



COMUNE DI MAGNAGO

Piazza Italia 1 – Magnago (MI) 20020 – P.IVA 00950100156

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA
ED
ALTRE UTENZE COMUNALI**

PERIODO: 01 SETTEMBRE 2014 – 31 AGOSTO 2018

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO	3
Art. 1.1 – Servizio scuola infanzia parrocchiale	3
ART. 2 - DURATA DEL SERVIZIO	4
ART. 3 - MODALITÀ DEL SERVIZIO	4
Art. 3.1 - Mensa scolastica e centri diurni estivi comunali	4
3.1.1 Tipologia del servizio	3
3.1.2 Materiale di gestione e pulizia	4
3.1.3 Distribuzione ai terminali	5
3.1.4 Giorni ed orari di erogazione del servizio	6
3.1.5 Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera	8
3.1.6 Composizione del pasto	9
3.1.7 Menù e tabelle dietetiche	11
3.1.8 Diete	12
3.1.9 Prodotti equo solidali	14
Art. 3.2 - Mensa per utenti assistiti dal servizio di assistenza domiciliare	15
3.2.1 Tipologia del servizio	15
3.2.2 Composizione del pasto	16
3.2.3 Diete	16
Art. 3.3 Altre utenze	17
ART. 4 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI	17
ART. 4 BIS - NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE E DEL PERSONALE	18
ART. 5 - ORGANI DI CONTROLLO.	19
ART. 5.1 - VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE E CARTA DEI SERVIZI.	20
ART. 6 - STANDARD DI QUALITÀ	20
ART. 6.1 - Tracciabilità –Rintracciabilità.	21
ART. 6 .2– PASTI NON CONSUMATI (LEGGE DEL BUON SAMARITANO)	22
ART. 7 - LOCALI ED ATTREZZATURE	22
ART. 7.1- DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO	22
ART. 8 - OBBLIGHI DEL COMMITENTE	23

ART. 9 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	23
ART. 10 - PERSONALE	28
ART. 11 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI	30
ART. 12 - OBBLIGHI ASSICURATIVI	30
ART. 13 - INFORTUNI E DANNI	31
ART. 14 - RESPONSABILITÀ	31
ART. 15 - CORRISPETTIVO	31
ART. 16 - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI	33
ART. 17 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	34
ART. 18 - SUBAPPALTO	34
ART. 19 - CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI	34
ART. 20 - PENALITÀ	35
ART. 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	39
ART. 22 - CONTROVERSIE	41
ART. 23 - ELEZIONE DOMICILIO	41
ART. 24 - RICHIAMO DELLE NORME DI LEGGE	41
ART. 25 - ROYALTIES	41
ALLEGATI	42

Art. 1 – Oggetto dell'Appalto

Il Comune di Magnago, in seguito denominato Committente, conferisce alla Ditta aggiudicataria in seguito denominata Appaltatore, la gestione dei servizi di:

1. Refezione scolastica riservata agli alunni, al personale docente e non docente delle scuole primaria e secondaria di primo grado, nonché ad altri soggetti autorizzati dal Committente;
2. Refezione scuola dell'infanzia comunale e personale;
3. Mensa per centri ricreativi diurni comunali estivi, se attivati;
4. Mensa per utenti assistiti dal servizio di assistenza domiciliare comunale;

L'appalto prevede altresì la gestione, a cura dell'Appaltatore, della rilevazione "fisica" delle presenze quotidiane presso i plessi scolastici ed il conseguente trasferimento dei dati rilevati sulla piattaforma gestionale di proprietà comunale.

L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo atto e nei relativi allegati che costituiscono parte integrante del Capitolato d'appalto.

I servizi interessati sono quelli indicati nell'ALLEGATO A.

Tutti gli Allegati (A, B, C, D, E, F, G, H, I, L,M,) sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato e debbono essere sottoscritte e presentate unitamente al capitolato in sede di presentazione documentazione di gara.

I criteri di aggiudicazione dell'appalto sono tutti espressamente indicati nel disciplinare di gara

L'appalto viene esperito in base alle disposizioni previste per allegato II B ex D. Lgs. 163/06 e s.m.i e quindi trovano applicazione esclusiva le disposizioni del bando / disciplinare di gara/ capitolato, e gli articoli espressamente richiamati negli atti di gara del D.Lgs. 163/06.s.m.i., fatto salvo quanto previsto dall'art. 115 del D.lgs.163/2006 e s.m.i. circa la revisione annuale dei prezzi dei pasti (senza effetto retroattivo).

Art. 1.1 – Servizio scuola infanzia parrocchiale

La scuola dell'infanzia privata parrocchiale, situata a Bienate in Via Della Chiesa e dotata di apposito refettorio, potrà autonomamente richiedere alla ditta appaltatrice, (che si impegna sin d'ora ad attivare il servizio di che trattasi) la stipulazione di apposito ed idoneo contratto per l'erogazione servizio refezione scolastica a mezzo trasportato (potenzialità max 100 pasti pro die) per la propria utenza.

In tale caso se la Scuola dell'Infanzia Parrocchiale risulti convenzionata con l'Ente, e in vigore di apposito contratto sottoscritto fra Parrocchia e Appaltatore, non sarà applicata a quest'ultimo la percentuale di royalties di cui all'art. 25 per i pasti preparati nei centri cottura comunali per tale voce (1.1), a patto che siano garantite alla Parrocchia le medesime pattuizioni contrattuali vigenti per il Comune.

Art. 2 - Durata del servizio

L'Appalto avrà decorrenza dal 01.09.2014 e validità sino al 31.08.2018. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Il servizio deve essere erogato secondo il calendario puramente indicativo fornito dall'Amministrazione Comunale (come da ALLEGATO B).

L'Appaltatore dovrà garantire l'inizio della gestione del servizio anche nelle more della sottoscrizione del contratto, per la data indicata dall'Amministrazione Comunale; in caso contrario l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato inizio del servizio.

Art. 3 - Modalità del servizio

3.1 Mensa scolastica e centri diurni estivi comunali

• 3.1.1 - Tipologia del servizio

I pasti verranno preparati presso i centri di cottura dell'Appaltatore, siti in Magnago (P.zza Italia/via Lambruschini e via Asilo), che vengono concessi in uso dal Committente, per la somma forfettizzata di €. 12.200,00 annui da versarsi entro il mese di agosto di ogni anno di vigenza contrattuale.

I pasti da veicolare saranno trasportati con automezzi idonei in dotazione all'Appaltatore, in appositi contenitori termici, nei vari plessi individuati nell'ALLEGATO A.

Il servizio consisterà in :

➤ SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE (Refettorio sito in via Asilo, Magnago)

Approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti e confezionamento in gastronomia multiporzione, trasporto e consegna alle unità terminali di distribuzione, impiattamento e distribuzione dei pasti. Sono a carico della ditta aggiudicataria lo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie, la sanificazione dei contenitori utilizzati, la sanificazione dei locali, di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature in uso, nonché la raccolta differenziata dei rifiuti ed il rispettivo smaltimento presso i contenitori preposti.

Utenti: alunni, personale docente e non docente

- **SCUOLA PRIMARIA** (distribuzione su 2 turni) (Refettori Scuola Primaria di Magnago zona parco Lambruschini ed in via Leopardi per la Scuola Primaria di Bienate)
Approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti e confezionamento in gastronomia multiporzione, trasporto e consegna alle unità terminali di distribuzione, impiattamento e distribuzione dei pasti al tavolo.
Sono a carico dell'aggiudicataria lo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie, la sanificazione dei contenitori utilizzati, la sanificazione dei locali, di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature in uso, nonché la raccolta differenziata dei rifiuti ed il rispettivo smaltimento presso i contenitori preposti.
Utenti: alunni, personale docente e non docente.
Nell'arco temporale della vigenza contrattuale il Committente potrà chiedere l'effettuazione del servizio self-service con revisione degli aspetti organizzativi e senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

- **SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO** (Trasportato c/o refettorio sito in via Don Milani, Magnago)
Approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti, confezionamento in gastronomia multiporzione, trasporto e consegna, impiattamento e distribuzione dei pasti.
Sono a carico dell'aggiudicataria il lavaggio delle stoviglie (in luogo del servizio monouso, sino a piena operatività della nuova zona lavaggio se attuata), la sanificazione dei locali, di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature in uso, nonché la raccolta differenziata dei rifiuti ed il rispettivo smaltimento presso i contenitori preposti.
Utenti: alunni, personale docente e non docente.
L'eventuale introduzione di linee self che dovesse richiedere la revisione degli assetti organizzativi non potrà comportare oneri aggiuntivi per l'Ente per tale fattispecie.

