

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Comune di Motta Visconti - Comune di Vermezzo - Comune di Vellezzo Bellini

Comune di Trivolzio

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE

Comune di Vermezzo

INDICE

Titolo I

INDICAZIONI GENERALI

- Art.1 – Definizioni
- Art.2 – Oggetto
- Art.3 – Durata
- Art.4 – Spese inerenti al servizio
- Art.5 – Tipologia dell’utenza
- Art.6 – Tipologia del servizio
- Art.7 – Specifiche tecniche del servizio
- Art.8 – Ubicazione del Centro Cottura
- Art.9 – Dimensione presunta dell’utenza
- Art.10 – Calendario per l’erogazione del servizio
- Art.11 – Inizio del servizio per le diverse utenze
- Art.12 – Sciopero e/o interruzione del servizio
- Art.13 – Responsabilità
- Art.14 – Furti/ammanchi
- Art.15 – Licenze e Autorizzazioni
- Art.16 – Acquisizione contributi CEE
- Art.17 – Relazione sull’andamento del servizio
- Art. 18 – Fornitura derrate alimentari per interventi di carattere sociale – Pasti non scodellati

Titolo II

PERSONALE

- Art.19 – Organico
- Art.20 – Personale e rapporto di lavoro - Formazione
- Art.21 – Reintegro personale mancante e variazioni
- Art.22 – Responsabile del servizio
- Art.23 – Vestiario
- Art.24 – Igiene del personale
- Art.25 – Rispetto delle normative vigenti
- Art.26 – Disposizioni igienico sanitarie

Titolo III

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

MENU’ – TABELLE DIETETICHE

- Art.27 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari da utilizzarsi per la preparazione dei pasti
- Art.28 – Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti
- Art.29 – Etichettatura delle derrate
- Art.30 – Garanzie di qualità

Titolo IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.31 – Igiene della produzione

Art.32 – Conservazione delle derrate

Art.33 - Riciclo

Titolo V

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.34 – Manipolazione e cottura

Art.35 – Preparazione piatti freddi

Art.36 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Art.37 - Linea refrigerata

Art.38 – Pentolame per la cottura

Art.39 – Condimenti

Titolo VI

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

Art.40 – Menù

Art.41 – Variazione del menù

Art.42 – Struttura del menù per tutte le utenze

Art.43 – Menù alternativi e diete in bianco

Art.44 – Diete speciali

Titolo VII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Art.45 – Quantità degli ingredienti

Art.46 – Introduzione di nuove preparazioni

Titolo VIII

NORME PER LA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE, LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.47 – Sistema informatizzato per la registrazione dei pasti

Art.48 – Contenitori per il trasporto dei pasti

Art.49 – Mezzi di trasporto

Art.50 – Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

Titolo IX

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.51 – Somministrazione

Art.52 – Personale addetto alla distribuzione

Art.53 – Orari di distribuzione dei pasti

Art.54 – Quantità in pesi e in volumi

Art.55 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Titolo X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art.56 – Regolamenti

Art.57 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Art.58 – Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

Art.59 - Modalità di pulizia dei refettori

Art.60 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Art.61 – Interventi ordinari

Art.62 – Divieti

Art.63 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art.64 – Specifiche tecniche relative all'igiene degli ambienti confinati

Art.65 - Servizi igienici ad uso del personale addetto

Art.66 – Rifiuti e materiale di risulta

Titolo XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.67 – Disposizione in materia di sicurezza

Art.68 – Norme generali per l'igiene del lavoro

Art.69 – Impiego di energia

Art.70 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art.71 – Piano di allontanamento repentino

Art.72 – Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti

Titolo XII

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art.73 – Diritto di controllo dell'Amministrazione

Art.74 – Organismi preposti al controllo

Art.75 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

Art.76 – Tipologia dei controlli

Art.77 – Metodologia del controllo di conformità

Art.78 – Blocco delle derrate

Art.79 - Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema HACCP)

Art.80 – Conservazione campioni

Art.81 – Rilievi dei tecnici

Art.82 – Contestazioni

Art.83 – Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

Titolo XIII

INADEMPIENZE E PENALITA'

Art.84 – Inadempienze e penalità

Art.85 – Penalità per immotivata sospensione del servizio

Art.86 – Mancata attuazione delle varianti migliorative

Titolo XIV

IMMOBILI E BENI MOBILI STRUMENTALI ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art.87 – Locali per la produzione

Art.88 – Verbale di consegna e inventario

Art.89 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art.90 – Verifica periodica dei locali di produzione e consumo dei pasti

Art.91 – Attrezzature e manutenzioni ordinarie

Art.92 – Manutenzione impianti

Art.93 – Inventario di riconsegna

Titolo XV

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art.94 – Prezzo del pasto

Art.95 – Modalità di pagamento

Art.96 – Liquidazione

Art.97 – Revisione periodica del prezzo

Titolo XVI

ASPETTI CONTRATTUALI

Art.98 – Rinuncia all'aggiudicazione

Art.99 – Validità della graduatoria

Art.100 – Stipulazione del contratto

Art.101 – Domicilio legale

Art.102 – Estensione del contratto

Art.103 - Risoluzione di diritto del contratto

Art.104– Ipotesi di risoluzione del contratto

Art.105 – Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Art.106 – Recesso da parte delle Amministrazioni

Art.107 –Subappalto del servizio e cessione del contratto

Art.108 – Cauzione definitiva

Art.109 - Assicurazioni

Art.110 – Documenti finali

Art.111 – Compenso Commissione di gara e rimborso spese pubblicazione

Art.112 – Trattamento dei dati

Art.113 – Rinvio

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- (a) Stazione appaltante: la Centrale Unica di Committenza che ha sede in Motta Visconti (MI) – P.zza S. Rocco n. 9/A;
- (b) Amministrazione, Comune, Amministrazione o A.C.: si intende il Comune di Vermezzo;
- (c) Impresa Aggiudicataria o I.A. o Impresa appaltatrice o Impresa: l'impresa, o la Cooperativa Sociale, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che risulta aggiudicatario;
- (d) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole ed altre utenze del Comune di Vermezzo, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura Comunale di Vermezzo – Via Dante;
- (e) Centro Cottura Comunale: le strutture appartenenti al Comune di Vermezzo ove vengono preparati i pasti;
- (f) Capitolato Tecnico o C.S.O. (Capitolato Speciale d'Oneri) o C.S.: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- (g) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari;
- (h) Produzione dei pasti: derrate alimentari e l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dalla Impresa per la preparazione dei pasti;
- (i) Trasporto: il trasporto dei pasti dal centro cottura ai locali (es. domicilio anziani e/o altri locali di consumo) di seguito meglio specificati;
- (j) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- (k) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- (l) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalle Amministrazioni;
- (m) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione Appaltante concede in uso all'Impresa i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- (n) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'Impresa, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- (o) Menù: la lista di preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- (p) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 (quattro) settimane;
- (q) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- (r) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. Piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- (s) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

- (t) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- (u) Tegameria: pentolame e quanto altro possa occorre per la cottura;
- (v) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quanto altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- (w) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- (x) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- (y) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento, impianto idrico sanitario ecc.);
- (z) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a arredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione.

Art.2 - Oggetto dell' appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione destinato agli utenti più avanti specificati.

Il servizio di ristorazione, che l'Impresa deve realizzare con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato Speciale d'Oneri (CSO) e dalle varianti migliorative proposte dall'Impresa in sede di offerta ed eventualmente accolte dalle Amministrazioni, nel dettaglio prevede:

- 2.1 Derrate alimentari per la preparazione dei pasti. La preparazione dei pasti, per le utenze scolastiche e non scolastiche presso il centro cottura di cui all'art. 8 del presente C.S.O. Preparazione e somministrazione delle diete speciali, ivi compresa la fornitura di prodotti dietetici e delle derrate alimentari per la preparazione delle stesse;
- 2.2 L'allestimento dei tavoli dei refettori in cui viene consumato il pasto e predisposizione del servizio self-service per gli alunni della Scuola Primaria: classi terze, quarte e quinte e per gli alunni della Scuola Secondaria di primo grado;
- 2.3 La distribuzione dei pasti agli utenti;
- 2.4 Lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli e delle sedie presso i refettori, la pulizia e sanificazione delle cucine; la pulizia dei pavimenti e dei vetri del centro cottura, dei refettori e delle relative pertinenze;
- 2.5 Il confezionamento e il trasporto dei pasti con personale della I.A., con idonei automezzi di proprietà dell'Impresa Appaltatrice; *come meglio specificato nel capitolato*;
- 2.6 Organizzazione, qualora richiesto dall'Amministrazione, di rinfreschi/pranzi in occasione di ricevimento di autorità e delegazioni italiane e estere o in occasione di particolari manifestazioni pubbliche o festività;
- 2.7 La preparazione dei pasti e delle diete speciali, ivi compresa la fornitura di prodotti dietetici per la preparazione delle stesse, di seguito meglio specificati;
- 2.8 L'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli e delle sedie presso i refettori, la pulizia e sanificazione della cucina; la pulizia dei pavimenti e dei vetri del centro cottura, dei refettori e delle relative pertinenze;
- 2.9 Fornitura ad integrazione della dotazione iniziale, di utensileria da cucina, carrelli porta vivande, e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché del materiale monouso necessario;
- 2.10 Gestione del sistema di rilevazione delle presenze e prenotazione pasti attraverso mezzi

informatici. La gestione integrale del processo di registrazione utenti, ordinazione pasti con mezzi e personale propri dell'Impresa Aggiudicataria;

- 2.11 L'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire proprio personale per gli utenti per chiarimenti, rettifiche presenze, ecc. .
- 2.12 Interventi di integrazione o sostituzione delle attrezzature e stoviglie già esistenti;
- 2.13 Fornitura derrate alimentari per interventi di carattere sociale fino al quantitativo stabilito dalla stazione appaltante;
- 2.14 Erogazione annua gratuita, con le caratteristiche di cui all'art. 42.6 del C.S.O., di:
- n. 2 (due) rinfreschi per un massimo di 100 (cento) persone cadauno;
 - n. 1 (un) pranzo di Natale per un massimo di 150 (centocinquanta) persone, con intrattenimento musicale dal vivo e relativi permessi ed autorizzazioni;
 - n. 1 (una) cena/pranzo per un massimo di 150 (centocinquanta) persone, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, per scopi benefici;
 - fornitura di personaggi di cioccolato, caramelle, ecc., per alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Materna Parrocchiale in occasione delle festività natalizie.
- 2.15 In caso di un numero di fruitori maggiore e/o variazioni al menù, rispetto a quanto indicato, non si applicheranno automaticamente gli importi di cui all'art. 6, lettera "H" del C.S.O., per rinfreschi e cene, ma verranno concordati di volta in volta con la Stazione Appaltante.
- Alla scadenza del contratto eventuali opere realizzate, le macchine, le attrezzature, gli arredi e quant'altro fornito dall'Impresa resterà alla Stazione Appaltante.

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il contratto per la gestione del servizio di ristorazione avrà durata di 7 (sette) anni scolastici consecutivi ossia: dall'a.s. 2018/2019 all'a.s. 2024/2025 e comunque a seguito delle risultanze definitive della gara al 31/07/2025.

La data esatta, d'inizio del servizio, sarà comunicata dalla Stazione Appaltante, a seguito assegnazione definitiva.

Art. 4 - Spese inerenti al servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

E' altresì a carico dell'Impresa Aggiudicataria quanto segue:

- tassa rifiuti (importo annuo determinato dall'Ufficio Tributi);
- una quota fissa annua comprensiva di tutte le utenze. L'importo offerto (dato di partenza di € 25.000,00 annuo a rialzo) in sede di gara sarà vincolante per l'intera durata dell'appalto.
- La somma relativa alla Tassa rifiuti sarà comunicata annualmente dall'Ufficio Tributi del Comune di Vermezzo.
- La quota fissa offerta in sede di gara dovrà essere versata annualmente entro il 31 Gennaio di ogni anno.

