

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE E ALTRE UTENZE PER LA DURATA DI SEI ANNI – CIG: 9559543072

Indice generale

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI.....	3
Articolo 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	3
Articolo 2 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO.....	3
Articolo 3 - PREZZO A BASE D'ASTA.....	4
Articolo 4 - REVISIONE DEI PREZZI.....	4
Articolo 5 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.....	5
Articolo 6 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE E POLIZZE ASSICURATIVE.....	5
Articolo 7 - GARANZIA DEFINITIVA.....	6
Articolo 8 - SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO, VESTIARIO E DPI.....	7
Articolo 9 - CESSIONE DEL CONTRATTO.....	8
Articolo 10 - PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO, TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E ANTICIPAZIONE DEL PREZZO.....	8
TITOLO II - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.....	9
Articolo 11 - CENTRO DI COTTURA.....	9
11.1 - Caratteristiche generali del centro di cottura.....	9
11.2 - Ubicazione del Centro di Cottura.....	10
11.3 - Caratteristiche dei locali del Centro di Cottura.....	10
11.4 - Linea produttiva dietetica del Centro di Cottura.....	11
11.5 - Attrezzature presenti nel Centro di Cottura.....	11
11.6 - Gestione delle emergenze.....	11
Articolo 12 - SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO E TIPOLOGIA DELL'UTENZA.....	11
Articolo 13 - ALTRE ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO.....	13
Articolo 14 - SERVIZIO PER GLI ASILI NIDO.....	14
Articolo 15 - ALTRE UTENZE.....	15
Articolo 16 - CALENDARIO.....	15
Articolo 17 - ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI.....	16
Articolo 18 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO.....	16
TITOLO III - PERSONALE.....	17
Articolo 19 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE.....	17
Articolo 20 - ORGANICO.....	17
Articolo 21 - VESTIARIO.....	19
Articolo 22 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE.....	19
TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU' E DIETE SPECIALI.....	20
Articolo 23 - APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....	20
Articolo 24 - MENU' E TABELLE DIETETICHE.....	22
Articolo 25 - STRUTTURA DEL PASTO.....	23
Articolo 26 - DIETE SPECIALI.....	24
TITOLO V - MODALITA' OPERATIVE.....	24
Articolo 27 - PRENOTAZIONE PASTI.....	24
Articolo 28 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO – TRASPORTO – CONSEGNA.....	24
Articolo 29 - DISPOSIZIONI GENERALI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	25

Articolo 30 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDEENZE ALIMENTARI.....	27
Articolo 31 – PULIZIA ATTREZZATURE, AMBIENTI E DISINFESTAZIONE.....	27
Articolo 32 – PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).....	29
Articolo 33 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.....	29
TITOLO VI - CONTROLLI E PENALITA'.....	29
Articolo 34 - ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	29
RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	30
Articolo 35 - ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	30
Articolo 36 - COLLABORAZIONE COMMISSIONI MENSA.....	30
Articolo 37 - CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE.....	30
Articolo 38 - PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI.....	30
Articolo 39 - RIFIUTO DELLA FORNITURA.....	30
Articolo 40 - PENALITA'.....	31
TITOLO VII - ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	32
Articolo 41 - ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI.....	32
Articolo 42 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE.....	33
Articolo 43 - VARIANTI IN CORSO DI ESECUZIONE.....	33
Articolo 44 - ULTIMAZIONE DELLE PRESTAZIONI.....	33
Articolo 45 - VERIFICA DI CONFORMITÀ.....	33
TITOLO VIII - STRUTTURE, ATTREZZATURE E MANUTENZIONE.....	34
Articolo 46 - CONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI.....	34
Articolo 47 - MODIFICHE O TRASFORMAZIONI AI LOCALI O AGLI IMPIANTI.....	34
Articolo 48 – DOTAZIONE DI NUOVE ATTREZZATURE NEI REFETTORI SCOLASTICI.....	34
Articolo 49 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI, DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI A CARICO DELL'APPALTATORE.....	35
Articolo 50 - SPECIFICHE TECNICHE DELLA MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA.....	35
Articolo 51 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE E DEGLI IMPIANTI A CARICO DEL COMUNE DI BOLLATE.....	36
Articolo 52 - RICONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E UTENSILI.....	37
Articolo 53 - FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, CARAFFE, POSATE, MATERIALE A PERDERE, TOVAGLIE E TOVAGLIOLI.....	37
TITOLO IX - NORME FINALI.....	37
Articolo 54 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	37
Articolo 55 - RECESSO.....	38
Articolo 56 - SOTTOSCRIZIONE PATTO DI INTEGRITA'.....	38
Articolo 57 - RISPETTO ART. 53 COMMA 16/TER DEL D.LGS. 165/01.....	38
Articolo 58 - DISPOSIZIONI FINALI.....	38

