenza necessari ad assicurare tale funzionamento.

Gli interventi effettuati in forza della garanzia non potranno dare luogo ad alcun addebito, nemmeno

per oneri indiretti o riflessi o per diritti di chiamata, a carico del Committente salvo il caso in cui il malfunzionamento sia imputabile a colpa di quest'ultimo. Ricade comunque sull'Impresa l'onere di denunciare per iscritto tale ultima circostanza, entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta d'intervento.

A seguito degli interventi descritti, l'Impresa rilascerà un rapporto tecnico di intervento per ogni visita che dovrà essere obbligatoriamente vistato, in originale ed in copia, dal funzionario che ha in dotazione i beni forniti, il quale tratterà copia dei suddetti rapporti.

Art. 107 – Documentazione tecnica

L'Impresa, contestualmente all'esecuzione della fornitura deve far pervenire al Committente la seguente documentazione tecnica che dovrà essere coerente con quanto presentato in sede di gara:

- scheda tecnica del bene
- dépliant illustrativi di ogni singolo macchinario, attrezzatura o arredo
- certificazioni / dichiarazioni attestanti la conformità dei beni a tutte le norme vigenti, italiane e UE
- manuali d'uso in lingua italiana
- documentazione tecnica che il Fornitore ritiene di aggiungere a quella richiesta (foto, cataloghi, disegni, ecc.);

Art. 108 - Verifica periodica dei locali

In qualunque momento, su richiesta del Committente e in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Art. 109 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare al Committente i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli in inventario di cui all'Allegato n. 6, aggiornato a cura dell'Impresa con l'eventuale alienazione di beni e l'aggiunta di altri.

Tali beni devono essere consegnati al Committente 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, macchine (di proprietà del Committente) e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

Art. 110 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 in materia di protezione dei dati personali l'Impresa aggiudicataria è nominata responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili forniti. Il trattamento dei dati dovrà essere effettuato nel rispetto della normativa vigente in materia, pertanto i dati forniti potranno essere utilizzati dall'Impresa solo per le finalità inerenti alla gestione del presente contratto e l'Impresa si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa essere venuta eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti e l'Amministrazione comunale, e non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo se non dietro preventivo consenso da parte del Committente.

Art. 111 - Richiamo delle norme di legge

L'Impresa si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei

locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente Capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto. Il Committente comunicherà all'Impresa tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'Impresa è tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si richiamano le norme di legge vigenti in materia.

Art. 112 – Allegati tecnici

Sono allegate al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

Allegato n. 1 - *Tabelle merceologiche*

Allegato n. 2 – *Buon appetito - Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù a scuola – rev. 2022 (ATS Brianza)*

Allegato n. 3 – *Menu per utenze scolastiche*

Allegato n. 4 – *Modalità operative di produzione e di trasporto pasti*

Allegato n. 5 – *Prospetto dell'Organico per il servizio attuale*

Allegato n. 6 – *Elenco attrezzature e arredi*

Allegato n. 7 – *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia e sanificazione*

Allegato n. 8 – *Criteri microbiologici per prodotti alimentari – rev. 2022 – Regione Piemonte*

Allegato n. 9 – *Frequenze minime interventi di manutenzione*

Allegato n. 10 – *DUVRI*

Allegato n. 11 – *Specifiche tecniche relative al sistema informatico*