- 3.1.2 - Materiale di gestione e pulizia

La Ditta appaltatrice, per ogni pasto prenotato, dovrà fornire:

Scuola dell'Infanzia comunale:

- un piatto in melamina per ogni pietanza servita, bicchiere in melamina, posate inox, tovaglioli in carta (n°2 per utente), e n°1 tovaglietta mono uso per utente. In alternativa, fornitura di tutto il materiale a perdere (piatti, posate e bicchieri ed altro materiale) ad insindacabile richiesta del Committente, senza alcun aggravio di costo;
- tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc., ad integrazione e sostituzione dell'esistente)

- il materiale per la pulizia e sanificazione del vasellame, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio.
- bicchieri e tovaglioli monouso per iscritti a merenda tutti i giorni (da consegnare in aula).

Scuole primarie:

- per ogni utente: un piatto fondo in melamina per la prima pietanza e un piatto piano in melamina per la seconda pietanza e contorno, bicchiere in duralex o in melamina, posate inox, tovaglioli in carta (n°2 per utente), e n°1 tovag lietta monouso. In alternativa, fornitura di parte o tutto il materiale a perdere (piatti, posate e bicchieri e altro materiale) ad insindacabile richiesta del Committente, senza alcun aggravio di costo;
- tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc., ad integrazione e/o in sostituzione dell'esistente)
- tutto il materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio e a cucina d'appoggio.
- tovaglioli monouso per consumo merenda al mattino.

Scuola secondaria primo grado, centro estivo comunale:

- per ogni utente: un vassoio in materiale lavabile, un piatto fondo in ceramica per la prima pietanza e un piatto piano in ceramica per la seconda pietanza e contorno, bicchiere in duralex, posate inox, tovaglioli in carta (n° 2 per utente), e n° 1 tovaglietta monouso. In alternativa, fornitura di parte o tutto il materiale a perdere (piatti, posate e bicchieri e altro materiale) ad insindacabile richiesta del Committente, senza alcun aggravio di costo;
- tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc., ad integrazione e/o in sostituzione dell'esistente);
- tutto il materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio.

- 3.1.3 - Distribuzione ai terminali

Il personale della ditta appaltatrice provvederà all'approntamento dei refettori, alla ricezione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario), al suo trasporto fino alla cucina d'appoggio, alla distribuzione dei pasti con servizio "al tavolo" e/o "self service", alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per il servizio di refezione, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati (come previsto dall'ALLEGATO H che esplicita le operazioni minime di pulizia e la loro periodicità).

Per la puntuale descrizione delle modalità del servizio si rimanda ai progetti allegati all'offerta.

- Scuola infanzia: ore 12.00
- Scuola primaria: ore 12.10 primo turno
ore 13.10 secondo turno
- Scuola secondaria primo grado: ore 13.35 unico turno
- Distribuzione della frutta o dessert ore 10.00

Per le scuole che ne facciano richiesta, l'Appaltatore dovrà provvedere a consegnare, al personale scolastico, della frutta lavata o il dessert previsto in menù, entro le ore 10,00 in numero corrispondente ai pasti previsti per la giornata. La frutta o dessert deve essere suddivisa per classe con idonea posateria e tovaglioli a perdere per il consumo. Per le scuole che non richiedano tale servizio la frutta/dessert andrà consumata a pranzo.

Tale genere merceologico per 4 volte al mese è sostituito da succo di frutta, biscotti secchi monoporzioni, dessert quali cioccolato, yogurt e similari.

L'ubicazione dei vari punti di distribuzione è specificata nell'ALLEGATO A.

Il numero indicativo dei pasti annui è riportato nell'ALLEGATO C che forma anch'esso parte integrante del presente Capitolato. In tale allegato è riportato anche il numero indicativo delle merende che dovranno essere fornite per la Scuola dell'Infanzia, tutti i giorni di effettivo servizio in numero da stabilirsi in base alle presenze giornaliere.

Presso la Scuola dell'Infanzia di Magnago negli orari concordati con i docenti, ed esclusivamente per chi frequenterà il servizio di post scuola tra le ore 16:30 e 18:00, sarà predisposta merenda pomeridiana sottoforma di frutta, dessert, succo di frutta, biscotti monoporzione, yogurt e quanto di simile. Per tale voce non è previsto alcun onere aggiuntivo

L'Appaltatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti e delle merende da fornire rispetto alla stima indicata.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dall'Appaltatore con le modalità previste al punto 3.1.5.

Il Committente comunicherà con il più celere preavviso possibile, da confermarsi successivamente per iscritto, a cura degli Uffici competenti, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

- 3.1.5 - Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera

Il Comune di Magnago attualmente gestisce il servizio in modalità amministrativa on-line di pre/post-pagato o caricata manualmente mediante punti di pagamento sul territorio dotati di POS, gestiti con il sistema informatico School.net, prodotto da ETICA srl di Corsico (MI). La rilevazione

presenze avviene a cura del personale della ditta di ristorazione. Del suddetto sistema il Comune è proprietario di licenze software e componenti hardware.

La ditta concorrente dovrà rilevare e certificare mediante proprio personale le presenze mattutine, merende e post. Eventuali accordi che la ditta volesse intraprendere con la direzione scolastica per utilizzare il personale ATA rimarranno a carico della ditta stessa, che in ogni caso dovrà rispondere del controllo e dell'esattezza delle presenze. L'ente si farà carico della gestione amministrativa del servizio (pagamenti, incassi, solleciti) e del contatto con le famiglie per le iscrizioni al servizio, le informazioni e la gestione dei reclami e/o segnalazioni.

Per lo svolgimento delle attività di gestione presenze e prenotazione pasti dovrà essere utilizzato il sistema attualmente in uso al Comune provvedendo al pagamento dei canoni di manutenzione, assistenza e hosting dell'intero sistema come sopra indicato, nonché alla sua implementazione se richiesta al fine di renderlo il più efficiente possibile e rispondente alle necessità dell'Ente. Viene, a tale scopo esplicitamente richiesto alle Ditte partecipanti alla gara di fornire un dettagliato tecnico, specificando le caratteristiche del servizio, e le modalità tecniche operative che si intendono adottare per tale attività.

Il Comune si riserva a propria discrezione la possibilità di richiedere alla ditta nuove funzionalità del sistema che si rendessero necessarie per migliorare le attività degli uffici e/o modificare/implementare le modalità di pagamento, Nessun costo potrà essere posto a carico della stazione per le rivenienti modifiche operative. Il mancato utilizzo del sistema informatico per le attività di competenza della ditta, per tutta la durata dell'appalto e nei termini previsti dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà una condizione di mancato rispetto del contratto. Detto sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola. La ditta appaltatrice dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Dlgs. 30.6.2003 n. 196, convertito con le modifiche dalla L. 26.2.2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari ed etico-religiosi, assumendosi la responsabilità del trattamento dati.

L'impresa si impegna a predisporre ed attuare il "Piano per la gestione integrata di rilevazione presenze", che dovrà essere composto obbligatoriamente almeno dai seguenti punti:

- la presa in carico della gestione - con assunzione diretta di responsabilità per i dati forniti - delle presenze giornaliere degli alunni/insegnanti e la prenotazione dei pasti;
- rilevazione quotidiana presenze presso i plessi scolastici: la ditta appaltatrice deve predisporre procedure e/o strumenti affinché il proprio personale addetto possa rilevare

quotidianamente e con celerità le presenze presso ogni plesso e trasmettere i dati raccolti al centro cottura. Dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie.