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

Articolo 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Bollate intende affidare tramite il presente appalto la gestione del servizio di ristorazione scolastica e per altre utenze come di seguito meglio specificato:

- a) la gestione del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I° grado statali presenti nel Comune di Bollate (vedasi elenco all'art. 12). Il servizio di ristorazione scolastica consiste in: preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione/sporzionamento dei pasti, pulizia e sanificazione dei refettori scolastici e relative pertinenze;
- b) la fornitura di derrate per la preparazione dei pasti giornalieri per gli Asili Nido Comunali di Via Verdi e Via Mameli nel rispetto delle grammature previste dal documento di indirizzo "Pappa al Nido" dell'ATS di Città Metropolitana di Milano per il periodo 01.07.2023 – 31.07.2024;
- c) la fornitura di derrate e la produzione dei pasti presso gli Asili Nido Comunali di Via Verdi e Via Mameli dall'01.09.2024 al 30.06.2029 con impiego della figura di un cuoco per ogni asilo come meglio specificato all'art. 14.;
- d) la consegna di frutta fresca 2 volte alla settimana presso il Centro Prima Infanzia Giocotanto di Via Galimberti, da somministrare dal lunedì al venerdì ad un massimo di 20 utenti al giorno;
- e) la fornitura della merenda, per tutti gli alunni delle scuole dell'infanzia comunali (circa 170 utenti al giorno) e per gli alunni che usufruiscono dei servizi di prolungamento orario (post scuola) delle scuole dell'infanzia e primarie statali (circa 350 utenti al giorno). La merenda sarà fornita con materiale monouso per il consumo.
- f) la preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti per gli utenti e gli educatori del Centro Diurno Disabili con sede in P.zza Cadorna, 2 a Bollate;
- g) la produzione e la consegna gratuite dei pasti a domicilio per n. 10 utenti segnalati dal Settore Servizi Sociali dell'ente comunale alle condizioni stabilite nel successivo art. 2;
- h) la gestione del pranzo per Centri Ricreativi Estivi (CRE), solo su specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale (in caso di attivazione del pranzo per i Centri Ricreativi Estivi si ricorrerà all'aumento delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, come previsto dall'art. 106 comma 12 del Dlgs. 50/16).

Articolo 2 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO

1. Le attività che costituiscono il servizio di ristorazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono le seguenti:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
- b) la produzione dei pasti presso il Centro di Cottura dell'Appaltatore per gli alunni e il personale scolastico avente diritto e per le altre utenze ricomprese, in base al numero di presenze giornaliere;
- c) il confezionamento e il trasporto dei pasti mediante il sistema del legame fresco-caldo in multirazione e la consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo;
- d) l'allestimento dei tavoli dei refettori e delle aule e il successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per erogare il servizio;
- e) la somministrazione dei pasti, secondo le modalità meglio specificate all'art. 12;
- f) la fornitura di derrate e dall'01.09.2024 al 30.06.2029 anche la produzione dei pasti presso gli Asili Nido Comunali di Via Verdi e Via Mameli con impiego della figura di un cuoco per ogni asilo;
- g) la fornitura della merenda, per tutti gli alunni delle scuole dell'infanzia comunali (circa 170 utenti al giorno) e per gli alunni che usufruiscono dei servizi di prolungamento orario (post-scuola) delle scuole dell'infanzia e primarie statali (circa 350 utenti al giorno).
- h) la consegna di frutta fresca 2 volte alla settimana presso il Centro Prima Infanzia Giocotanto di Via Galimberti da somministrare dal lunedì al venerdì ad un massimo di 20 utenti al giorno.
- i) la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti per il Centro Ricreativo Estivo, ove organizzato e se richiesto specificatamente dall'Amministrazione Comunale;
- l) la preparazione, il confezionamento in monoporzione ed il trasporto di massimo n. 10 pasti giornalieri per utenti segnalati dai Servizi Sociali dell'ente, sino al domicilio dell'utente o ad altra sede indicata e concordata con l'Amministrazione. La fornitura di tali pasti non dovrà comportare alcun specifico e separato corrispettivo

a carico dell'Amministrazione Comunale, intendendosi i relativi oneri tutti inclusi e compresi nel prezzo unitario del pasto scolastico offerto e quindi rimborsati all'Appaltatore mediante la liquidazione delle fatture dei pasti scolastici.

m) La pulizia e disinfezione dei refettori, delle cucine e relativi locali di pertinenza; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per il ricevimento e lo sporzionamento dei pasti.