Art. 5 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da:

- a. alunni della scuola dell'Infanzia sita in Vermezzo

- b. alunni scuola Primaria sita in Vermezzo
- c. alunni scuole Secondarie di Primo Grado sita in Vermezzo
- d. personale insegnante avente diritto di tutte le scuole di ogni ordine e grado
- e. alunni frequentanti il Centro Ricreativo Diurno Estivo (C.R.D.) se eventualmente organizzati dal Comune;
- f. docenti, personale scolastico e dipendenti comunali che ne facciano richiesta
- g. altri utenti assistiti (pasti a domicilio).
- h. Eventuali utenze esterne convenzionate con il Comune di Vermezzo per le quali l'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire un prezzo unitario maggiorato rispetto a quello di aggiudicazione fino ad un massimo della metà del prezzo offerto. In tal caso le fatture, dovranno essere emesse direttamente nei confronti delle utenze convenzionate con il Comune di Vermezzo e non a carico della stazione Appaltante stessa.

La Stazione Appaltante, su richiesta dell'Impresa affidataria si riserva di autorizzare quest'ultima a fornire pasti ad utenti esterni non espressamente previsti dal presente capitolato. In tale ipotesi, l'Impresa Aggiudicataria corrisponderà alla Stazione Appaltante l'importo di € 1,00 per ogni pasto erogato, fatta salva diversa concordata determinazione.

All'intero valore predetto si applicherà lo stesso meccanismo di revisione prezzi previsto nel presente capitolato.

Art. 6 - Tipologia del servizio

Le tipologie di servizio per le diverse utenze sono le seguenti:

A) Scuole dell'Infanzia

Il servizio prevede la preparazione, l'assemblaggio e condimento, l'apparecchiatura dei tavoli e la distribuzione al tavolo dei pasti.

La postazione di ogni utente deve essere composta da: n.1 tovaglietta e un tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e uno piano, n.1 bicchiere, un cucchiaino, una forchetta, un coltello in acciaio inox. (la distribuzione di coltelli è a discrezione degli Insegnanti).

Inoltre, il coltello può non essere posizionato/distribuito in caso di piatti che non lo richiedano (es. polenta e bruscit).

Il pane deve essere predisposto in cestini, porzionato e distribuito con il secondo.

In caso di somministrazione di piatti quali: polenta e/o pizza non dovrà essere distribuito n. 1 (un) panino a bambino, ma dovranno essere preparati cestini su ogni tavolo.

Le caraffe d'acqua devono essere preparate su un tavolo di servizio, di media una caraffa ogni 4 (quattro) bambini, oltre a caraffe aggiuntive per esigenze eccedenti. L'acqua sarà distribuita a cura delle addette mensa.

Il formaggio deve essere messo in ciotole, con cucchiaino di distribuzione, e verrà distribuito dalle Insegnanti.

Il servizio prevede la porzionatura e la sbucciatura della frutta, nonché il taglio della carne, ove richiesto.

Il servizio per gli alunni delle scuole dell'Infanzia deve essere espletato secondo le indicazioni riportate nel presente capitolato.

La preparazione dei pasti avverrà:

- scuola dell'Infanzia di Vermezzo c/o centro cottura sito in Vermezzo – Via Dante

Al termine del servizio l'impresa deve provvedere allo sbarazzo, al lavaggio di piatti,

stoviglie e posate e alla pulizia dei tavoli e delle sedie e alla pulizia completa del refettorio e degli arredi.

B) Scuole Primarie

Il servizio prevede la preparazione, l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, nonché la distribuzione dei pasti, al tavolo, per gli alunni delle classi prime e seconde.

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

Il coltello può non essere posizionato/distribuito in caso di piatti che non lo richiedano (es. polenta e bruscit).

Su richiesta dell'Impresa Appaltatrice, per gli alunni delle classi prime e seconde, previa valutazione della Stazione Appaltante, possono essere eventualmente utilizzati anche gli stessi materiali a perdere, adottati per gli alunni che usufruiscono del servizio self-service.

Il pane deve essere messo a tavola dopo la consumazione del primo piatto.

In caso di somministrazione di piatti quali: polenta e/o pizza non dovrà essere distribuito n. 1 (un) panino a bambino, ma dovranno essere preparati cestini su ogni tavolo.

L'acqua dev'essere collocata direttamente sui tavoli, con le modalità di cui all'art. 42.1 del presente C.S.O.

Il formaggio deve essere messo in ciotole, con cucchiaino di distribuzione, e verrà distribuito dalle Insegnanti.

Dall'a.s. 2014/2015 è allestito, a carico dell'Impresa Aggiudicataria, il servizio self-service per gli alunni della scuola Primaria delle classi terze, quarte e quinte, dall'a.s. 2015/2016 è stato esteso anche alle classi seconde e durante il periodo dell'appalto tale servizio deve essere mantenuto inoltre potrà essere rivisto/esteso su richiesta della stazione appaltante, ad esempio anche per le classi prime. Nell'anno scolastico 2017/2018 le classi prime usufruiscono del servizio al tavolo.

Servizio self-service:

per il servizio devono essere impiegati vassoi con alloggiamenti e l'I.A. dovrà utilizzare i seguenti materiali per le stoviglie:

- piatti: in melamina o in plastica biodegradabili o in polpa di cellulosa, o altro materiale biodegradabile.

- bicchieri: dovranno essere in plastica biodegradabile e/o melamina e/o altro materiale biodegradabile, con esclusione dei piatti tris (tre reparti).

- posate: in acciaio o plastica biodegradabile oppure posate in legno o amido di mais o altro materiale biodegradabile.

I tipi di materiale utilizzati dovranno essere indicati in fase di gara (relazione tecnica).

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

Il coltello può non essere posizionato/distribuito in caso di piatti che non lo richiedano (es. polenta e bruscit).

In caso di somministrazione di piatti quali: polenta e/o pizza non dovrà essere distribuito n. 1 (un) panino a bambino, ma dovranno essere preparati cestini su ogni tavolo.

Il formaggio verrà distribuito dall'operatrice, se gradito dall'alunno.

L'acqua dev'essere collocata direttamente sui tavoli, con le modalità di cui all'art. 42.1 del presente C.S.O.

La confluenza degli alunni nel refettorio sarà scaglionata al fine di favorire il servizio; per tale organizzazione ogni anno la Stazione Appaltante si accorderà con l'Istituto Scolastico e il Direttore della Mensa, al fine di accelerare i tempi di somministrazione.

Il servizio deve essere espletato secondo le indicazioni riportate nel presente capitolato.

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

Il servizio prevede inoltre lo sbarazzo, il lavaggio dei piatti, delle stoviglie e delle posate, la pulizia dei tavoli e delle sedie e la pulizia completa del refettorio e degli arredi.

C) Scuole Secondarie di Primo Grado

Il servizio prevede la preparazione, l'assemblaggio e condimento dei pasti.

Gli alunni accedono alla mensa in genere tre giorni alla settimana.

La distribuzione dei pasti avviene mediante servizio self-service.

Servizio self-service:

per il servizio devono essere impiegati vassoi con alloggiamenti e l'Impresa Appaltatrice dovrà utilizzare i seguenti materiali per le stoviglie:

- piatti: in melamina o in plastica biodegradabili o in polpa di cellulosa, o altro materiale biodegradabile.

- bicchieri: dovranno essere in plastica biodegradabile e/o melamina e/o altro materiale biodegradabile.

- posate: in acciaio o plastica biodegradabile oppure posate in legno o amido di mais o altro materiale biodegradabile.

I tipi di materiale utilizzati dovranno essere indicati in fase di gara (relazione tecnica).

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

Il coltello può non essere posizionato/distribuito in caso di piatti che non lo richiedano (es. polenta e bruscit).

In caso di somministrazione di piatti quali: polenta e/o pizza non dovrà essere distribuito n. 1 (un) panino a bambino, ma dovranno essere preparati cestini su ogni tavolo.

Il formaggio verrà distribuito dall'operatrice, se gradito dall'alunno.

L'acqua dev'essere collocata direttamente sui tavoli, con le modalità di cui all'art. 42.1 del presente C.S.O.

La confluenza degli alunni nel refettorio sarà scaglionata al fine di favorire il servizio; per tale organizzazione ogni anno la Stazione Appaltante si accorderà con l'Istituto Scolastico e il Direttore della Mensa, al fine di accelerare i tempi di somministrazione.

Il servizio deve essere espletato secondo le indicazioni riportate nel presente capitolato.

Il servizio prevede inoltre lo sbarazzo, il lavaggio dei piatti, delle stoviglie e delle posate, la pulizia dei tavoli e delle sedie, la pulizia completa del refettorio e degli arredi.

D) Insegnanti, personale scolastico e dipendenti comunali

Il servizio prevede la preparazione, l'assemblaggio e condimento dei pasti,

l'apparecchiatura dei tavoli nonché la distribuzione dei pasti al tavolo.

Per la distribuzione devono essere impiegati: n.1 tovaglietta e un tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e uno piano, n.1 bicchiere in vetro, un cucchiaino, una forchetta, un coltello in acciaio inox (con seghetto per adulti).

Il servizio prevede inoltre lo sbarazzo, il lavaggio dei piatti, delle stoviglie e delle posate, la pulizia dei tavoli e delle sedie, la pulizia completa del refettorio e degli arredi.

Per gli Insegnanti, delle classi ove è previsto il servizio selfservice (Scuola Primaria: classi terze, quarte e quinte; Scuola Secondaria di primo grado), la somministrazione del pasto avverrà con le stesse modalità di somministrazione degli alunni.

Dipendenti comunali: deve essere assicurato un menù diverso rispetto a quello previsto per gli alunni, senza alcun onere a carico della Stazione Appaltante e/o dei dipendenti. Devono essere offerte almeno tre alternative per ogni piatto del giorno e si raccomanda il rispetto delle grammature idonee per gli adulti.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà assicurare al Responsabile del Servizio del Comune di Vermezzo che l'accoglimento di tali richieste non rechi pregiudizio e/o disguidi al servizio ristorazione di cui al presente appalto e dovrà comunicare le eventuali modalità di raccolta prenotazione previste per tali richieste.

Modalità di raccolta prenotazioni: Il menù deve essere inviato ogni giorno ai dipendenti, che provvederanno nella stessa giornata a ritrasmetterlo, al fine di consentire alla cucina di conoscere le scelte effettuate.

E) Utenti assistiti residenti in Vermezzo – pasti consegnati a domicilio

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento e il trasporto dei pasti in contenitori monoporzione, atti al trasporto degli stessi, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente, consegnati presso il domicilio delle persone assistite, nei seguenti giorni: dal lunedì al venerdì. La comunicazione delle persone assistite verrà effettuata dall'Ufficio Servizi Sociali, al referente del Centro Cottura che verrà indicato dall'Impresa.

Si comunica quale dato puramente indicativo che attualmente vengono consegnati n. 8 (otto) pasti.

L'acquisto dei contenitori per la consegna del pasto a domicilio è a carico degli utenti.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà occuparsi della pulizia dei contenitori.

L'Amministrazione tuttavia, potrebbe richiedere il servizio di preparazione, confezionamento e consegna dei pasti a domicilio, oltre che durante l'anno scolastico, anche durante i periodi di vacanze e/o sospensione dell'attività didattica nonché nel mese di agosto, ad eccezione delle festività (quali ad esempio: S. Natale, S. Stefano, Capodanno, S. Pasqua, Lunedì dell'Angelo, 1° maggio, 2 giugno e 15 agosto Ferragosto).

In tal caso, l'Impresa Aggiudicataria potrà scegliere se aprire il centro cottura, sito in Vermezzo, oppure effettuare il servizio con pasti trasportati da un altro centro cottura gestito dall'Impresa Aggiudicataria stessa.

Non è previsto un numero massimo o minimo di utenti per la consegna di pasti a domicilio tuttavia, l'effettuazione del servizio, durante periodi di vacanza/sospensione delle attività didattiche, verrà richiesto unicamente se vi sarà l'adesione di almeno l'80% dei fruitori.

Nel caso in cui si verifichi tale necessità, verrà concordato di volta in volta il prezzo, che potrà al massimo essere pari al costo così determinato:

prezzo offerto in fase di gara più eventuali incrementi ISTAT applicati a tale importo potrà essere aggiunto un ulteriore incremento pari massimo al 60% di detto importo.