- la trasmissione on-line ogni mattina dei dati al sistema gestionale del Comune e/o delle eventuali rettifiche giornalieri;
 - la consegna settimanale, per ogni plesso al Comune, dei tabulati relativi al plesso stesso indicanti il numero degli alunni prenotati e serviti nonché la tipologia di frutta servita nel giorno stesso ed a trasmettere all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Magnago, con la frequenza prevista dallo stesso, il prospetto riassuntivo dei pasti erogati suddivisi per scuola e per tipologia di utenza (alunni-adulti) al fine di consentire la verifica dell'utenza effettiva giornaliera.
 - Ogni altra azione migliorativa così come eventualmente proposta nel progetto tecnico
- 3.1.6 - Composizione del pasto

Fermo restando che i menu proposti nell'ALLEGATO D rappresentano i menù tipo ai quali l'Appaltatore deve attenersi per la formulazione dell'offerta, detti menu potranno subire variazioni concordate tra le parti e comunque espressamente approvate dal Committente, il quale si riserva di acquisire parere non vincolante dell'ASL e del proprio consulente di competenza, mantenendo per ogni singolo pasto giornaliero la composizione e i valori nutrizionali come da seguente descrizione:

 - 1° Piatto
 - 2° Piatto
 - Piatto Unico: invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica
 - Contorno
 - Pane: comune o integrale
 - Frutta un frutto fresco o yogurt o gelato o dessert
 - Bevande: ½ litro di acqua minerale naturale

Per il centro estivo oltre alla fornitura di acqua già prevista nel pasto, andrà fornita, su richiesta del Committente ed a carico dell'Aggiudicataria, acqua naturale in bottiglia PET da 1,5 lt.; tale fornitura è considerata compresa nel pasto.
 - **Cestino viaggio:** n. 1 panino al prosciutto e n. 1 panino al formaggio
n. 1 pezzo di pizza o focaccia
n. 1 frutto (banana o altro frutto facilmente sbucciabile) - n. 1 dolce da forno
n. 1 succo di frutta in brick da 200 ml.

n. 1 bottiglietta da ½ litro in PET di acqua minerale naturale

(n. 2 per i centri estivi)

n. 2 bicchieri monouso e n. 2 tovaglioli di carta.

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

La stazione appaltante si riserva di richiedere, in luogo dell'acqua minerale, la distribuzione dell'acqua potabile erogata dai propri acquedotti. In tal caso la Ditta dovrà assicurare la fornitura di idonee caraffe e quanto necessario per il consumo, nonché curarne l'allestimento sul tavolo. Al verificarsi di tale fattispecie sarà sottoscritto accordo fra le parti con la determinazione, del costo riveniente dall'utilizzo dell'acqua dell'acquedotto comunale in rapporto al valore della mancata fornitura dell' acqua in bottiglia, così come previsto in capitolato. Il dato economico così come determinato sarà riconosciuto dalla ditta al comune con tempi e modalità che saranno concordati fra le parti Per il pasto anziani, permarrà la fornitura di acqua in bottiglia.

Con riferimento a quanto previsto dalle Linee Guida della Regione Lombardia, la ditta aggiudicataria dovrà predisporre la trasformazione delle tabelle delle grammature a crudo in una tabella di grammature a cotto dei piatti; tabella che dovrà essere prodotta entro l'inizio del servizio e convalidata dal Committente o da un suo apposito delegato e sarà utilizzata per la verifica della congruità delle porzioni somministrate.

Eventuali modifiche del menù in corso di contratto implicheranno variazioni e armonizzazioni di grammatura /tipologia degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dai LARN e dalle Linee guida per la sana e corretta alimentazione. In particolare, le grammature proposte dovranno essere tali da soddisfare i seguenti parametri nutrizionali medi giornalieri, espressi in grammi, riferiti al solo pranzo:

	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado e Adulti
Kcalorie	620	770	875
Protidi		28	42.8
Lipidi		26	29
Glucidi		106	120

Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti faranno fede le aggiornate "Tabelle di composizione degli alimenti" fonte INRAN.

L'Appaltatore, ad ogni variazione di menu dovrà presentare le tabelle delle grammature variate e delle tabelle dietoterapeutiche, in cui dovranno essere evidenziati i valori nutrizionali e le grammature dei singoli ingredienti costituenti le varie pietanze previste.

Per il centro estivo diurno comunale, le grammature e i valori nutrizionali di riferimento sono quelli previsti per la scuola secondaria di primo grado.

Dovranno essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio - aceto - sale iodato) come da tabelle dietetiche.

L'Appaltatore, prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire la composizione del "menù d'emergenza" che lo stesso intenderà somministrare in caso di intervenute cause di forza maggiore.

- 3.1.7 - Menù e tabelle dietetiche

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche (aderenti ai LARN) e dei menù proposti, nonché delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica provvedimento 29 aprile 2010 G.U. n. 134 del 11.6.2010 (fermo restando quanto riportato al punto 3.1.6 relativamente alle variazioni del menù) nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche di cui all'ALLEGATO F.

I menù previsti per l'intero anno scolastico, suddivisi per scuola dell'infanzia, primaria e scuola secondaria di primo grado e pasti anziani sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale invernale ed estiva.

La data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita, con preavviso, dal Committente, tenendo conto della situazione climatica del momento, sulla scorta delle indicazioni così come emerse anche dalla Commissione Mensa.

Il Committente si riserva, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi (dolci) al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura anno scolastico, nel rispetto delle diete speciali. Nel periodo di Quaresima la ditta aggiudicataria dovrà fornire, se richiesto, un menù di magro al venerdì riequilibrando di conseguenza il menù settimanale. La stessa si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per il Committente.

Potrà altresì essere richiesto su istanza della stazione appaltante in luogo della somministrazione in un giorno del mese di dolce come da menu, una volta al mese l'introduzione del *Compi mese* con consegna di un dolce da forno, anche prodotto direttamente dalla ditta da consumare nelle classi di ogni ordine e grado per festeggiare i compleanni del mese (con fornitura di tovaglioli).

Eventuali variazioni al menù devono essere obbligatoriamente concordate preventivamente con l'Amministrazione comunale.

E' consentita la variazione al menù solo nei seguenti casi, in via temporanea e previa autorizzazione del referente comunale:

- 1) guasti di uno o più impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) interruzione temporanea del servizio per cause varie come scioperi, interruzione fornitura gas, acqua, corrente elettrica;
- 3) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti reperibili.
- 4) mancata consegna derrate per cause di forza maggiore.

Nei casi sopra indicati la ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale la necessità di apportare le variazioni al menù programmato: la comunicazione dovrà avvenire preventivamente in forma telefonica e successivamente in forma scritta, esplicitando con chiarezza le motivazioni che hanno determinato la variazione.

Qualora venissero effettuate modifiche al menù per mancata consegna delle derrate alimentari da parte del fornitore incaricato dalla ditta appaltatrice, senza previa comunicazione ed autorizzazione da parte del Committente, sarà applicata la penalità prevista dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice, inoltre, sarà tenuta a predisporre apposita comunicazione scritta, riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza degli utenti: una copia dovrà essere affissa all'ingresso di ciascun refettorio, una copia dovrà essere consegnata al personale ausiliario scolastico per l'affissione alla visione dei genitori ed una copia sarà inviata via mail alla Commissione Mensa.

E' possibile inoltre concordare con l'Amministrazione Comunale variazioni di menù per costante non gradimento di alcuni piatti anche su richiesta della commissione mensa, ma solo dopo consultazioni tra le parti e previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

- 3.1.8 - Diete

L'Appaltatore è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni sia per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere richiesti anche alimenti non previsti nelle tabelle di capitolato.

Per le diete speciali relative ad allergie ed intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso l'Appaltatore è tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite dall'ASL) comunicando al Committente ogni variazione entro il giorno successivo alla richiesta. L'Appaltatore è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e degli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti, ai quali l'utente è allergico, 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. Per le diete speciali destinate ai celiaci, dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menu, inseriti nel prontuario AIC e reperibili sul mercato (es. se il menu del giorno prevede lasagne, dovranno essere somministrate lasagne no glutine, così come per cotolette, pane, gnocchi, ecc.).

Per la distribuzione delle diete relative ad allergie ed intolleranze, l'Appaltatore dovrà utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione crociata allergizzante.

L'Appaltatore dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico - religioso come, per esempio la dieta islamica e le diete vegetariane nei limiti del normale reperimento delle derrate.

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica e saranno aderenti al menù giornaliero solo per un massimo di n. 3 giorni, a seguito di dichiarazione del genitore di indisposizione, con segnalazione di situazioni che si ripetono con il medesimo utente all'Ufficio Pubblica Istruzione.

I pasti per tutte le diete (speciali, etico - religiose ed in bianco) dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano inequivocabilmente di individuare il relativo destinatario, in particolare dovranno essere etichettate riportando: nome, cognome, scuola, classe, tipo di dieta. Tutte le diete dovranno riportare la data di produzione.

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di dieta, l'Appaltatore dovrà predisporre le tabelle dietetiche e i relativi menù specifici con spunta per evitare errori. I menù specifici così predisposti dovranno essere prontamente forniti al Committente che provvederà a trasmetterli alla rispettiva famiglia/utente.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. Il dietista della ditta aggiudicataria deve essere adibita alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

La dieta speciale potrà essere somministrata solo alle seguenti condizioni: alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero. Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- Diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc.)
- La durata (che comunque non può essere superiore all'anno scolastico in corso, fatta eccezione per le patologie di natura genetica quali, a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria, etc.)

Nel caso di diagnosi di allergia e/o intolleranza, la certificazione medica dovrà indicare in modo chiaro i componenti delle diete da escludere, specificando quindi:

- L'alimento vietato
- Gli additivi e i conservanti vietati

Quando un alimento verrà vietato, dovranno escludersi dalla dieta:

- L'alimento tale e quale
- I prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso

I suddetti certificati saranno consegnati dagli interessati in originale al Committente e messi a disposizione della dietista per approntare correttamente la diete speciali.

- 3.1.9 - Prodotti equosolidali/Prodotti ex leggi 488/99 e 109/1996

L'Appaltatore è tenuto a fornire i prodotti provenienti dal Commercio Equo Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, - così come proposti nel progetto tecnico con le valutazioni tutte previste nel disciplinare di gara - nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Si esclude, salvo espressa deroga del Committente, l'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati.

Devono altresì obbligatoriamente essere serviti prodotti bio, da lotta integrata, dop e igr in misura non inferiore al 10% sugli alimenti a menù al fine di dare applicazione a quanto stabilito dall'art. 59 L. 488/99.

L'appaltatore si impegna a valutare la possibilità, anche su istanza della stazione appaltante, di utilizzare derrate alimentari provenienti da cooperative ed enti che gestiscono beni confiscati o sequestrati ex legge 109/1996.

3.2 Mensa per utenti assistiti dal servizio di assistenza domiciliare

- 3.2.1 *Tipologia del servizio*

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento in monoporzione, trasporto e consegna giornaliera lunedì-venerdì dei pasti a domicilio per mediamente 20/30 utenti assistiti dal Servizio di Assistenza Domiciliare, nella fascia oraria compresa fra le ore 11,45 e le ore 12,45.

La fornitura giornaliera consiste, a richiesta dell'utente:

- un pasto in tegame caldo per il mezzogiorno più un pasto costituito da un piatto freddo o un pasto in tegame refrigerato da riscaldare per la cena (se richiesta).

Per i giorni di fine settimana o comunque di interruzione del servizio va fornito, come sopra stabilito, il numero necessario di piatti freddi o in tegame refrigerato da riscaldare se richiesto dall'utente.

I pasti devono essere forniti in monoporzione secondo i menù concordati e consegnati ad ogni utente fruente il servizio oltre che al comune. I menù devono tener conto del fatto che l'utenza cui si rivolge il servizio è composta da anziani e/o disabili. Il Committente si riserva la facoltà di concordare con l'Appaltatore periodiche variazioni di menù per evitare un'eccessiva continuità dell'alimentazione.

L'Appaltatore è tenuto a fornire, per tutta la durata del servizio, all'utente che ne faccia eventualmente richiesta, forno a microonde idoneo a riscaldare le monoporzioni fornite (la manutenzione ordinaria e straordinaria dello stesso è a carico dell'Appaltatore).

Il Committente si riserva, anche per questa tipologia di servizio, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di richiedere prodotti aggiuntivi (dolci) al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, nel rispetto delle diete speciali. I pasti preparati in occasione di tali ricorrenze, saranno somministrati, di norma, l'ultimo giorno feriale antecedente la ricorrenza. Nel periodo di Quaresima, in osservanza dei precetti che la ricorrenza impone, la ditta aggiudicataria dovrà fornire se richiesto un menù di magro al venerdì riequilibrando di conseguenza i menù settimanali. La stessa si impone a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per il Committente.

Il numero indicativo dei pasti annui è di circa 3675. L'Appaltatore non potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

▪ 3.2.2 *Composizione del pasto.*

Il pasto diurno o serale deve risultare così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno

- pane (50 gr.)
 - frutta di stagione o dessert
- 3.2.3 *Diete*

La ditta appaltatrice dovrà predisporre e somministrare speciali pasti relativi a regimi dietetici particolari comprovati da ricetta medica senza alcun diritto a maggiorazione del corrispettivo, secondo quanto già sopra esposto circa i menù, le tabelle dietetiche/grammature previste per le diete scolastiche/ menù festività./menù speciali, nell'ottica di una possibile riduzione della "diversità" fra menu "normo" e "differenziato" per dieta/patologia.

3.3 Altre utenze

L'Amministrazione Comunale potrà autorizzare altro personale ad usufruire del servizio mensa sia presso i refettori scolastici previa autorizzazione dell'Ufficio Pubblica Istruzione, sia autorizzare la fornitura, in accordo con l'appaltatore, alla consegna di pasti di tipo scolastico ad altri utenti convenzionati.

Art. 4 - Conformità degli alimenti

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, utilizzati per il confezionamento dei pasti relativi a tutti i servizi di ristorazione del Comune di Magnago, devono essere chiaramente identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Magnago", dovranno essere nettamente separati da tutti gli altri alimenti previsti per gli eventuali pasti convenzionati (solo se autorizzati dalla stazione appaltante) e dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari riportate nell'ALLEGATO F.

Tutte le indicazioni riportate nelle tabelle si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni, migliorative, previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

In particolare è fatto divieto di:

- a) *effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi. Per riciclo si intende l'utilizzo, tale e quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la 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;

- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, salvo specifica autorizzazione da parte del Comune;*
- c) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti, salvo specifica autorizzazione da parte del Comune;*
- d) detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menu settimanale.*
- f) conservare nelle cucine pietanze o generi alimentari destinati ad uso diverso da quello da somministrare.*

Inoltre è fatto divieto introdurre nei refettori scolastici, nell'orario di refezione, cibi portati personalmente. In tali locali è consentito consumare esclusivamente il cibo servito dalla ditta appaltatrice, salvo i casi eccezionali autorizzati, per iscritto, dall'Amministrazione Comunale.

E' fatto altresì divieto asportare dal refettorio il cibo servito, fatta eccezione per la sola frutta o dolce.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimiche, fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività, la ditta aggiudicataria dovrà redigere ed applicare presso le cucine e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D.lgs 155/97 e delle altre normative cogenti. Pertanto, la ditta dovrà individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori. La ditta inoltre, a richiesta del Committente, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CEE n. 178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Art. 4 bis - Norme per una corretta igiene della produzione e del personale

La ditta aggiudicataria deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente

al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti (D. Lgs. 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni).

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione ed al trasporto ed alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo D.Lgs. 155/97. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione venisse dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art. 5 - Organi di controllo.

Il Committente, tramite propri incaricati di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Appaltatore, è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono :

- a) Uffici del Comune;
- b) Tecnici autorizzati dal Comune e da questo segnalati all'Appaltatore;
- c) Gli organi di vigilanza e ispezione dell'ASL, per quanto di competenza;
- d) Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e) Commissione Mensa, con compiti previsti dal relativo Regolamento Comunale.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso, per l'accesso al centro di cottura.

Art. 5.1 - Verifica della soddisfazione dell'utente e carta dei servizi.

La ditta aggiudicataria, come previsto dalla norma Uni En Iso 9001, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente (inteso utente diretto (Stazione Appaltante) e finale (alunni/anziani)). Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio. I report di tali analisi saranno tempestivamente trasmessi al Committente per le opportune verifiche.

La ditta appaltatrice, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244, dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nell'articolo citato.

Art. 6 - Standard di Qualità.

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

- a) in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere inferiore ai 50°C. per le pietanze da consumarsi calde.
- b) In fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere superiore ai 15°C. per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura.
- c) All'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° 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 a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura.
- d) Per tutte le diete speciali dovrà essere utilizzato il tegame refrigerato per la veicolazione della seconda pietanza e del contorno. La prima pietanza sarà veicolata in tegame caldo. Anche per le diete vengono richiamati i punti a), b), e c). Le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione della Dietista.
- e) Durante tutte le fasi che compongono il processo produttivo (filiera), le derrate dovranno essere mantenute alle temperature riportate nella tabella di cui all'ALLEGATO G, che costituisce parte integrante del Capitolato d'appalto.
- f) Il condimento di tutte le pietanze dovrà avvenire presso i refettori, vale a dire che è vietata la veicolazione dei cibi conditi presso il centro di cottura.