F) Centri Ricreativi Diurni estivi - C.R.D. - (qualora fosse realizzato dal Comune)

L'Impresa dovrà inoltre fornire dei cestini freddi quando i frequentanti il C.R.D. effettueranno gite e nei giorni in cui gli alunni si recano in piscina. Tale circostanza sarà preventivamente segnalata dalla Stazione Appaltante, mediante programmazione periodica delle attività e verrà concordata la composizione del cestino, il cui costo sarà equivalente a quello del pasto.

G) Merenda mattutina alunni Scuola Primaria

Per quanto riguarda la Scuola Primaria verrà mantenuta la distribuzione della merenda mattutina, che consiste nell'anticipare al mattino la frutta e/o dessert previsto nella giornata a fine pranzo e compresa nel costo del pasto.

Tale merenda dovrà essere data anche agli alunni che non frequentano il servizio di refezione scolastica e la I.A. dovrà provvedere, durante l'intervallo ore 10,00 / 10,30 - alla consegna in ogni classe della merenda da distribuire. Tale consegna dovrà avvenire in idonei contenitori atti alla conservazione degli alimenti.

H) Rinfreschi e cene

La Stazione Appaltante richiede l'erogazione annua gratuita, con le caratteristiche di cui all'art. 42.6 del C.S.O., di:

- n. 2 (due) rinfreschi per un massimo di 100 (cento) persone cadauno;
- n. 1 (un) pranzo di Natale per un massimo di 150 (centocinquanta) persone, con intrattenimento musicale dal vivo e relativi permessi ed autorizzazioni;
- n. 1 (una) cena/pranzo per un massimo di 150 (centocinquanta) persone, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, per scopi benefici;
- fornitura di personaggi di cioccolato, caramelle, ecc., per alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Materna Parrocchiale in occasione delle festività natalizie.

In caso di un numero di fruitori maggiore e/o variazioni al menù, rispetto a quanto indicato, non si applicheranno automaticamente gli importi di seguito indicati, per rinfreschi e cene, ma verranno concordati di volta in volta con la Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa Aggiudicataria l'organizzazione di ulteriori rinfreschi e cene, in occasione di particolari eventi organizzati dall'Amministrazione, che dovranno essere realizzati secondo i menù speciali predeterminati di cui al successivo art. 42 del presente Capitolato Speciale.

Per tali servizi, che in ogni caso non potranno superare il numero di 4 (quattro) per tipologia (cena – rinfresco) per anno di gara, la Stazione Appaltante riconoscerà, per l'intera durata del contratto, previo adeguamento ISTAT, i seguenti corrispettivi al netto dell'IVA:

- € 3,50 cad. per i rinfreschi;
- € 8,50 cad. per le cene.

I) Torta di compleanno – Torta Artigianale.

Una volta al mese, in un giorno di maggior affluenza (ossia in una giornata in cui vi è la presenza contemporaneamente degli alunni della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo grado), l'Impresa Aggiudicataria dovrà predisporre la somministrazione/distribuzione della torta, a termine pasto. In tale occasione verranno festeggiati tutti gli alunni che compiono gli anni nel mese. Pertanto, il Direttore Mensa dovrà concordare con il Dirigente Scolastico e il referente del servizio comunale l'organizzazione di tale momento di festa.

Si precisa che in tale giorno gli alunni della scuola primaria dovranno comunque avere una merenda mattutina (diversa dalla torta) e tale doppia merenda non dovrà comportare costi aggiuntivi per la stazione appaltante.

Si precisa che tale iniziativa, in caso di allergie o di particolari patologie, dovrà essere garantita la sostituzione dell'alimento, con prodotti simili.

Nessun alunno può accedere al servizio mensa, senza la presenza di assistenza qualificata. Nessun adulto può accedere ai locali destinati al servizio ristorazione, a qualsiasi titolo, se non autorizzato.

Art. 7 - Specifiche tecniche del servizio

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'Oneri, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

- Allegato n. 1 Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica;
- Allegato n. 2 Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- Allegato n. 3 Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;
- Allegato n. 4 Menù in vigore.

Art. 8 - Ubicazione del Centro cottura

Il Centro cottura dotato di cucina, dove avviene preparazione, cottura e distribuzione in loco di pasti caldi è il seguente: Vermezzo – Via Dante

Non è possibile preparare in parte o totalmente i pasti in centri cottura situati in altri Comuni, nemmeno in particolari momenti dell'anno (effettuando quindi il servizio trasportato). Il centro cottura di emergenza può essere utilizzato solo nei casi indicati nel capitolato.

La preparazione di pasti per altri utenti non previsti nel presente capitolato deve essere autorizzato dal Responsabile del Servizio del Comune in cui ha sede il centro cottura interessato.

I refettori presso i quali attualmente sono trasportati e distribuiti i pasti, si riassumono brevemente qui di seguito:

Centro Cottura di Vermezzo – Via Dante

In tale centro attualmente vengono preparati i pasti per i seguenti utenti:

- a) alunni Scuola dell'Infanzia "Nicholas Green" di Vermezzo
- b) alunni Scuola Primaria
- c) alunni Scuola secondaria di Primo Grado
- d) personale dipendente del Comune di Vermezzo, Insegnanti e personale scolastico
- e) pasti anziani (pasti a domicilio)

I refettori utilizzati dagli utenti di cui alle lettere a) – b) – c) - d) sono attigui al Centro Cottura.

Dev'essere effettuato il servizio trasporto per gli utenti di cui alla lettera e) – trasporto con

contenitori monoporzione.

Art. 9 - Dimensione presunta dell'utenza

Il numero di pasti complessivi previsti per i servizi di Ristorazione, per l'intera durata contrattuale, viene specificato nella seguente tabella in base all'attuale utilizzo dei centri cottura:

Pasti confezionati e distribuiti dall'I.A.

	N° pasti/settimana	N° indicativo settimane	pasti totali/anno	n° anni	pasti totali
Centro cottura di Vermezzo					
Alunni Scuola dell'Infanzia	410	48	19.680	7	137.760
Insegnanti Scuola dell'Infanzia	40	48	1920	7	13.440
Alunni Scuola Primaria	1555	38	59.090	7	413.630
Insegnanti Scuola Primaria	75	38	2.850	7	19.950
Alunni Scuola Secondaria di Primo Grado	285	38	10.830	7	75.810
Insegnanti Scuola Secondaria di primo grado	18	38	684	7	4.788
Dipendenti Comunali	14	48	672	7	4.704
Pasti a domicilio	40	52	2.080	7	14.560
		(*)	totali		684.642

(*) Il numero dei pasti per le diverse utenze istituzionali è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione) non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Si precisa che i pasti settimanali e totali, riportati nella tabella sono stati calcolati considerando gli alunni iscritti per l'a.s. 2017/2018 (dati attualmente disponibili).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

In tal caso le condizioni economiche e normative, ed i livelli di qualità del servizio risultanti dall'aggiudicazione non dovranno subire variazioni.

Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

SCUOLE	INIZIO	TERMINE
Scuole dell'Infanzia	Settembre	Giugno (compreso)
Scuole Primarie	Settembre	Giugno (metà)
Scuole Secondarie di 1° Grado	Settembre	Giugno (metà) <i>accesso in mensa generalmente tre giorni a settimana</i>
Personale scolastico, Insegnati	Settembre	Giugno (compreso)
Dipendenti comunali	Settembre	Luglio (compreso)
Pasti anziani consegna a domicilio compreso trasporto con mezzi idonei	Settembre	Luglio (compreso) e poi deve essere garantito anche nel mese di agosto e/o periodi di chiusura delle scuole (se richiesto)

Art. 11 - Inizio del servizio per le diverse utenze

La Stazione Appaltante si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno dieci giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio per le diverse tipologie di utenti, ad eccezione del servizio consegna pasti a domicilio per anziani e/o disabili. In tal caso la data di inizio, per inserimento di nuovi utenti, verrà concordata con il referente della I.A.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di ristorazione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione Appaltante di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole classi.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio destinato alle diverse utenze per giustificati motivi derivanti dall'Amministrazione e/o da disposizioni dell'Istituto Comprensivo, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 12 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge n. 146/1990 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

In caso di sciopero del personale dell'Impresa Aggiudicataria, la Stazione Appaltante dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno quattro giorni lavorativi; in tali casi il servizio ristorazione dovrà comunque essere garantito anche mediante fornitura, previo accordo con la Stazione Appaltante, e solo in via straordinaria, di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con l'ufficio comunale competente.

Interruzione totale o parziale dell'attività scolastica:

che comporti una modifica delle presenze in mensa, dovrà essere comunicata all'I.A. da parte della Segreteria dell'Istituto Comprensivo "G. Rodari" di Vermezzo.

In caso d'interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa Aggiudicataria con un anticipo di almeno 12 (dodici) ore, la Stazione Appaltante

riconoscerà all'Impresa Aggiudicataria un equo indennizzo non superiore comunque al 15% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui l'Istituto Comprensivo "G. Rodari" abbia provveduto a dare notizia all'Impresa delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di ristorazione, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Uscite didattiche:

Oltre a tali eventi verrà richiesto alla Segreteria di comunicare con almeno due settimane di anticipo le date delle uscite didattiche.

Le date delle uscite didattiche devono essere comunicate all'I.A. anche nei casi in cui non sia necessaria la preparazione di colazione al sacco, in quanto in conseguenza dell'uscita didattica potrebbero variare le presenze in mensa e/o gli orari della somministrazione.

In caso di mancata comunicazione all'I.A., da parte dell'Istituto Comprensivo, delle date relative alle uscite didattiche, nessun risarcimento potrà essere richiesto alle Amministrazioni. Tuttavia eventuale contestazione dovrà pervenire alla Stazione Appaltante, quantificando anche l'eventuale indennizzo; e la Stazione Appaltante provvederà ad inoltrarla all'Istituto Comprensivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore: non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili. Tali cause non danno diritto all'impresa aggiudicataria a risarcimenti o indennizzi da parte della Stazione Appaltante.

Art. 13 - Responsabilità

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Stazione Appaltante, all'Amministrazione Comunale e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 14 – Furti/Ammanchi

In caso di furti la Stazione Appaltante non riconoscerà alcun contributo/indennizzo per integrazione/sostituzione attrezzature e/o derrate alimentari. Verranno trasmesse a Impresa Aggiudicataria eventuali somme, di risarcimento danni, qualora provenienti da Assicurazione tranne se il risarcimento dovesse riguardare la struttura (es. ripristino infissi, ecc.).

L'Impresa Aggiudicataria dovrà mettere in atto tutti gli accorgimenti possibili per evitare tali eventi.

Art.15- Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Art.16 - Acquisizione contributi CEE

L'I.A. si impegna a fornire alla Stazione Appaltante tutta la documentazione giustificativa necessaria onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/2004,

riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari e/o altri alimenti distribuiti nelle mense scolastiche, per i quali dovessero essere previsti negli anni contributi. In particolare, le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche comunali, includendo solo i prodotti lattiero-caseari (e/o altri prodotti per i quali dovesse essere previsto contributo) acquistati per la preparazione di pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttive CEE).

Art.17 - Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni anno scolastico e comunque entro il 30 Luglio, l'Impresa deve trasmettere alla Stazione Appaltante una dettagliata relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative a: organigramma e all'organizzazione del lavoro ed eventuali intervenuti cambiamenti.

Art. 18 – Fornitura derrate alimentari per interventi di carattere sociale – Pasti non scodellati.

1. Si richiede la fornitura di derrate alimentari, nei quantitativi minimi stabiliti nel seguente prospetto, con cadenza mensile.