- g) Relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la sola refezione scolastica, pari a 1/40 in fase di distribuzione, è da intendersi che il 21° (ventunesimo) commensale eccedente i 40 (quaranta) determinerà, inderogabilmente, l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente). Restano comunque salvi i limiti minimi di cui all'allegato "A".
- h) Il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero 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 l'impiattamento, ovvero 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 ed allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 35 minuti.
- i) Le verdure da servire crude e le patate dovranno essere esclusivamente di IV gamma; per tutti gli altri contorni potranno essere utilizzate verdure gelo. E' consentito l'utilizzo di verdura fresca per i soli quantitativi minimi impiegati come ingredienti aggiuntivi delle pietanze. L'utilizzo di altri prodotti deve essere concordato ed autorizzato dal Committente. Tale situazione potrà essere modificata su espressa autorizzazione della stazione appaltante, sulla scorta di eventuali nuove condizioni determinatesi da una nuova organizzazione zona lavaggio dei centri cottura se e come proposte in sede di gara, che consentano il rispetto dei parametri organizzativi/igienico-sanitari per tale tipo di preparazione (stoccaggio, lavaggio e preparazione verdura fresca).
- j) La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'ausilio di mezzi in numero idoneo atti a garantire il servizio, di adeguate dimensioni di carico e rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria.
- k) I pasti dovranno essere veicolati in appropriate gastronorm, inserite in contenitori termici. Queste attrezzature dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:
1. gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304);
 2. coperchi per gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304);
 3. contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti, a trazioni ed a traumi. Variazione termica consentita - 1.5°C/h per i cibi caldi, +0.5°C/h per i cibi freddi. Adatti al lavaggio in lavastoviglie a +90°C .

6.1 Tracciabilità –Rintracciabilità.

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n° 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

A tale scopo, l'Appaltatore, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune di Magnago, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP. Inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno di servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà identificare, al minimo, le seguenti voci: data di compilazione; n° della settimana corrispondente al menu in produzione; Cliente destinatario (es. Comune di Magnago refezione scolastica); pietanza prodotta; nome dell'azienda fornitrice del prodotto; prodotto utilizzato; quantità impiegata; data di produzione; data di scadenza; lotto di produzione; rif. Documento di consegna prodotto; numero pasti prodotti; luogo di destinazione pasti (es. Scuola Primaria).

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

Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservate presso il Centro cottura del Comune di Magnago, per il periodo di vigenza contrattuale, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli organi di controllo indicati all'Art. 5 del presente Capitolato d'Appalto.

Art. 6 .2 – Pasti non consumati (Legge del Buon Samaritano).

La ditta aggiudicataria può proporre e realizzare, se autorizzata, in autonomia ed a proprio onere e responsabilità un progetto per la distribuzione dei pasti non consumati, in conformità alla Legge n. 155/2003 (c.d. legge del Buon Samaritano). I destinatari dei pasti non consumati saranno quelli indicati dalla Stazione Appaltante. Le azioni rivenienti saranno ad esclusivo carico della ditta appaltatrice.

Art. 7 - Locali ed attrezzature

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato la Ditta Appaltatrice sarà dotata di locali e attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di appalto e sottoscritto da entrambi i contraenti. Per locali si intendono centro cottura, cucine d'appoggio, spogliatoi e servizi; per

attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati, necessarie per il corretto espletamento del servizio in oggetto e il rispetto della normativa vigente.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno presi in consegna dalla ditta Appaltatrice e si intendono funzionanti ed in buono stato d'uso. Pertanto, l'Amministrazione comunale resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'impresa. Alla scadenza del contratto l'impresa si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria (di proprietà del Comune) i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'impresa. Restano di proprietà del Comune le macchine e attrezzature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura dell'Appaltatore.

Art. 7.1 – Divieto di variazione della destinazione d'uso.

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

Art. 8 - Obblighi del Committente.

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, il Committente fornirà:

- ⇒ i locali e le attrezzature esistenti nei centri cottura e nei locali d'appoggio per l'espletamento del servizio di distribuzione pasti (impiattamento), nonché spazio per il personale (spogliatoi e servizi);
- ⇒ fornitura di acqua, energia elettrica (luce, forza motrice) e riscaldamento, con pagamento forfetizzato ed a carico dell'appaltatore. Resta esclusa dalla forfetizzazione indicata successivamente alla voce "obblighi appaltatore" l'acqua potabile eventualmente usata in luogo dell'acqua minerale per alunni per cui si fa rinvio ai precedenti paragrafi
- ⇒ Il Committente mediante propria Ditta incaricata, effettuerà, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

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

Quando il Responsabile del Servizio della ditta aggiudicataria o suo incaricato non è presente per il contraddittorio, il Committente effettuerà ugualmente i controlli e la ditta non potrà contestare le risultanze di detti controlli

Art. 9 - Obblighi dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà:

- ⇒ impegnarsi ad utilizzare solo ed esclusivamente i centri cottura indicati dal Committente, salvo diverse disposizioni concordate e rilasciate in forma scritta, per particolari emergenze/esigenze sopravvenute. 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 dall'art. 20.
- ⇒ Provvedere, a proprie spese e cura, alla rilevazione e certificazione delle presenze giornaliere nelle varie scuole, degli alunni che intendono usufruire del servizio di refezione, per la determinazione del numero di pasti da produrre giornalmente e quindi ammessi a fatturazione. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete individuali) con il minimo impatto sullo svolgimento delle lezioni. Riguardo alla rilevazione giornaliera dei pasti, dopo la verifica della presenza da parte del personale della ditta aggiudicataria, sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 10:30 senza che nulla venga addebitato all'utente. Dopo tale termine sarà possibile restituire il costo pasto all'utente che non abbia usufruito del servizio solo dietro autorizzazione del Committente. In questo caso il pasto sarà integralmente a carico della ditta aggiudicataria. Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati o in caso la contestazione derivi da un errore di rilevazione, si dovrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito utente/Comune) solo a fronte di autorizzazione del Committente (a seguito di opportune verifiche con la scuola). Spetterà alla ditta aggiudicataria la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute.
- ⇒ Provvedere giornalmente a rilevare e comunicare alla cucina il numero esatto dei pasti con relative diete entro le ore 9:30, fatti salvi i giorni in cui si verifichi il ritardato ingresso degli alunni (scioperi, assemblee sindacali, etc.) ed informare entro le ore 10:30 di ogni giorno le variazioni in più o in meno rispetto alle quantità preannunciate per il giorno stesso. In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti (utenti refezione scolastica) sono possibili "incidenti" (es. caduta del piatto) a fronte dei quali è necessario che la ditta aggiudicataria adotti le misure

necessarie (p.e. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun bambino senza pasto. Tali porzioni in più non comporteranno onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati ed il numero dei pasti distribuiti, la ditta aggiudicataria deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

- ⇒ Impegnarsi ad eseguire le prestazioni a proprio carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità ad assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- ⇒ Provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta, gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche. Le bolle di consegna dovranno essere dedicate e quindi riportare solo ed esclusivamente le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Magnago.
- ⇒ Pagamento entro il mese di agosto di ogni annualità di vigenza contrattuale di una somma forfettizzata e non negoziabile pari ad **€ 14.500,00 oltre iva** per consumo utenze erogate dal Committente; (resta escluso da tale importo 'uso acqua potabile eventualmente autorizzata in luogo acqua minerale come illustrato nei precedenti paragrafi
- ⇒ Provvedere all'organizzazione dell'intero servizio di ristorazione: dalla gestione della cucina, al trasporto ed alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato ed ai menu settimanali concordati e secondo particolari regimi dietetici;
- ⇒ Predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione della Dietista che dovrà obbligatoriamente essere prevista e mantenuta in organico per tutta la durata dell'appalto.
- ⇒ Con riferimento a quanto disposto dalle Linee Guida della Regione Lombardia, la ditta aggiudicataria dovrà predisporre la trasformazione delle tabelle delle grammature a crudo in una tabella di grammature a cotto dei piatti; tale tabella dovrà essere prodotta entro 30 gg. dall'inizio del servizio e convalidata dal Committente, a mezzo proprio soggetto esperto, e sarà utilizzata per la verifica della congruità delle porzioni somministrate nel corso dello svolgimento del servizio.
- ⇒ Conservare, per 72 ore, presso il centro di cottura e c/o ogni cucina d'appoggio situata in ogni plesso scolastico, 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.
- ⇒ Provvedere alla fornitura dei tovaglioli di carta, delle tovagliette, del sale, pepe, olio ed aceto per ogni sala mensa e dei piatti e delle posate a perdere dove previsto, come da ALLEGATO A; potranno essere richiesti, per la sola gestione degli imprevisti e dei pasti a domicilio, i condimenti in bustina monodose.

- ⇒ Provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta del Committente in caso di sopravvenute necessità.
- ⇒ Provvedere a proprie spese allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, nel rispetto delle vigenti normative in materia.
- ⇒ Provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati presso i centri di raccolta secondo il Regolamento comunale della raccolta differenziata. Le spese per il ritiro e smaltimento rifiuti solidi urbani sono a carico della ditta aggiudicataria, incluso ogni onere riveniente (tasse ed imposte in vigore incluse).
- ⇒ Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite in dotazione dal Committente e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico con il presente atto. Per manutenzione straordinaria si intende la sostituzione di un pezzo componente l'attrezzatura e/o la sostituzione ex novo dell'intera attrezzatura. Per ogni intervento di manutenzione eseguito, l'impresa dovrà far pervenire al Comune adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. In caso di attrezzature acquistate ex-novo dall'impresa, rimarranno di proprietà della stessa fino alla scadenza o risoluzione del presente appalto e solo dopo diverranno di proprietà dell'Amministrazione comunale.
- ⇒ Provvedere alla manutenzione ordinaria dei refettori.
- ⇒ Provvedere annualmente all'imbiancatura di pareti e soffitti di tutti i locali messi a disposizione per il servizio di refezione scolastica, refettori e zone di servizio compresi.
- ⇒ Provvedere, quando richiesto da esigenze di sicurezza del personale e/o degli utenti, ad effettuare il trasferimento dei pasti dal mezzo di trasporto ai locali di consumo tramite appositi carrelli.
- ⇒ Provvedere alla consegna dei pasti sui terminali di distribuzione con i mezzi di trasporto idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.
- ⇒ Consegnare giornalmente con le modalità concordate con l'Ufficio Pubblica Istruzione il prospetto riassuntivo dei pasti erogati suddivisi per scuola e per tipologia di utenza (alunni-adulti) al fine di consentire la verifica effettiva dell'utenza;
- ⇒ 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 del plesso e di ogni refettorio e alla consegna a tutti gli utenti; la medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal committente, nonché provvedere alla pubblicazione sulla piattaforma della refezione scolastica. Idem dicasi per i menù predisposti secondo le diete certificate
- ⇒ Impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere 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.

- ⇒ Provvedere all'acquisto ed al reintegro delle stoviglie, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio.
- ⇒ Provvedere alla fornitura di brocche e quanto eventualmente necessario per somministrazione acqua potabile (se richiesta)
- ⇒ Provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e il lavaggio delle stoviglie.
- ⇒ Provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta.
- ⇒ Fornire i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche che devono includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende distribuiti alle mense scolastiche del Comune con la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca, onde permettere al Comune se ritiene l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. Le fatture stesse devono essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria ai sensi della legislazione comunitaria e nazionale vigente.
- ⇒ Eseguire le migliorie eventualmente proposte in offerta entro 5 mesi dall'inizio del servizio in oggetto, tranne per quanto specificatamente richiesto e concordato in modo differente. Provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso il centro cottura e i refettori, almeno trimestralmente e comunque ogni volta ve ne sia riscontrata la necessità.
- ⇒ Presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Egli sarà diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale nel caso in cui questo venga sostituito.
- ⇒ Presenziare su invito del Presidente della Commissione Mensa alle riunioni periodiche della Commissione.
- ⇒ Garantire che tutti i prodotti detersivi e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di

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

⇒ Gestire sotto forma di SMS alert gli utenti che dovessero accumulare morosità superiori a 50,00 euro, sulla scorta dei dati di cui alla citata piattaforma, con cadenza quindicinale

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, l'Appaltatore è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto. L'Appaltatore, oltre a quanto già specificato, è tenuto a tutte le spese necessarie a soddisfare gli obblighi richiesti; il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Art. 10 - Personale

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione/trasporto/distribuzione dei pasti e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature con proprio personale, salvo quanto previsto dall'art. 18.

La ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, e dispositivi di protezione individuali, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Dovranno essere previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione. Le divise fornite devono essere complete, (giacca e pantaloni, camice e pantaloni, cuffia, guanti monouso, calzature antinfortunistica, mascherine): è vietato indossare indumenti civili sotto la divisa. Tutto il personale dovrà essere in possesso di cartellino di riconoscimento Il personale che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione ed alla preparazione degli alimenti.

L'Appaltatore, secondo quanto previsto dal contratto collettivo di lavoro, dovrà provvedere ad assumere prioritariamente le unità di lavoro che già prestano la loro opera in distribuzione pasti a questo titolo alle dipendenze della ditta uscente (come da documentazione agli atti d'ufficio) in rapporto alle necessità del servizio. Nell'assunzione di nuovo personale il gestore dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare manodopera locale.

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto; deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello coerente con il progetto di organizzazione del lavoro come indicato dal capitolato e allegati, presentato dall'appaltatore in sede di offerta, e dovrà sempre essere garantito per tutta la durata dell'appalto.

La consistenza numerica del personale dovrà essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

L'impresa dovrà indicare con specifica tabella il numero di addetti, le relative mansioni, il livello e il monte ore giornaliero e settimanale, gli orari di servizio esplicitando la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc...)

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore 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 od un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune 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 Comune.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere informato dettagliatamente sui contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Ente, il nominativo del responsabile della sicurezza per il proprio personale entro 10 giorni dalla firma del contratto.

Ogni dipendente della ditta dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali – D.Lgs. 196/2003.

In particolare l'impresa, in qualità di incaricato per la rilevazione presenze, dovrà comunicare all'Amministrazione comunale il nome del titolare e del responsabile del trattamento dei dati.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

L'Appaltatore dovrà inoltre :

- a) presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio ;
- b) comunicare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e comunque annualmente, a mezzo lettera raccomandata, o PEC la consistenza numerica e la qualifica del personale;
- c) fornire, su richiesta dell'Amministrazione comunale, copia del modello 01/M – AUT (denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione) ed il modello DM 10/S (contributi servizio sanitario nazionale) del personale in servizio.
- d) Prevedere in organico la figura professionale della dietista che dovrà essere mantenuta per tutta la durata dell'appalto.

Art. 11 - Osservanza dei contratti collettivi.

L'Appaltatore si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Committente da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto previsto nel precedente comma, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Art. 12 - Obblighi assicurativi.

L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale prevista dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'impresa a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dall'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a incendio e furto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per singolo sinistro.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'impresa dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 per ogni singolo sinistro.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

L'impresa appaltatrice si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata dell'appalto ed a comunicare all'Amministrazione appaltante eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nelle ipotesi di annullamenti o disdette della polizza assicurativa, l'Appaltatore dovrà produrre nuova polizza assicurativa R.C.T. con i massimali e le condizioni suindicate.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Copia del contratto di assicurazione dovrà essere inviata all'Ufficio Pubblica Istruzione entro l'inizio del servizio.

Art. 13 - Infortuni e danni.

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

Art. 14 - Responsabilità.

L'Appaltatore si obbliga a sollevare il Committente da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che il Committente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Committente, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è allo stesso modo responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Committente o a terzi, ivi compreso il danno di immagine.

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'Appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Committente, rispondendo inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Committente o a terzi in genere. L'appaltatore è tenuta inoltre a sollevare il Committente da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 15 - Corrispettivo.

La ditta aggiudicataria dopo aver effettuato gli interventi, dovrà preventivamente comunicare all'Ufficio Pubblica Istruzione gli importi da fatturare (entro gg 5 del mese successivo). Il direttore

dell'esecuzione (ex art. 314 del regolamento appalti servizi), effettuerà i controlli necessari entro 10 giorni dalla ricezione della comunicazione. Successivamente il Responsabile del procedimento/Direttore dell'esecuzione procederanno all'emissione del verbale di conformità in forma di determinazione che ha valenza di approvazione stato di avanzamento (art. 317 del Regolamento), salvo rilievi/osservazioni/contestazioni sulla esecuzione del servizio. In tal caso le segnalazioni di non congruità valgono come interruzione dei termini del procedimento che si riattiverà ad intervenuta comunicazione circa quanto evidenziato. Sarà possibile in caso di lievi incongruità procedere ad uno storno provvisorio delle stesse così da dar corso alle successive azioni atte alla fatturazione.

Il verbale/determina sarà trasmesso per la sua accettazione alla ditta; lo stesso dovrà essere firmato, anche digitalmente, e restituito entro il termine di 5 giorni dal ricevimento, all'Ufficio Pubblica Istruzione, anche a mezzo PEC.