Prodotto	Confezione unitaria	Quantità (nr. confezioni)	TOTALE RICHIESTO	Note
Pasta di grano duro	1 kg.	20	20 kg.	diversi formati di pasta
Riso arborio	1 kg.	10	10 kg.	
Tonno in olio di oliva	160 gr.	10	1600 gr.	
Passata di pomodoro (bottiglia o barattolo)	750 gr.	10	7500 gr.	Oppure pelati
Pan carrè	min. 400 gr.	10	4000 gr.	
Scatole formaggini	min. 250 gr.	10	2500 gr.	
Scatole di preparato per purè	3 buste per confezione	10	30 scatole	
Farina tipo 00	1 kg.	10	10 kg.	
Olio di oliva	1 lt.	10	10 lt.	
Piselli (barattolo)	circa 400 gr.	10	4000 gr.	
Fagioli (barattolo)	circa 400 gr.	10	4000 gr.	
Zucchero	1 kg.	10	10 kg.	
Latte parzialmente scremato a lunga conservazione	1 lt.	30	30 lt.	
Cioccolato (tavoletta)	100 gr.	10	1000 gr.	
Marmellata (vasetto)	450 gr.	10	4500 gr.	
Biscotti	1 kg.	10	10 kg.	

Brioche	min. 10 pezzi	10	100 pezzi	
Succhi di frutta	confezione da 6 succhi	10	60 succhi	Gusti vari

I prodotti NON devono essere di marche particolari, ma è essenziale venga garantita la qualità del prodotto.

NON devono essere forniti prodotti surgelati.

I prodotti devono essere a lunga conservazione.

Le derrate alimentari dovranno essere consegnate, entro il 25 di ogni mese, c/o il Comune di Vermezzo (o altro luogo indicato dalla Stazione Appaltante) e verranno utilizzate dall'Ufficio Servizi alla Persona per la preparazione di pacchi alimentari a favore di famiglie bisognose, in carico al servizio.

Tale intervento è coordinato e gestito dall'Ufficio Servizi alla Persona ed in particolare dall'Assistente Sociale

2. Per quanto riguarda i pasti non scodellati, qualora si presentasse tale eventualità ed al fine di non dissipare resti di pasti, si richiede di stipulare apposito accordo tra Amministrazione Comunale, Impresa Appaltatrice e Associazioni del territorio, che non abbiano entrate proprie e/o fine di lucro. Sostanzialmente si intendono organizzazioni quali la mensa dei poveri o Associazioni locali.

Per quanto riguarda tali scarti quotidiani, si richiede di sottoscrivere apposito accordo con canile o gattile, autorizzato e riconosciuto.

Sarà compito di questi ultimi prelevare dai Centri Cottura, nel rispetto delle normative vigenti in materia igieniche/sanitarie, i pasti non scodellati e trasportarli presso la loro sede. L'I.A. dovrà comunicare prima dell'avvio del servizio l'esistenza di tale accordo, indicando il nome delle Associazioni e dovrà produrne copia alla Stazione Appaltante. Analogamente dovrà procedere per quanto riguarda accordo con canile/gattile.

TITOLO II PERSONALE

Art. 19 - Organico

L'Appaltatore deve assicurare che tutto il personale necessario per la gestione del servizio possieda i requisiti previsti dalla normativa.

L'I.A. è altresì obbligata, in base alla normativa vigente, ad assorbire il personale addetto attualmente in forza alla gestione uscente, mantenendo la tipologia di contratto in essere (a tempo determinato/indeterminato) in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola della gestione uscente, riferiti alle unità produttive interessate.

L'Appaltatore s'impegna ad assumere alle proprie dipendenze, tutti i lavoratori in forza alla società uscente che gestiva il servizio, riconoscendo a tutti i lavoratori le medesime condizioni contrattuali. Dovrà garantire il mantenimento del trattamento economico in essere comprensivo dell'anzianità di servizio maturata e maturanda oltre che tutte le indennità e condizioni di miglior favore in vigore.

L'appaltatore in base alle effettive iscrizioni ed al rispetto delle normative vigenti è tenuto ad adeguare il personale e trattandosi di appalto di servizio, la responsabilità in termini di legge e di

applicazione della normativa, è interamente a carico dell'Appaltatore.

Eventuale personale aggiuntivo, deve essere dichiarato in fase di offerta sia come: - qualifica professionale (titolo di studio, ove previsto/dichiarato), numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale. Tali dichiarazioni sono vincolanti per l'Impresa Aggiudicataria.

Il personale deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere: le norme di igiene della produzione; le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro; i contenuti principali della appalto in oggetto (a tal fine, l'Impresa Aggiudicataria promuoverà all'inizio del servizio una riunione di tutti gli addetti, alla presenza di un rappresentante della Stazione Appaltante).

L'organizzazione del servizio mensa è determinante per il buon funzionamento dello stesso servizio. Pertanto, particolare attenzione dovrà essere posta alla verifica dei bisogni relativi alla somministrazione dei pasti.

Il contingente di forza lavoro dovrà essere comunicato ogni inizio anno scolastico, rispettando quanto richiesto dalla Stazione Appaltante. In caso di sostituzione di personale l'Amministrazione dovrà tempestivamente essere informata dall'impresa aggiudicataria che comunicherà il nominativo del soggetto sostituito e sostituito.

Si precisa che si richiede espressamente nell'organigramma: Direttore Mensa per n. 30 (trenta) ore settimanali; Dietista n. 15 (quindici) ore settimanali, un incaricato per n. 4 (quattro) ore settimanali a disposizione degli utenti per chiarimenti, rettifiche presenze, ecc. .

Il ruolo del Direttore Mensa, non potrà mai essere svolto dal cuoco, in nessuna circostanza, nemmeno per brevi periodi.

I titoli dichiarati in sede di gara sono vincolanti per l'intera durata della appalto.

All'atto dell'aggiudicazione si applicherà la disciplina del CCNL di categoria vigente che prevede il passaggio del personale dipendente al nuovo aggiudicatario.

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

Art. 20 - Personale e rapporto di lavoro - Formazione

Ogni servizio inerente al servizio di ristorazione (ad eccezione, eventualmente, dei servizi accessori), deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. A tale proposito, su richiesta della Stazione Appaltante, l'Impresa deve fornire il modello 01/M - AUT (denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione) e, trimestralmente e senza richiesta della Stazione Appaltante, il modello DM 10/S (Contributi Servizio Sanitario).

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Milano.

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

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad Associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'Impresa si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari e vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

A richiesta delle Amministrazioni, l'Impresa è obbligata a esibire, in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, previa comunicazione all'Impresa, la Stazione Appaltante segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro e si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo complessivo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

La formazione del personale è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

Oggetto della formazione è: la sicurezza e l'igiene del lavoro, i rischi presenti negli ambienti, le misure da adottare e le procedure da eseguire per la prevenzione ed il contenimento dei rischi.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di predisporre un piano di formazione e di aggiornamento del personale annuale che preveda quanto segue:

- materie di formazione e aggiornamento;
- ore di formazione e monte ore individuale;
- numero di operatori distinti per qualifiche da aggiornare;
- tempistica di realizzazione dei corsi;
- qualificazione professionale dei docenti e relativi titoli.

Il piano dovrà altresì contenere l'indicazione delle materie di formazione ed i relativi temi distinti per il personale addetto: alla produzione, distribuzione, pulizia ed al trasporto dei pasti.

Art.21 - Reintegro personale mancante e variazioni

Fermo restando il rapporto di produzione richiesto dalla Stazione Appaltante e quello offerto dall'Impresa, l'organico deve rimanere costante. Qualora il numero delle assenze del personale dipendente dall'Impresa, dovesse superare il 10% del monte-ore complessivo dell'organico standard dichiarato in fase di offerta, l'Impresa deve entro 24 ore provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate alla Stazione Appaltante per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione l'Impresa non può procedere ad alcuna variazione.

E' prevista l'invariabilità del monte ore, tranne nei casi di variazioni in aumento o in diminuzione di sezioni o di classi. Ogni variazione in proposito dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Stazione Appaltante.

Sono ammesse sostituzioni con personale di pari qualifica, anche utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente, entro un lasso di tempo relativamente breve (due ore), in modo da garantire il regolare svolgimento del servizio.

Art.22 - Responsabile del servizio

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso, tale figura può coincidere con il Direttore Mensa e sarà il referente responsabile

nei confronti del Comune di Vermezzo e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio qualora dovesse effettuare segnalazioni e/o trasmettere comunicazioni dovrà rivolgersi al responsabile dei servizi alla persona del Comune di Vermezzo.

Il Responsabile del Servizio di Ristorazione, nominato dall'Impresa Aggiudicataria, deve essere in possesso di titolo di studio richiesto ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile della Stazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro un giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

E' al direttore dell'esecuzione che il Comune nella figura del Responsabile del Servizio segnalerà le contestazioni relative alle inadempienze contrattuali.

Il Responsabile del Servizio o un suo delegato dovrà essere a disposizione degli utenti per chiarimenti, rettifiche presenze, ecc. per n. 4 (quattro) ore settimanali.

Dette comunicazioni e segnalazioni devono intendersi come fatte direttamente all'Impresa.

Art.23 - Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di ristorazione, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42, Dpr 327/1980), da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dall'art.42 Dpr 327/1980.

Durante l'esecuzione del servizio sui vestiti, gli operatori dovranno indossare un cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente, il ruolo ricoperto (es. cuoca, ecc.).

Art.24 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di non favorire possibilità di contaminazione delle pietanze in lavorazione.

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

Inoltre, l'I.A. dovrà mettere a disposizione dei membri della Commissione Mensa, camici e cuffie a perdere o altro materiale a loro assegnato ad uso esclusivo.

Art.25 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento della appalto.

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e ss. mm., nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e s.m.i.) e ogni altra normativa vigente in materia.

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore e/o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art.26 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di attuazione n. 327 del 26/03/1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al Regolamento CEE/Ue n. 852/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Ai sensi del D. Lgs. 193/07 e della normativa vigente, è attribuito al responsabile dell'Impresa Aggiudicataria, il compito di formare il proprio personale e di addestrarlo all'applicazione delle procedure di autocontrollo.

La verifica della formazione e dell'addestramento del personale deve essere ricondotta al momento ispettivo da parte dell'organo di controllo (D.Lgs. 123/93 e Circolare R.L. 66/SAN).

Sicurezza sanitaria

L'impresa aggiudicataria deve garantire la sicurezza sanitaria degli addetti; a tal fine dovrà predisporre uno specifico piano di sicurezza.

Tra gli obblighi normativi sussistono a carico dell'aggiudicataria i seguenti:

- assicurare il personale addetto contro gli infortuni;
- far osservare le norme antinfortunistiche;
- dotare il personale di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

TITOLO III

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI MENU' – TABELLE DIETETICHE

Art.27 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione dei pasti/preparazioni gastronomiche devono

essere di elevata qualità, al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno in tipo e qualità) da quelli indicati nelle tabelle dietetiche e che si intendono qui integralmente riportate e richiamate, distinte in relazione all'età dell'utenza e del menù di massima quadrisettimanale. Le grammature sono quelle previste in base alle fasce di età, ed inoltre sono da intendersi come punto di riferimento per il calcolo delle derrate.

Durante l'appalto potranno essere apportate modifiche ai menù a parità qualitative e quantitative della fornitura, e quindi senza aumento contrattuale.

A tale proposito si precisa che i menù possono essere suscettibili di variazioni/integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, su proposta:

- dell'A.T.S.

- degli uffici comunali su iniziativa della Commissione Mensa

- dell'esperta alimentarista nominata dalla Stazione Appaltante

L'I.A. dovrà inoltre, rispettare le linee guida predisposte dall'A.T.S. in materia di ristorazione scolastica.

La Stazione Appaltante richiede l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento Cee n. 2092/1991, del Consiglio del 14 luglio 1992 e Regolamento (CE) n. 1804/1999. Regolamento CEE n° 2081/1992 come modificato dal Reg. CEE 535/1997. Legge n.526 del 21/12/1999, all'art. 10, comma 7).

Inoltre, la Stazione Appaltante, in fase di gara valuterà l'introduzione di ulteriori prodotti biologici e/o prodotti a chilometro zero offerti dall'Impresa.

I prodotti biologici, specificatamente richiesti dalla Stazione Appaltante sono:

Yogurt e mozzarella, latte fresco-pastorizzato parzialmente scremato: tutte le volte che sono presenti in menù

Prosciutto cotto: tutte le volte che è presente in menù

Pomodori pelati e Olio Extravergine di Oliva: tutte le volte che sono presenti in menù

Frutta fresca di stagione: tutte le volte che è presente in menù.

Pasta secca: tutte le volte che è presente in menù

Nel caso in cui durante l'esecuzione del servizio, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente tramite e-mail indirizzata al responsabile del servizio della Stazione Appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

Al verificarsi di tale evenienza, verrà applicata una riduzione del prezzo del pasto pari alla differenza di prezzo tra il prodotto biologico mancante ed il corrispondente prodotto convenzionale. I suddetti prezzi dovranno essere dichiarati nella comunicazione inviata alla Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante richiede la fornitura di *pane* e *pizza* di produzione artigianale, tutte le volte che sono presenti in menù.

Si specifica, inoltre, che le carni bovine, richieste per la preparazione dei pasti, devono essere *carni a filiera certificata* e devono provenire da animali nati ed allevati in Italia.

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

I prodotti alimentari dovranno provenire da aziende soggette ai controlli ed alle certificazioni previste dai regolamenti CE; tali controlli dovranno essere effettuati dagli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

Il documento di trasporto della merce dovrà identificare l'azienda fornitrice.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di fornire idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle norme vigenti.

Art.28 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Costituisce obbligo essenziale l'osservanza delle buone norme di fabbricazione ed il rispetto degli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Art.29 - Etichettatura delle derrate

Le derrate per la preparazione dei pasti, devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D.Lgs. 109/1992, così come modificato dal D.Lgs. 181 del 23/6/2003, Legge 03.08.04 n. 204 e Regolamento CE 1935/2004).

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art.30 - Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione Appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia.

I prodotti di cui all'art.59 della legge 488/1999 e s.m.i. devono essere garantiti da enti di certificazione legalmente riconosciuti con autorizzazione ministeriale.

TITOLO IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.31 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti in materia.

Art.32 – Conservazione delle derrate

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alle disposizioni vigenti.

Art.33 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art.37.

TITOLO V
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.34 - Manipolazione e cottura

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

Art.35 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino alla distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4°C. in conformità all'art.31 del dpr.26 marzo 1980, n.327 e s.m.i.

Art.36 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologia di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità indicate nelle normative vigenti.

Art.37 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.

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

Art.38 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art.39 - Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, in caso di servizio self-service oppure distribuito dagli Insegnanti, in caso di servizio al tavolo.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi per condimento non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e Dpr 667/1955 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali se espressamente richiesti dalla Stazione Appaltante oppure offerti dall'Impresa.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva e per tutte le preparazioni cotte si dovrà utilizzare esclusivamente olio di oliva.

TITOLO VI
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

Art.40 - Menù

I menu sono articolati in menù estivo e menù invernale. Indicativamente il menù invernale inizia il 01/10 e termina il 30/03 ed il menù estivo inizia il 01/04 e termina il 30/09. Tali date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Il menù tendenzialmente è unico per gli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria, la Scuola Secondaria di primo grado e per le altre utenze.

Tuttavia, nell'arco degli ultimi anni la Commissione Mensa ha ritenuto di prevedere alcune variazioni per gli alunni della Scuola dell'Infanzia.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli previsti nel menù in vigore, che si allegano (Allegato 4) e precisamente:

- Alunni scuola dell'Infanzia, Primaria, secondaria di primo grado, adulti e pasti a domicilio
 - menù primavera - estate;
 - menù autunno – inverno.

Per quanto riguarda la consegna dei pasti a domicilio, verrà seguito di massima il menù in vigore per gli alunni della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria; la Stazione Appaltante per particolari esigenze potrà richiedere che il cibo in alcuni casi, venga frullato e triturato.

Tale richiesta potrà essere avanzata anche in caso di particolari esigenze da parte di alunni diversamente abili e/o con particolari patologie certificate.

Art.41 - Variazione del menù

Di norma i menù non sono modificabili. Tuttavia la Stazione Appaltante si riserva di modificare le preparazioni previste nel menu, con altri piatti di equivalente valore economico.

I menù non possono essere modificati da parte dell'I.A. se non previa intesa con il responsabile del servizio del Comune di Vermezzo.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

E' consentita inoltre la variazione del menù a seguito di eventuale costante non gradimento di alcune preparazioni da parte dell'utenza, constatati a seguito di controlli. Tale variazione dev'essere concordata con la Stazione Appaltante, l'alimentarista nominata dal Comune di Vermezzo ed eventualmente anche con la Commissione Mensa.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione, seguita da conferma scritta da parte della Stazione Appaltante. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta da parte della Stazione Appaltante.

Per il centro cottura di Vermezzo, verrà richiesto all'impresa aggiudicataria di stilare, in collaborazione con il tecnologo nominato dal Comune, dei menù (invernali e estivi) per gli alunni con patologie certificate e per gli alunni che per motivi religiosi non possono assumere determinati alimenti.

Il menù in vigore (invernale o estivo) dovrà essere affisso alla bacheca delle varie scuole, mentre il menù giornaliero dovrà essere esposto all'ingresso di ogni scuola dell'Infanzia e presso le sale di

refezione.

I menù in vigore verranno distribuiti a cura dell'I.A., previa autorizzazione della Stazione Appaltante, ogni anno agli alunni e dovranno essere distribuiti agli stessi, durante l'anno scolastico, qualora venissero modificati anche solo in minima parte.

L'I.A. deve inoltre impegnarsi a collaborare con l'A.T.S. e con l'Istituto Comprensivo "G. Rodari" di Vermezzo, nella realizzazione di progetti di educazione alimentare e/o progetti finalizzati a migliorare il grado di accettazione di proposte dietetiche corrette.

L'I.A. dovrà inoltre attenersi alle disposizioni emanate dalla Regione e dall'A.T.S.

Art.42 - Struttura del menù per tutte le utenze

42.1 - Menù tipo

La struttura del menù per le diverse tipologie di utenti è la seguente:

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno
- ◆ frutta/dessert
- ◆ pane
- ◆ acqua naturale, di norma dall'acquedotto comunale, in caso di emergenza al servizio idrico acqua naturale in bottiglia

L'acqua naturale dovrà essere servita in caraffe dal formato Lt. 1, in materiale per alimenti munite di tappo/coperchio (da fornirsi da parte dell'Impresa Aggiudicataria), che dovranno essere poste sul tavolo, in numero minimo di n°. 1 (una) ogni 4 (quattro) alunni, non oltre 20 (venti) minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni possibile contaminazione.

L'I.A. dovrà tenere a disposizione per eventuali esigenze eccedenti la quantità sopra indicata, su tavolo separato, ulteriori caraffe già riempite con le medesime modalità, in numero minimo di 1 (una) caraffa ogni 20 utenti.

Per gli alunni della scuola dell'Infanzia, la frutta dovrà essere, se richiesto, sbucciata, tagliata e spezzettata.

Qualora in fase di distribuzione dovesse risultare insufficiente il quantitativo di cibo preparato dal centro cottura è fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria di provvedere all'immediato rimpiazzo dello stesso senza variazione al menù, o in alternativa di somministrare un menù alternativo equiparabile e compatibile con le derrate ed i tempi a disposizione. La I.A. dovrà provvedere immediatamente al reperimento ed alla consegna dei pasti mancanti.

La Stazione Appaltante si riserva tuttavia la facoltà di applicare le penalità previste dal presente capitolato.

Potrà essere inserito anche un piatto unico purché di uguale apporto nutrizionale.

Per quando riguarda la Scuola Primaria la frutta e/o dessert previsto nel menù giornaliero verrà distribuito durante la mattinata, al fine di proseguire il programma educativo – alimentare della merenda mattutina.

Tale merenda dovrà essere data anche agli alunni che non frequentano il servizio di refezione scolastica e la I.A. dovrà provvedere, durante l'intervallo ore 10,00 / 10,30 - alla consegna in ogni classe della merenda da distribuire. Tale consegna dovrà avvenire in idonei contenitori atti alla conservazione degli alimenti.

42.2 Cestini freddi e pasti in occasione di uscite didattiche

La Stazione Appaltante potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine l'Impresa deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

- ◆ pane
- ◆ prosciutto cotto
- ◆ formaggio
- ◆ un succo di frutta
- ◆ una banana o altro frutto fresco di stagione
- ◆ una barretta di cioccolato
- ◆ acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl
- ◆ N. 2 tovaglioli di carta
- ◆ N. 1 bicchiere monouso

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

Si precisa che la preparazione di cestini può essere richiesta anche per alunni che normalmente non frequentano il servizio mensa. In tal caso, sarà cura dell'Impresa Aggiudicataria codificare l'alunno nel sistema di rilevazione presenze e addebitare il pasto alla tariffa massima deliberata dalla Giunta Comunale, in nessun caso detti pasti (cestini) devono essere addebitati alla Stazione Appaltante.

42.3 – Cestini freddi per Centro Ricreativo Diurno (qualora fosse realizzato dal Comune):

L'Impresa dovrà inoltre fornire dei cestini freddi quando i frequentanti il C.R.D. effettueranno gite e nei giorni in cui gli alunni, si recano in piscina. Tale circostanza sarà preventivamente segnalata dalla Stazione Appaltante, mediante programmazione periodica delle attività e verrà concordata la composizione del cestino, il cui costo sarà equivalente a quello del pasto.

42.4 - Cene (indicativo)

- ◆ Antipasto misto di salumi con sottaceti e/o insalata russa
- ◆ Pasta o tagliatelle al sugo o lasagne o risotti
- ◆ Arrostiti o cotolette o volatili o fesa al forno
- ◆ Insalata, patate al forno o verdure gratinate
- ◆ Frutta di stagione o macedonia fresca
- ◆ Torta artigianale
- ◆ Vino bianco e rosso DOC (1/4 lt. a commensale) o birra (1/2 lt. a commensale)
- ◆ Acqua naturale o frizzante (1/2 lt. a commensale)
- ◆ Bibite (secondo necessità)
- ◆ Spumante dolce e secco (secondo necessità)

42.5 - Struttura menu dei rinfreschi (indicativo)

- ◆ Tartine dolci e salate, pizzette e sfogliatine salate e dolci
- ◆ Panini con affettati

- ◆ Salatini vari
- ◆ Olive/ arachidi / pistacchi / Patatine ecc.
- ◆ Succhi di frutta / Bibite (secondo necessità)
- ◆ Acqua naturale e frizzante
- ◆ Vino bianco DOC secco e dolce (secondo necessità)
- ◆ Spumante secco e dolce (secondo necessità)

Avvertenze: in caso di cene e/o rinfreschi si richiede un servizio particolarmente curato anche da un punto di vista estetico. Il servizio deve essere effettuato con utilizzo di tovagliato in cotone, piatti in ceramica, posateria in acciaio inox, bicchieri in vetro. I tavoli devono essere addobbati con composizioni di fiori freschi.

42.6 La Stazione Appaltante richiede l'erogazione annua gratuita, di:

- a) n. 2 (due) rinfreschi per un massimo di 100 (cento) persone cadauno da effettuarsi con le caratteristiche di cui al punto 42.5 del presente C.S.O.;
- b) n. 1 (un) pranzo di Natale per un massimo di 150 (centocinquanta) persone all'anno con intrattenimento musicale dal vivo e relativi permessi ed autorizzazioni, con le seguenti caratteristiche:
 - ◆ *Antipasto misto di salumi con sott'aceti e/o insalata russa*
 - ◆ *Pasta o tagliatelle al sugo o lasagne o risotti (due primi piatti)*
 - ◆ *Arrosti o cotolette o volatili o fesa al forno (due secondi piatti, di cui uno: cotechino e lenticchie)*
 - ◆ *Insalata, patate al forno o verdure gratinate*
 - ◆ *Frutta di stagione o macedonia fresca*
 - ◆ *Panettone e Pandoro*
 - ◆ *Vino bianco e rosso DOC (secondo necessità)*
 - ◆ *Acqua naturale o frizzante (secondo necessità)*
 - ◆ *Spumante dolce e secco (secondo necessità)*
- c) n. 1 (una) cena/pranzo per un massimo di 150 (centocinquanta) persone, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, per scopi benefici con le seguenti caratteristiche:
 - ◆ *Antipasto misto di salumi con sott'aceti e/o insalata russa*
 - ◆ *Pasta o tagliatelle al sugo o lasagne o risotti (due primi piatti)*
 - ◆ *Arrosti o cotolette o volatili o fesa al forno (due secondi piatti)*
 - ◆ *Insalata, patate al forno o verdure gratinate*
 - ◆ *Frutta di stagione o macedonia fresca*
 - ◆ *Dolce*
 - ◆ *Vino bianco e rosso DOC (secondo necessità)*
 - ◆ *Acqua naturale o frizzante (secondo necessità)*
 - ◆ *Spumante dolce e secco (secondo necessità)*
- d) fornitura di personaggi di cioccolato, caramelle, ecc., per alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Materna Parrocchiale in occasione delle festività natalizie.