Solo ad intervenuta sottoscrizione per accettazione e la restituzione del verbale la ditta è autorizzata all'emissione delle fatture.

Sull'importo netto delle prestazioni dovrà essere operata una ritenuta dello 0,50% (art. 4 comma 3 del citato Regolamento) la quale verrà svincolata solamente in sede di liquidazione finale del contratto dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante dell'attestazione di regolare esecuzione, previo rilascio del DURC.

Le fatture prodotte secondo le indicazioni di cui sopra, saranno liquidate a 30 giorni data presentazione al protocollo, fatta salva la regolarità contributiva dell'aggiudicatario.

Entro 15 giorni dall'ultimazione dell'esecuzione del contratto/incarico, il direttore dell'esecuzione provvederà alla redazione del certificato di verifica di conformità (art. 322 DPR 207/2010) indicando eventuali anomalie/vizi/difetti. Detto certificato sarà trasmesso per la sua accettazione all'appaltatore/esecutore del contratto, il quale dovrà firmarlo nel termine di 15 giorni dal ricevimento (art. 323 del DPR 207/2010).

Il responsabile dell'esecuzione del contratto, provvederà, non oltre 45 giorni dalla ultimazione dell'esecuzione dello stesso, alla emissione dell'attestazione di regolare esecuzione (art. 325 DPR 207/2010), procedendo successivamente al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata, nonché delle ritenute dello 0,50% praticate ai sensi e per gli effetti dell'art. 4, comma 3, del P P R 207/2010 .

Le fatture dovranno essere corrispondenti ai diversi servizi/fasce d'utenza e dovranno indicare, anche in apposito allegato il numero dei pasti serviti, le fatture dovranno essere così suddivise:

- ❖ pasti alunni scuola dell'infanzia, pasti docenti in servizio
- ❖ pasti alunni scuola primaria e secondaria di primo grado e pasti docenti in servizio – specificando gli ordini di scuola
- ❖ utenti centro estivo (se attivato)

❖ utenti servizio assistenza domiciliare

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

I prezzi del pasto fornito, a decorrere dal secondo anno di servizio, saranno a domanda soggetti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborato dall'ISTAT denominato FOI (*Tav. 13*). La revisione prezzi è ammessa esclusivamente dopo che siano trascorsi almeno 365 giorni dall'inizio dell'esecuzione del contratto

Per il regime IVA si rinvia alle norme vigenti in materia e alle intervenute successive modifiche.

Qualora successivamente alla sottoscrizione del presente contratto, siano stipulate da CONSIP SPA convenzioni per il servizio in oggetto con parametri migliorativi rispetto al contratto stipulato, l'ENTE si riserva di contattare, ai sensi dell'art. 1 comma 13 della Legge 7 agosto 2012 n. 135, l'APPALTATORE per concordare l'adeguamento delle condizioni economiche d'appalto ai nuovi parametri CONSIP. Nel caso di rifiuto l'ENTE eserciterà il diritto di recesso del contratto ai sensi dell'art. 1339 del C.C.

Art. 16 - Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi.

In caso di variazioni positive o negative del numero dei pasti annui indicati in via presuntiva nel presente capitolato non si procederà a variazioni delle condizioni pattuite. Il Committente può disporre l'adeguamento o la modifica delle tabelle dietetiche per intervenute esigenze. All'uopo le parti effettueranno, ove ricorrano le condizioni, una ricognizione delle nuove necessità dei servizi. Sulla base della ricognizione predetta, verrà redatto verbale per le conseguenti disposizioni, sottoscritte da entrambe le parti.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, offerti dalla ditta aggiudicataria in sede di gara, non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso la ditta aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente al Committente l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno con l'obbligo di recuperare nella settimana/mese il prodotto non servito. L'evenienza di cui sopra non deve verificarsi per più di due volte al mese. Qualora la suddetta evenienza si ripeta per un numero superiore di volte, scatta per la ditta aggiudicataria, oltre all'obbligo di recuperare nella settimana/mese il prodotto non servito, anche l'applicazione di una penale pari a 100,00 € per ogni tipologia di prodotto non servito. Quando il limite delle due volte in cui questa evenienza si ripete entro lo stesso mese, verranno invece applicate le penali previste nel presente capitolato, per la non conformità al menù.

Art. 17 – Interruzione del servizio.

Il servizio di refezione scolastica deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con la Committente e con almeno cinque giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra ditta aggiudicatrice e committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia del Comune che della ditta appaltatrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

In caso di situazioni non dipendenti dall'Amministrazione Comunale che dovessero determinare mancato consumo dei pasti (mancata presenza per evento naturale, come neve, epidemia influenza etc) nulla potrà essere preteso all'Amministrazione Comunale.

Art. 18 - Subappalto.

E' vietata la cessione anche parziale da parte dell'aggiudicatario, del contratto a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs. 163/2006. E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili la disinfestazione e la derattizzazione, nonché per gli interventi manutentivi

La Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Art. 19 - Cauzioni e spese contrattuali.

Prima della stipula del contratto l'appaltatore è obbligato a presentare una cauzione definitiva mediante una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale, ovvero, nel caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di 2 (due) punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, nonché l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva è prestata a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate e dovrà avere validità sino a sei mesi successivi alla

scadenza del contratto. Il deposito cauzionale verrà svincolato, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito, in seguito all'emissione del certificato di regolare esecuzione.

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'Appaltatore. La Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Per il regime IVA si rinvia alle norme vigenti in materia.

L'APPALTATORE alla stipula del contratto si assumerà altresì l'obbligo di fornire tutti i dati (se non forniti in sede di gara a mezzo fac-simile allegato al disciplinare) necessitanti alla stazione appaltante per l'ottenimento del DURC, la messa in disponibilità di apposito conto dedicato e l'impegno alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136, pena la nullità assoluta del contratto. Nel caso in cui si richiedano transazioni senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane, si provvederà alla risoluzione del contratto con incameramento della cauzione.

Art. 20 - Penalità.

L'Appaltatore, 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.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'Appaltatore sarà gravato 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; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 21.

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

1. per quantità pasti e/o grammature (verificate su dieci pesate della stessa preparazione) non corrispondenti a quanto richiesto nell'allegato E: penale di € 1.500,00= ;
2. per qualità derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche, allegato F, penale di € 1.500,00= per ogni derrata non conforme;
3. per ogni non conformità di legge richiamata nelle Tabelle merceologiche allegato F: penale di € 2.000, 00= per ogni difformità;
4. per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti conservati in dispensa o nei frigoriferi: € 2.500,00= per ogni derrata rinvenuta;
5. per mancata somministrazione dei prodotti biologici, DOP, IGP e equo-solidali previsti obbligatoriamente dal presente capitolato: penale di € 1.000,00= per ogni prodotto non conforme;

6. per menù differente, se non autorizzato per iscritto, a quanto previsto dalle tabelle dietetiche, allegato D: penale di € 500,00= per ogni pietanza non conforme (primo piatto, secondo piatto, contorno e frutta/dessert);
7. per fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente, penale di € 500,00=;
8. per totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso: penale di € 5.000,00=;
9. per ogni totale mancata consegna di una portata presso ogni singolo plesso: penale di € 2.500,00=;
10. per consegna, presso i plessi di distribuzione, di diete non conformi alle patologie richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) o per mancata consegna delle stesse, comunque non somministrate: penale di € 3.000,00= per ogni dieta interessata;
11. per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste: penale di € 15.000,00= per ogni dieta interessata;
12. per mancato rispetto dell' art. 3.1.8 comma 2: penale di € 3.000,00=; per mancato rispetto dei commi 3 e 4: penale di € 300,00=; per mancato rispetto del comma 5: penale di € 5.000,00=;
13. per ogni altra non conformità a quanto richiesto dall'art. 3.1.8, penale di € 1.000,00=, per ogni mancanza riscontrata;
14. per ogni non conformità a quanto previsto dall'art. 3.1.6, penale di € 2.000,00, per ogni mancanza riscontrata;
15. per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite all'art. 6 lettera a), b), c), penale di € 100,00=;
16. per veicolazione di contorni conditi (art. 6 comma f): penale di € 250,00= ;
17. per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica – presenza di microrganismi patogeni e non patogeni superiori ai limiti previsti dalla normativa vigente: penale di € 3.000,00=;
18. per fornitura di pasti contaminati, tali da essere ritenuti non idonei all'alimentazione umana: penale di € 7.000,00;
19. per ogni rinvenimento di corpo estraneo, organico o inorganico: penale di € 1.500,00=;
20. per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, delle tabelle dietetiche e menu relativi a ogni tipologia di dieta (punto 3.1.8 presente Capitolato): penale di € 100,00= più € 50,00= per ogni giorno di ritardo;
21. per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del menu d'emergenza: penale di € 100,00= più € 50,00= per ogni giorno di ritardo;