In caso di un numero di fruitori maggiore e/o variazioni al menù, rispetto a quanto indicato, non si applicheranno automaticamente gli importi indicati per rinfreschi e cene, di cui all'art. 6 – lettera "H" - del presente C.S.O., ma verranno concordati di volta in volta con la Stazione Appaltante.

42.7 - Eventuali menù per rinfreschi o manifestazioni speciali, verranno concordati dalla Stazione Appaltante, nella composizione e nel costo, con l'Impresa Aggiudicataria.

Art.43 - Menù alternativi e diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco o di menu alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno. Tale menu conserva la medesima struttura di cui al precedente articolo 42.1 ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato. Altre pietanze alternative dovranno essere concordate con la Stazione Appaltante.

Tale menù dovrà essere somministrato in caso di transitori disturbi gastroenterici su indicazione formulata per iscritto dai genitori.

Inoltre, nei casi di necessità determinata da motivazioni religiose o culturali, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi la cui composizione sarà stabilita in accordo con la Stazione Appaltante.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

La richiesta di menù alternativi che non riguardano un'unica giornata (ad esclusione di quelli per motivi religiosi) ricadono nella fattispecie delle diete speciali e pertanto la richiesta dovrà essere accompagnata da certificazione medica. Quest'ultima disposizione si applica anche nel caso la richiesta sia presentata da Insegnanti, dipendenti comunali o personale ATA.

Art.44 - Diete speciali

L'I.A. dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti che ne facciano richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista.

I certificati medici dovranno essere trasmessi alla Direzione Didattica che li trasmetterà all'Impresa Aggiudicataria. L'Impresa deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni dietetiche, sostituendo gli alimenti ai quali l'utente è allergico e verificando che, tra gli ingredienti usati in alternativa, non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da eludere dalle preparazioni. In tal caso, dovrà essere richiesta una specifica.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere confezionate nei contenitori isotermici forniti dall'Impresa.

TITOLO VII SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Art.45 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nel “Documento di indirizzo per l’elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica (all. 1).

Art.46 - Introduzione di nuove preparazioni

Qualora l’Impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta alla Stazione Appaltante e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

L’inserimento di tali preparazioni dev’essere concordato con l’alimentarista, nominata dalla Stazione Appaltante, ed eventualmente anche con la Commissione Mensa.

Qualora l’Impresa intendesse proporre l’inserimento di prodotti non previsti nel presente Capitolato e/o tabelle merceologiche, l’Impresa deve presentare formale richiesta scritta, motivata e allegare le relative schede tecniche del prodotto, il quale potrà essere inserito nel menù unicamente solo dopo parere favorevole scritto del responsabile del servizio del Comune di Vermezzo.

TITOLO VIII

NORME PER LA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE, LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.47 – Sistema informatizzato per la registrazione dei pasti

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura ed alla successiva gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi con incasso in favore dell’Amministrazione Comunale per gli utenti del servizio di refezione scolastica, secondo modalità e condizioni di seguito specificate. Il Sistema informatizzato dovrà essere reso operativo dal primo giorno di scuola dell’anno scolastico 2018/2019, salvo diversa indicazione dell’Amministrazione Comunale, sino alla conclusione dell’appalto.

Si precisa che per tale sistema si intendono compresi e compensati ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito, funzionale e funzionante in ogni suo aspetto.

a) Descrizione del sistema informatico

L’informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- iscrizioni manuali al servizio e anche tramite portale internet dedicato ai genitori
- prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale della ditta aggiudicataria mediante strumenti informatizzati che la ditta dovrà mettere a disposizione.
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all’utenza secondo le tariffe deliberate dall’Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite dei punti vendita dislocati sul territorio. Sono da prevedere almeno 3 punti vendita sul territorio e almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche in modalità on line

per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.

- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, etc.
- sfruttando la base anagrafica presente nel programma, dovrà essere garantita la possibilità per l'Ente di gestire tramite il sistema anche i servizi alla persona (es. *prescuola, postscuola*), i pasti degli insegnanti, dei dipendenti comunali, degli anziani a domicilio, ecc.

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno)
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- l'incasso diretto delle rette scolastiche
- l'invio degli sms di sollecito del credito o eventuali comunicazioni da inviare ai genitori. Il sollecito ai morosi verrà fatto attraverso scadenze, modalità e contenuti decisi dall'Amministrazione comunale.
- il recupero del credito
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi.

Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze ad opera del personale della ditta
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- la fornitura di pacchetti SMS per il sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori
- la fornitura delle apparecchiature hardware necessarie per convenzionare gli esercenti scelti dall'Amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del nuovo sistema. Sarà da prevedere almeno un intervento annuale di formazione per il personale comunale.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software, della banca dati nonché dell'hardware installato.

b) Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e leggi in materia

La Ditta potrà proporre un solo sistema informatico, che sarà valutato, e di cui dovrà specificare nome e produttore. Il sistema dovrà inoltre garantire quanto segue:

1. Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.
2. La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
3. Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata ISO27001 e ISO22301.
4. Il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali, in misura non inferiore a 50, specificatamente per le modalità di gestione richieste nel presente articolo.
5. L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

L'A.C. si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all' I.A. le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

Art.48 - Contenitori per il trasporto dei pasti

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

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

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

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

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute.

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

Il trasporto del pane dovrà avvenire in idonei contenitori, in conformità con quanto previsto dalla

normativa vigente in materia.

Le diete speciali devono essere riposte in apposite stoviglie monouso per alimenti, termosigillate e collocati in contenitori termici, destinati ciascuno ad un utente.

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

Art.49 - Mezzi di trasporto

Il servizio trasporto pasti verrà effettuato con mezzi e personale dell'I.A.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43, Dpr 327/1980 e al Regolamento CEE/Ue 852/2004. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

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

Dovrà essere fornita alla Stazione Appaltante, prima dell'inizio del servizio:

- indicazione della tipologia dei mezzi di trasporto;
- autorizzazione al trasporto di alimenti (ATP);
- copia del libretto di circolazione.

Art.50 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

I pasti per le utenze dovranno essere consegnati, dal lunedì al venerdì, franchi di ogni spesa a cura dell' I.A.

Dal confezionamento alla somministrazione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 30 minuti. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

La consegna dei pasti a domicilio dev'essere effettuata nella seguente fascia oraria: dalle ore 11,00 alle ore 12,15. L'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire il rispetto della fascia oraria anche in caso di aumento del numero di utenti per consegna pasti a domicilio.

TITOLO IX

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.51 - Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata effettuata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti e alla segnalazione all'ufficio comunale competente.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico, previa autorizzazione della Amministrazione.

Art.52 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti (escluso la consegna pasti a domicilio) sarà effettuata nel seguente modo:

- Scuola dell'Infanzia: servizio al tavolo a cura del personale dell'Impresa Aggiudicataria (I.A.)
- Scuola Primaria: classi prime e seconde servizio al tavolo a cura del personale della I.A.
- Scuola Primaria: classi terze, quarte e quinte servizio self-service, a cura del personale della I.A. utilizzando vassoi con appositi alloggiamenti;
- Scuola Secondaria di primo grado: servizio self-service, a cura del personale della I.A. utilizzando vassoi con appositi alloggiamenti;
- alunni di Centri Estivi se organizzati dal Comune e comunque in attuazione degli atti di indirizzo emanati dalla Giunta Comunale in sede di gara.

Il personale addetto alla distribuzione deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico ed utilizzare camici diversi rispetto a quelli impiegati per la pulizia e/o la preparazione.

Il personale dovrà essere dotato anche di cuffia e guanti.

Per il servizio di distribuzione, l'Impresa deve mettere a disposizione il proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso coerentemente con quanto dichiarato in sede di offerta. In caso contrario, la Stazione Appaltante potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Il rapporto minimo richiesto tra operatori e utenti è di 1:35 per le scuole dell'infanzia, 1:50 per le scuole dell'obbligo.

Gli Insegnanti non possono avvicinarsi ai carrelli e somministrare pasti e/o bis.

Come precedentemente specificato l'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio, periodicamente dovrà provvedere alla pulitura delle pareti vetrate e dei vetri dei refettori e dei centri cottura.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere (biodegradabili), fino alla esecuzione delle manutenzioni necessarie per la riattivazione della macchina.

Qualora nel corso dell'appalto la Stazione Appaltante intendesse modificare, in toto o in parte, l'organizzazione del servizio per quanto riguarda la distribuzione dei pasti agli utenti, l'Impresa su esplicita richiesta della Stazione Appaltante modificherà lo svolgimento di tale servizio e al verificarsi di questa evenienza l'Impresa non potrà avanzare nessuna pretesa economica.

Art.53 - Orari di distribuzione dei pasti

L'erogazione del servizio per le utenze scolastiche deve essere effettuata indicativamente nei seguenti intervalli orari:

- | | | |
|------------------------------------|---------------|--------------------------------|
| ▪ Scuola dell'Infanzia | <i>pranzo</i> | dalle ore 11.45 alle ore 12.30 |
| ▪ Scuola Primaria (*) | <i>pranzo</i> | dalle ore 12.20 alle ore 13.20 |
| ▪ Scuola Secondaria di Primo Grado | <i>pranzo</i> | dalle ore 13,40 alle ore 14.25 |

- Consegna pasti a domicilio *pranzo* dalle ore 11.00 alle ore 12.15

Si precisa che:

- l'intervallo entro cui deve essere distribuito il primo è stabilito in 15 minuti;
- l'intervallo entro cui deve essere distribuito il secondo ed il contorno è stabilito in 15 minuti.

Tali orari devono essere rispettati.

Nell'eventualità dovesse presentarsi la necessità di rivedere tali orari per l'attuazione del servizio self-service e/o la necessità di organizzare il servizio in doppi turni, temporanei e/o definitivi, l'orario di distribuzione dei pasti di cui sopra dovrà essere opportunamente adeguato, senza costi aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

(*). Attualmente, l'accesso in mensa degli alunni della Scuola Primaria avviene in modo scaglionato, ma non si esclude la realizzazione di doppi turni già dall'a.s. 2018/2019 o in corso di affidamento.

Il doppio turno potrebbe interessare anche i bambini della scuola dell'Infanzia.

Tale eventuale variazione nell'erogazione del servizio non comporterà alcun adeguamento di prezzo.

Verrà valutata altresì la possibilità di introdurre un secondo self-service (a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria) per la scuola Primaria. Tale modalità dovrà essere approvata dalla stazione appaltante e non comporterà variazione di costi.

Per quanto riguarda l'accesso scaglionato degli alunni della Scuola Primaria si precisa quanto segue:

- alle ore 12,20 entrano le tre classi prime (servizio al tavolo) e le tre classi seconde, sfasate di cinque minuti (pertanto 12,20 – 12,25 e 12,30)
- ogni cinque minuti seguono le altre classi a rotazione (in base a accordi tra le Insegnanti).

Art.54 - Quantità in pesi e in volumi

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi delle pietanze cotte e crude (o ai loro volumi o numero), presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione Appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art.55 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Per la distribuzione dei pasti agli alunni, gli addetti devono rispettare le indicazioni riportate nel presente capitolato e relativi atti di gara.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art.56 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia eseguiti presso la cucina, presso i refettori e presso i locali di distribuzione devono essere conformi a quanto previsto dal piano di autocontrollo aziendale. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle normative vigenti.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili. Tali prodotti dovranno essere conformi a quanto eventualmente proposto in sede di gara e dovranno essere impiegati per tutta la durata dell' appalto.

Art.57 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura di Vermezzo, dovranno essere detese e disinfettate ivi comprese quelle non utilizzate nella giornata.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art.58 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del Centro Cottura di Vermezzo, sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria, la quale deve aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite e sgombre di materiali di risulta. Sono altresì a carico dell'I.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate e delle finestre, del centro di cottura e dei refettori, nonché il lavaggio di eventuali infissi, tapparelle, tendaggi interni e/o esterni.

Art.59 - Modalità di pulizia dei refettori

In particolare le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in: sparecchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, pulizia dei pavimenti, delle sedie e dei tavoli.

Art.60 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. A tal fine l'I.A. dovrà provvedere, all'inizio della appalto, mediante appositi incontri formativi, a formare ed informare tutto il personale operante, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. ed in relazione al proprio piano di autocontrollo (D.Lgs 155/1997). L'I.A. dovrà fornire idonea documentazione alla Stazione Appaltante dell'avvenuta formazione.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Art.61 - Interventi ordinari

Prima dell'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale, l'Impresa deve effettuare, presso il Centro Cottura di Vermezzo, e i refettori, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale.

E' inoltre richiesta, prima dell'inizio del servizio, l'imbiancatura se necessaria dei locali della cucina e dei refettori, nonché dei locali accessori al servizio di distribuzione presso i refettori. Tali

interventi, che devono essere ripetuti all'inizio di ogni anno se necessario, e comunque in ogni caso sempre ogni due anni. La valutazione verrà effettuata in collaborazione con l'Ufficio Tecnico del Comune di Vermezzo.

Gli interventi sono così strutturati:

- tinteggiatura con vernice acrilica antimuffa fino a perfetta copertura, compreso la preparazione della superficie da tinteggiare ed eventuali piccole stuccature;
- tinteggiatura dei caloriferi (se presenti) con vernice ad acqua appropriata.

Art.62 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

E' vietato fumare all'interno dei Centri Cottura e negli spazi (interni e/o esterni) attigui.

E' vietato il passaggio e/o lo stazionamento, all'interno dei locali cucina, di personale non addetto, compreso personale docente e/o dipendenti comunali.

Art.63 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Art.64 – Specifiche tecniche relative all'igiene degli ambienti confinati

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio e di produzione sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie che devono essere conformi a quanto previsto nel presente capitolato e alle normative vigenti.

Art.65 - Servizi igienici ad uso del personale addetto

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'I.A. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art.66 – Rifiuti e materiali di risulta

I residui alimentari devono essere messi all'esterno in appositi contenitori al fine di evitare l'avvicinamento di animali al Centro Cottura.

In particolare, i rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti nei centri di cottura e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs. n. 4 del 16 gennaio 2008 e successive modifiche e D.M. 8 aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'Impresa Aggiudicataria e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002 e s.m.i. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'I.A. pertanto, la Stazione Appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

L'I.A. dovrà provvedere con proprio personale alla pulizia dei cassonetti e al conferimento sulla sede stradale, nei giorni previsti.

L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa vigente presso il Comune di Vermezzo in materia di raccolta differenziata (secco/umido/ecc.).

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Spetta al Comune di Vermezzo, trasmettere all'Impresa Aggiudicataria adeguata comunicazione in merito alla raccolta rifiuti.

Le spese per tasse rifiuti e per il convogliamento dei rifiuti presso il punto di raccolta sono a carico dell'Impresa.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.67 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

In particolare l'Impresa entro 30 giorni dall'inizio del servizio, deve trasmettere eventuali integrazioni/osservazioni al DUVRI redatto dalla Stazione Appaltante preventivamente alla fase di gara, (art. 26 del D.Lgs. 81/2008 ex art. 7 D.Lgs. 626/1994 modificato dalla Legge n. 123/2007 e s.m.i.).

Il documento deve essere trasmesso alla Stazione Appaltante, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione Appaltante e l'Impresa.

Qualora non venissero presentate integrazioni/osservazioni si considererà confermato il DUVRI, redatto preventivamente alla fase di gara.

Resta inoltre, a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'I.A. dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità alla Legge. Tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta.

Art.68 - Norme generali per l'igiene del lavoro

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR 303/1956 e s.m.i.

Art.69 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni

responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art.70 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (Dpr 524/1982 e D.Lgs 493/1996 e s.m.i.).

Art.71 - Piano di allontanamento repentino

L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa alla Stazione Appaltante.

Art.72 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

TITOLO XII

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art.73 - Diritto di controllo dell'Amministrazione

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

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

Art.74 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.T.S. - nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla Stazione Appaltante e i membri della Commissione Mensa.

E' preposta al controllo anche l'alimentarista incaricata dalla Stazione Appaltante.

Art.75 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

E' diritto della commissione, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione; a tal fine, l'IA metterà a disposizione bilance nei refettori. E' fatto assoluto divieto ai membri della commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze

dell'I.A.

Art.76 - Tipologia dei controlli

I controlli di cui all'art. 75 sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'Impresa aggiudicataria.

Nulla potrà essere richiesto, alla Stazione Appaltante per le quantità di campioni prelevati.

Art.77 - Metodologia del controllo di conformità

I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante e/o dall'A.T.S. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'Impresa aggiudicataria.

Art.78 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". Il responsabile comunale del servizio o i tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art.79 - Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema HACCP)

L'Impresa aggiudicataria deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante e/o dall'A.T.S. per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, nonché il manuale di corretta prassi igienica.

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltre dimostrare, a richiesta della Stazione Appaltante, di aver ottemperato al Regolamento CEE n° 178/2002 Reg. CE 852/2004 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Art.80 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni o tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

Art.81 - Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

Art.82 - Contestazioni

La Stazione Appaltante farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione Appaltante in relazione alle contestazioni mosse.

Art.83 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

La Stazione Appaltante farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste dal presente capitolato.

TITOLO XIII

INADEMPIENZE E PENALITA'

Art.84 - Inadempienze e penali

Ove si verificano problemi non risolti tempestivamente a seguito di segnalazione verbale e si configurino inadempienze dell'Impresa aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penali sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere nei confronti dell'Impresa alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Le penali minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

Euro 300,00	ogniqualevolte viene negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità;
Euro 300,00	per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menu giornaliero;
Euro 350,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche, verificato su 20 pesate della stessa preparazione;
Euro 350,00	per ogni derrata non conforme per ciascun parametro previsto dalle Specifiche Merceologiche;
Euro 300,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dalla Impresa;
Euro 200,00	per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti;
Euro 200,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
Euro 300,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80 e s.m.i. per ciascuna pietanza;
Euro 2.000,00	per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto

	previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;
Euro 1.000,00	per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi non patogeni;
Euro 1.000,00	per mancata conservazione dei campioni di cui all'art.80 del presente capitolato;
Euro 1.000,00	per carenza igienica presso le cucine, degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti o dei refettori in relazione al piano di pulizia e sanificazione;
Euro 1.500,00	per ogni parametro non conforme alle Specifiche igieniche ambientali;
Euro 1.000,00	per mancata comunicazione alla Amministrazione del mancato utilizzo dei prodotti di cui alla legge 488/99 e s.m.i.;
Euro 1.500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienica sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
Euro 1.000,00	per mancata consegna ai responsabili dell'A.T.S. e/o ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Amministrazione della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
Euro 1.000,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale di corretta prassi igienica;
Euro 1.500,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta;
Euro 1.000,00	assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione;
Euro 1.000,00	per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle Specifiche Tecniche per ciascuna infrazione verificata relativamente al piano di manutenzione;
Euro 1.000,00	per ciascun rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti, disinfettanti;
Euro 1.000,00	per ciascun rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione.
Euro 200,00	per la mancata attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti, con inserimento manuale dei dati entro le ore 14,00 in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Art.85 - Penalità per immotivata sospensione del servizio

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, l'Impresa sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dalla Stazione Appaltante per ovviare al disservizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso del contratto da parte della stazione Appaltante. L'applicazione delle sanzioni non

impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Art.86 - Mancata attuazione delle varianti migliorative

Nel caso in cui le eventuali varianti proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione Appaltante, non venissero messe in atto entro i tempi e nei modi indicati dall'Impresa, la Stazione Appaltante tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 50% a titolo di risarcimento danni.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere la sostituzione di alcune varianti migliorative con altre di pari valore, indicate dalla stazione stessa.

TITOLO XIV

IMMOBILI E BENI MOBILI STRUMENTALI ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art.87 - Locali per la produzione

L'Amministrazione mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria la cucina del Centro Cottura di Vermezzo con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in esse presenti.

Durante il periodo di gestione l'I.A. si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione.

Art.88 – Verbale di consegna e inventario

Il Comune di Vermezzo in base a quanto di competenza, da' in consegna all'Impresa Aggiudicataria, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti.

Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art.89 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa aggiudicataria, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art.90 - Verifica periodica dei locali di produzione e consumo dei pasti

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa aggiudicataria sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa aggiudicataria, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale mediante comunicazione scritta all'I.A. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 50% a titolo di penale.

Art.91 - Attrezzature e manutenzioni ordinarie

La Stazione Appaltante mette a disposizione, previa stesura di inventario da stilare in

contraddittorio, tutte le stoviglie e gli utensili attualmente in uso per le singole strutture scolastiche. L'Impresa aggiudicataria provvederà alla sostituzione ed integrazione senza alcun aggravio di costi rispetto a quelli offerti.

Sono a carico dell'Impresa gli oneri connessi alla pulizia e alla manutenzione ordinaria (M.O.) degli impianti, dei macchinari, degli arredi (ivi compresa l'eventuale integrazione/sostituzione di componenti) dei seguenti spazi/locali:

- centro cottura di Vermezzo;
- refettori di Vermezzo.

nonché le piccole manutenzioni quali riparazione/sostituzione di: serrature, porte, infissi, cassoni/tapparelle, persiane; sostituzione/riparazione di vetri ed altri interventi similari.

Di tutte le predette attività, l'Aggiudicatario si impegna a sollevare il Comune di Vermezzo, per l'eventuale verificarsi di danni a cose e/o terzi in conseguenza degli interventi effettuati.

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario le spese di assicurazione contro danni a terzi.

Restano a carico del Comune di Vermezzo, in quanto proprietario degli immobili, tutti gli interventi di straordinaria manutenzione dell'immobile e delle parti accessorie, salvo i danni arrecati per negligenza o dolo da parte degli operatori addetti al servizio.

Gli interventi di straordinaria amministrazione, resi necessari da mancata o imperfetta esecuzione della manutenzione ordinaria, saranno addebitati all'Aggiudicatario.

Con riferimento alle attrezzature e ai macchinari, arredi ed impianti, la manutenzione è interamente a carico della I.A. e deve comprendere:

a) Manutenzione Ordinaria:

Si intendono tutti i lavori preventivi e periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione delle attrezzature, ivi comprese la sostituzione dei pezzi soggetti a normale usura.

b) Manutenzione Straordinaria:

Si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto delle attrezzature, o arredi, attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi, fino a ripristinare la normale condizione di efficienza.

Alla scadenza del contratto tutte le utensilerie, le macchine, gli arredi e le attrezzature, fornite dall'Impresa resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

Arredi:

Sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria:

- fornitura e manutenzione degli arredi e delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica, compreso quelle di completamento come indicatori, bacheche, bidoni e cestini della spazzatura, attaccapanni, armadi spogliatoi e tutta la cartellonistica descrittiva e/o preventiva prevista dalla normativa vigente (Dpr. 524/82 Dlgs. 493/96 e s.m.i.);

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dagli atti di gara, annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti, sono riportati sul registro di manutenzione.

Per espletare al meglio le manutenzioni l'Impresa aggiudicataria deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo della ditta e del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio di ristorazione.

Art.92 – Manutenzione impianti

92.1 - Impianto illuminazione esterna

L'Impresa deve curare la manutenzione e sostituzione delle lampade dei corpi illuminati deteriorati esistenti nell'area esterna alla cucina.