22. per mancato rispetto orario consegna pasti, di cui all'art. 3 comma 3.1.4: penale di € 500,00=; per reiterazione presso medesima scuola: penale di € 1.000,00= ;
23. per carente stato igienico e di pulizia verificato presso il centro di cottura e/o i refettori e/o le cucinette d'appoggio e/o gli automezzi e/o relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: penale di € 2.000,00= per ogni voce interessata al deficit ;
24. per mancato rispetto del piano di disinfestazione e derattizzazione: penale di € 3.000,00=;
25. per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura ed addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione, nonché del personale addetto al trasporto dei pasti: penale di € 3.000,00=;
26. per inosservanza degli adempimenti a proprio carico inerenti alla prenotazione giornaliera dei pasti (art. 3.1.5): penale di € 250,00= al giorno per ogni inadempimento motivatamente contestato dall'Ufficio;
27. mancato rispetto rapporto 1/40, di cui all'art. 6 comma g) e dei limiti minimi di cui all'allegato "A": penale di € 500,00= per ogni giorno interessato al deficit;
28. mancato rispetto dei tempi di servizio, di cui all'art. 6 comma h): penale di € 250,00= per ogni giorno interessato al deficit, ponderato per ogni plesso interessato;
29. mancato rispetto di quanto indicato nell'Allegato G: penale di € 1.000,00= per ogni indicazione non rispettata;
30. mancato rispetto di quanto indicato nell'Allegato "H": penale di € 1.000,00= per ogni indicazione non rispettata;
31. per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune di Magnago: penale di € 1.500,00= più € 150,00= per ogni giorno di ritardo;
32. per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari: penale di € 2.000,00= più € 200,00= per ogni giorno di ritardo;
33. per mancata, incompleta o errata compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari: penale di € 500,00= per ogni giorno di ritardata compilazione e/o per ogni errore e/o per ogni omissione dei dati, dei rispettivi documenti interessati al deficit;
34. per mancata conservazione dei documenti di cui al punto 6.1: penale di € 1.500,00= per ogni documento mancante;

35. per mancata esibizione agli Organi di Controllo (Art. 5) della documentazione di cui al punto 6.1: penale di € 3.500,00=;
36. per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP agli Organi di Controllo (Art. 5), nonché per il mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta: penale di € 3.000,00=;
37. per ogni non conformità a quanto previsto dall'art 4 commi a, b, c, d, e: penale di € 1000,00= per ogni difformità;
38. per mancato approntamento del campione testimone o scatola nera: penale di € 250,00=;
39. per mancata manutenzione ordinaria e/o straordinaria entro il 5° (quinto) giorno lavorativo dalla segnalazione del guasto: penale di € 500,00= per ogni giorno di ritardo;
40. per mancato rispetto dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle figure professionali del Direttore e/o Dietista e/o Cuochi: penale di € 250,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di assenza e per ogni figura professionale mancante;
41. per mancata attuazione degli interventi indicati nell'offerta di gara come migliorie al centro cottura con particolare riferimento alle attrezzature: penale di € 5.000,00=;
42. mancata attuazione delle migliorie, di cui all'offerta, richiamate dall'art. 9, penale di € 150,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni migliororia offerta e per ogni scuola interessata al/i ritardo/i.
43. utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm, con caratteristiche diverse da quelle indicate all'art. 6 comma i): penale di € 500,00= ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronorm non corrispondenti utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;
44. utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm deficitari nella loro integrità (per esempio rotti): penale di € 100,00= ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronorm deficitari utilizzati e per ogni giorno di utilizzo.

Alle suddette penali verranno aggiunti i rimborsi che il Comune potrebbe essere tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'Appaltatore.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o tramite fax o posta certificata) e l'assegnazione di un termine di giorni 4 (quattro) lavorativi dal ricevimento della nota per la presentazione di eventuali controdeduzioni a discolpa, pena l'applicazione delle sanzioni previste. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 21 - Risoluzione del Contratto.

L'Amministrazione comunale a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'impresa può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'impresa i motivi, mediante lettera raccomandata A/R o via PEC e, con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'impresa e salva l'applicazione delle penalità 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 fattispecie:

- a) quando la Ditta Appaltatrice si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per cause di forza maggiore;
- d) quando ceda ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato, salvo quanto previsto dall'art. 18;
- e) per motivi di pubblico interesse;
- f) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- g) impiego di personale non dipendente dell'impresa;
- h) in caso di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
- i) nel caso in cui la corretta esecuzione del servizio si discosti del 20% rispetto agli standard dettati dalle check-list mensili predisposte dall'Amministrazione Comunale, per almeno tre voci (igiene personale, conservazione e stoccaggio alimenti, igiene della produzione, pulizia ambientale, mezzi di trasporto, standard qualitativi, piano di sanificazione, piano analisi microbiologiche, temperature diete e pietanze, pulizia refettori), per due mesi anche non consecutivi;
- j) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- k) interruzione non motivata del servizio;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

- m) nel caso in cui non vengano rispettati il numero di unità lavorative e il monte ore giornaliero e settimanale previsti in fase di gara, per due mesi anche non consecutivi;
- n) mancata fornitura ed installazione delle attrezzature nel numero e tipo offerti in sede di gara da installare prima dell'inizio del servizio, oltre due mesi dalla comunicazione del Committente;
- o) mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in caso di offerta, nei tempi previsti nell'offerta stessa, oltre due mesi dalla comunicazione del Committente;
- p) destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- q) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- r) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Appaltatore o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- s) inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- t) mancata consegna entro i termini previsti delle copie dei contratti di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi, nonché copie delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato;
- u) violazione ripetuta della ditta affidataria dopo la comminazione di tre penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- v) dopo il verificarsi di n. 10 (dieci) penali, nell'arco dei tre anni, per violazioni ai patti contrattuali.

Nei casi di risoluzione previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata o PEC; in tal caso, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto ed in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di ristorazione.

Fuori dai casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga assegnato all'altro contraente un termine non inferiore a gg. 15 dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo scadere infruttuosamente di detto termine, il contratto si intende risolto di diritto.

Qualora l'impresa disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, la committente si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare inoltre le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

Art. 22 - Controversie.

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'impresa ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, sarà dalle parti devoluta al Tribunale che ha giurisdizione sul Comune (Foro di Milano) a cui è comunque esclusa la competenza arbitrale. L'organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni

Art. 23 - Elezione domicilio.

L'impresa è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

Art. 24 - Richiamo delle norme di legge.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, si richiama il Codice Civile e le disposizioni legislative Europee, Nazionali e Regionali vigenti in materia.

Art. 25 - Royalties

L'Appaltatore potrà preparare pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati, solo su approvazione scritta del Committente e garantendo, anche con eventuali dotazioni ad integrazione di personale /attrezzature, la congruità di quanto richiesto con lo svolgimento del servizio oggetto principale del presente capitolato nonché nel dichiarato rispetto di quanto previsto dalle norme e dalle indicazioni delle autorità competenti per la capacità operativa dei /del Centro Cottura. Per la produzione di tali pasti, l'Appaltatore riconoscerà una royalty al Committente, pari al 15% del prezzo corrente relativo al pasto per la refezione scolastica del Comune di Magnago. Resta salvo quanto previsto al punto 1.1

ALLEGATI

ALLEGATO A

Elenco utenze e modalità di servizio

ALLEGATO B

Calendario di erogazione del servizio di refezione scolastica e degli altri servizi ristorativi comunali

ALLEGATO C

Pasti annui per la refezione scolastica e previsione pasti giornalieri

ALLEGATO D

Menù scolastici indicativi e tabella grammature

ALLEGATO E

Variazioni in peso degli alimenti con la cottura

ALLEGATO F

Tabelle merceologiche

ALLEGATO G

Standard qualitativi

ALLEGATO H

Operazioni minime di pulizia e loro periodicità

ALLEGATO I

Documento Unico Valutazione rischi da Interferenze D.U.V.R.I.

ALLEGATO L

Elenco personale in servizio per medesimo appalto

ALLEGATO M

Elenco vie attualmente attive per servizio di refezione domiciliare