L'impianto di illuminazione, per ragioni di sicurezza, dovrà rimanere sempre acceso nelle ore notturne.

All'uopo potrà essere installato, previa autorizzazione da parte della Stazione Appaltante, un crepuscolare.

92.2 - Impianti (elettrici, idrici, di riscaldamento, ecc.)

Sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria:

- manutenzione ordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature, elettriche, citofoniche, comandi apri porta, di illuminazione, ecc; pulizia e verifica connessioni e collegamenti, test di prova apparecchiature, sostituzione spie luminose, fusibili, lampadine, ecc.; se ad uso esclusivo dell'I.A.;
- manutenzione ordinaria delle apparecchiature idriche compresi i lavandini, lavabi e WC; se ad uso esclusivo dell'I.A.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale di Vermezzo, in quanto proprietarie degli immobili:

- manutenzione straordinaria dell'impianto di messa a terra (pulizia e controllo dispersioni, verifica connessioni e collegamenti, misurazioni strumentali periodiche, ecc.);
- manutenzione straordinaria delle apparecchiature idriche compresi i lavandini, lavabi e WC;
- manutenzione straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature elettriche, citofoniche, comandi apri porta, di illuminazione, ecc; pulizia e verifica connessioni e collegamenti, test di prova apparecchiature, sostituzione spie luminose, fusibili, lampadine, ecc.;

92.3 - Impianto allarme

All'Amministrazione Comunale compete la gestione, ivi compresa la manutenzione ordinaria e straordinaria, dell'impianto di allarme (ove esistente) presso il centro di cottura. L'I.A. dovrà individuare un incaricato al quale riferirsi in caso di bisogno.

92.4 - Impianto di riscaldamento

La gestione dell'impianto di riscaldamento del Centro Cottura e dei refettori è affidata, a cura dell'Amministrazione Comunale di Vermezzo a Ditta specializzata di propria fiducia.

Sarà compito del Comune di Vermezzo, trasmettere all'Impresa Aggiudicataria tutti i numeri utili da contattare nel caso in cui si verificassero problemi in orari in cui il personale degli uffici non è in servizio.

Art.93 - Inventario di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa s'impegna a riconsegnare all'Amministrazione i locali con impianti, attrezzature, macchine e arredi annessi, i quali devono essere almeno uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale. Tali beni devono essere consegnati alla Amministrazione in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

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

TITOLO XV

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art.94 - Prezzo del pasto e delle merende

L'Impresa Aggiudicataria dovrà indicare nell'offerta economica:

- il prezzo unico mediato per i pasti delle scuole dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di primo grado, degli alunni frequentanti Centri ricreativi diurni (nel caso fossero organizzati), personale docente e non docente, pasti a domicilio e dei dipendenti pubblici.

Il prezzo di ogni singolo pasto, soggetto a ribasso d'asta, e comprensivo delle derrate, delle stoviglie e delle posate, del personale di produzione, distribuzione e trasporto viene stabilito in:

- **pasti per tutti gli utenti** di cui all'art. 5 e 6 durante l'anno scolastico e C.R.D. **€ 4,30**
comprensivo di merenda mattutina per tutti gli alunni frequentanti la Scuola Primaria.

Si precisa che il prezzo unitario, a pena di esclusione, non deve superare € 4,30 (euro quattrovirgolatrenta) IVA esclusa di cui:

€ 4,27 (euro quattrovirgolaventisette) **IVA esclusa assoggettabili a ribasso**

€ 0,03 (euro zerovirgolazerotre) **IVA esclusa, quali oneri della sicurezza non assoggettabili a ribasso**

Il prezzo del pasto per ciascuna tipologia è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa aggiudicataria a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto (a seconda della tipologia) s'intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'I.A. tutti i servizi, le provviste, le prestazioni del personale, le spese, ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi ivi compresi gli oneri relativi ai beni forniti dall'Impresa.

Non potrà essere preteso dall'Impresa Aggiudicataria alcun onere aggiuntivo per eventuali riorganizzazioni del personale, conseguenti a modifiche della turnazione dei pasti da parte delle Istituzioni scolastiche.

Art.95 - Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati sulla base delle fatture emesse dall'I.A..

Ogni fattura avrà ad oggetto le prestazioni ed i servizi concretamente effettuati in ogni centro cottura.

I pagamenti delle fatture verranno effettuati mediante mandati di pagamento riscuotibili presso la Tesoreria dell'Ente.

L'impresa aggiudicataria è obbligata a modificare, senza alcun aggravio di costi rispetto all'offerta presentata in sede di gara, le modalità di pagamento, su semplice richiesta della Stazione Appaltante, in modo da percepire direttamente dagli utenti le quote di frequenza la cui misura è determinata per ogni tipologia di utenza (alunni/anziani/insegnanti/dipendenti) in maniera insindacabile dall'Amministrazione.

L'elenco degli iscritti comprensivo delle quote sarà fornito dalla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio.

In tal caso, l'Impresa Aggiudicataria contestualmente all'emissione della fattura periodica per il pagamento delle prestazioni dovrà inviare all'Ufficio Scuola, per quanto di loro competenza, il rendiconto dei versamenti incassati con l'indicazione delle famiglie che hanno effettuato i pagamenti.

Il formato sarà cartaceo ed elettronico e i dati, che dovranno essere contenuti, saranno concordati con l'ufficio preposto alla gestione del contratto.

Qualora l'I.A. dovesse percepire direttamente i versamenti, si rimanda anche a quanto indicato nell'art. 47 del presente capitolato.

Art.96 - Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, emesse secondo le modalità previste dal precedente articolo, non prima di 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della fattura all'Ufficio Protocollo della Stazione Appaltante.

Le fatture saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati per i vari utenti.

Le fatture dovranno riportare in dettaglio i pasti somministrati per ogni tipologia di utenza (alunni Scuola dell'Infanzia, alunni Scuola Primaria, dipendenti, anziani, ecc.).

A seguito aggiudicazione del presente servizio, si procederà con la stipula del contratto e saranno date indicazioni in merito alla fatturazione.

Le fatture verranno liquidate previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. Le fatture devono essere emesse in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, e deve essere corredata della scheda di autocontrollo compilata.

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

La Stazione Appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate e prima di aver effettuato i controlli previsti dalla normativa vigente.

L'aggiudicataria dovrà indicare i preposti le coordinate bancarie per poter procedere al pagamento, nel rispetto anche della normativa vigente relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art.97 - Revisione periodica del prezzo

La revisione dei prezzi si intende esclusa per il primo anno di durata dell'appalto, mentre a partire dal secondo anno si procederà, esclusivamente all'adeguamento periodico del corrispettivo tenuto

conto della variazione dell'indice ISTAT "FOI (net) 3.3.- Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati-generale. Variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente" intercorrente nei 12 mesi precedenti.

La decisione è assunta dalla Stazione Appaltante, completata l'istruttoria e adempiuto l'eventuale contraddittorio, entro 90 giorni della domanda.

TITOLO XVI ASPETTI CONTRATTUALI

Art.98 - Rinuncia all'aggiudicazione

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

Art.99 – Validità della graduatoria

In caso di revoca dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare la gara alla ditta classificatasi seconda nella graduatoria formulata nel verbale di aggiudicazione ovvero approvata con il provvedimento di aggiudicazione, alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

Art.100 - Stipulazione del contratto

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

Il Comune di Vermezzo si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della stipulazione del contratto. L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare contratto con l'Amministrazione comunale di Vermezzo, avente ad oggetto le prestazioni ed i servizi di cui al presente capitolato previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

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

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa presso la Sede Comunale.

Art.101 - Domicilio legale

L'Impresa, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il domicilio legale presso la sede che deve comunicare in sede di gara.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata.

Art.102 - Estensione del contratto

Fatto salvo quanto previsto dalle normative vigenti in materia, su specifica richiesta scritta della Stazione Appaltante, l'Impresa aggiudicataria deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche della tipologia di utenti previsti previo accordo tra le Parti.

Art.103 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione Appaltante accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione Appaltante può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

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

Art.104 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) abbandono della appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- e) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina e dei refettori;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati dall'I.A.;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- n) destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- o) produzione di pasti per utenze esterne senza preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante;
- p) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere e del monte ore dichiarate in

- sede di offerta;
- q) mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
 - r) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non pagherà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, e farà salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

Art.105 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa aggiudicataria per gli eventuali investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art.106 - Recesso da parte dell'Amministrazione

Ai sensi dell'art.1671 del codice civile l'Amministrazione può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa aggiudicataria delle spese sostenute e del mancato guadagno.

Art.107 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato, fatto salvo l'eventuale realizzazione di opere connesse alle migliorie offerte e/o i lavori espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Per eventuali servizi accessori al servizio principale (trasporti, pulizie), il subappalto oltre ad essere dichiarato in sede di offerta ai sensi dell'art.105 D.Lgs. 50/2016 e successive modificazioni, deve necessariamente essere autorizzata dalla Stazione Appaltante prima che inizi il servizio.

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

Art.108 - Cauzione definitiva

L'Impresa aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo netto di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che la Stazione Appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

L'importo della cauzione determinato in base all'offerta presentata, dovrà essere versato a favore del Comune di Vermezzo.

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

La polizza dovrà contenere la clausola "a prima richiesta", con cui l'assicurazione o la banca si impegna a versare la somma garantita dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad

opporre le eccezioni di cui all'Artt. 1945 C.C., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'Artt. 1957 C.C.

La cauzione dovrà riportare necessariamente la seguente clausola: *“La presente fideiussione sarà valida ed operativa sino alla data in cui codesta Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza della ditta garantita”*.

La cauzione sarà incamerata in caso di risoluzione del contratto per inadempimento e con riserva di azione di risarcimento danni.

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

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

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

Art.109 – Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità civile e penale che le derivi ai sensi di legge nell'espletamento di quanto richiesto dal presente C.S.O.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzata ai sensi di legge, una polizza RCT/RCO, anche per dolo e/o colpa grave, nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

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 all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose, che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti da presente capitolato.

L'Assicurazione dovrà essere consegnata al Comune prima dell'avvio del servizio, considerando i seguenti valori:

- sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 4.000.000,00.= (quattromilioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo, con i limiti di € 4.000.000,00.= per persona lesa e di € 4.000.000,00.= per danni a cose o animali.

L'Amministrazione 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 della appalto. A tale riguardo l'Impresa deve stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 4.000.000,00.= (quattromilioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo con il limite di € 4.000.000,00.= per persona.

L'Amministrazione 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 della appalto. A tale riguardo l'Impresa deve stipulare polizza RCO con un massimale

non inferiore a € 1.300.000,00.= (unmilionetrecentomila/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo con il limite di € 1.300.000,00.= per persona.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze e delle quietanze dovranno essere consegnate alla Stazione Appaltante al momento della firma del contratto, e successivamente, alle singole scadenze, dovranno essere prodotte le ulteriori quietanze.

Art.110 - Documenti finali

L'Impresa al termine degli eventuali lavori di installazione dei beni forniti deve consegnare alla Amministrazione la documentazione che segue:

- Certificati di conformità delle macchine secondo le normative vigenti;
- Certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
- Manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate.

Si precisa che tali documentazioni dovranno essere fornite in duplice copia.

Art.111 – Compenso Commissione di gara e rimborso spese pubblicazione

Il compenso riconosciuto ai membri della Commissione di Gara, previsto in un massimo di € 200,00 (euro duecento/00 euro) lordi a seduta sarà anticipato dalla Stazione Appaltante, ma poi richiesto quale rimborso alla Impresa Aggiudicataria.

Ai sensi del decreto legge 179/2012 (convertito in Legge 221/2012) art. 34 comma 35 si richiederà, a seguito aggiudicazione, il rimborso delle spese sostenute per la pubblicazione.

Art.112 – Trattamento dei dati

Ai sensi del D. Lgs. n. 196 del 30/06/2003 e s.m.i., si informa che i dati forniti dalle Imprese sono trattati dal Comune di Vermezzo, per quanto di competenza, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione.

Art.113 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Vermezzo, lì 10/04/2018

Il Responsabile del Servizio
Pastori Viviana