n) Il ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio,

o) la tinteggiatura delle pareti e dei soffitti di tutti i locali (cucine dei nidi, refettori con annessi locali di sporzionamento pasti e servizi/spogliatoi) utilizzati per il servizio, che dovrà essere effettuata a regola d'arte da parte dell'Appaltatore ogni biennio, come previsto all'art. 49;

p) L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, dei macchinari e delle attrezzature, degli arredi presenti presso le cucine e presso i locali di consumo dei pasti, compresa l'eventuale sostituzione;

q) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, secondo le disposizioni comunali come previsto all'art. 31;

r) Il reintegro - iniziale e nel corso della durata contrattuale - delle attrezzature, di pentole, gastronomia, utensileria di cucina, stoviglie e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio.

Articolo 3 - PREZZO A BASE D'ASTA

Il prezzo unico unitario per pasto erogato, a base di gara, è pari ad € 5,50= IVA di legge esclusa + **oneri per la sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze** non soggetti a ribasso percentuale del DUVRI **stimati in € 18.000,00= IVA esclusi** per l'intero periodo dell'appalto (vedasi DUVRI **allegato 1**).

Il valore complessivo stimato dell'appalto è stato calcolato considerando quanto segue:

- a) 325.000 pasti medi annui per la refezione scolastica
- b) 29.925 pasti medi annui per gli asili nido comunali
- c) 7.200 pasti medi annui per utenti e operatori del CDD.

I costi per tutte le forniture ed i servizi elencati agli artt. 1 e 2 del presente capitolato (escluse le forniture di cui ai punti d) ed e) dell'art. 1 per le quali i concorrenti dovranno esporre il relativo costo in sede di offerta economica che non sarà però oggetto di valutazione) sono da intendersi già inclusi e compensati nel prezzo del pasto offerto dalla ditta in sede di gara.

Relativamente alle forniture di cui ai punti d) ed e) dell'art. 1 si riportano qui di seguito i consumi annui presunti:

- 4.500 somministrazioni medie annue di frutta per Centro Prima Infanzia Giocotanto
- 117.000 merende medie annue per gli alunni delle scuole dell'infanzia comunali e per gli alunni del post-scuola delle scuole dell'infanzia e primarie statali.

La fornitura delle derrate per gli asili nido comunali verrà fatturata a parte solo per il periodo 01.07.2023-31.07.2024, nella misura del 35% del prezzo in vigore per ogni pasto fornito giornalmente dal Centro di Cottura.

Il numero dei pasti annui, delle somministrazioni di frutta e delle merende di cui sopra è puramente indicativo e non costituisce obbligo né impegno per l'Amministrazione Comunale.

Articolo 4 - REVISIONE DEI PREZZI

La revisione dei prezzi è ammessa secondo quanto previsto dal punto 4.2 del disciplinare di gara.

- 1) In caso di aumento del costo del lavoro l'Appaltatore dovrà presentare le nuove Tabelle Ministeriali approvate.
- 2) A partire dal secondo anno contrattuale, la ditta aggiudicataria avrà la facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi. In tal caso la richiesta dovrà essere accompagnata da documenti probatori da presentare per comprovare l'aumento dei prezzi (ad esempio: la dichiarazione di fornitori e subcontraenti, le fatture pagate per l'acquisto di derrate alimentari, materiali, ...) e pervenire a mezzo pec entro il secondo mese dalla scadenza di ciascuna annualità

successiva alla prima. Al termine dell'istruttoria condotta dal RUP da concludersi entro 30 gg. dalla richiesta, in caso di accoglimento verrà predisposto il relativo atto determinativo mentre in caso di diniego la risposta verrà trasmessa a mezzo pec con le dovute motivazioni.

I prezzi verranno aggiornati in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

L'importo sul quale verrà applicato l'adeguamento prezzi è quello relativo ai costi per attrezzature, macchinari, prodotti e forniture di derrate alimentari e materiali.

In caso di variazione in diminuzione sarà onere del RUP intraprendere un confronto con l'Appaltatore per verificare l'effettiva possibilità di revisione in diminuzione.

La revisione di cui sopra, sia in aumento che in diminuzione, potrà essere chiesta una sola volta per ciascuna annualità successiva alla prima.

Articolo 5 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore è tenuto:

1. ad avere a disposizione un Centro di Cottura di sua proprietà o comunque nella sua piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto, con le caratteristiche e secondo le disposizioni ed i termini meglio specificati nell'art 11.
2. ad effettuare l'adeguamento e la sostituzione delle attrezzature e delle apparecchiature dei refettori delle scuole del Comune di Bollate come indicato negli artt. 48 e 49;
3. ad attivarsi per ottenere dall'Amministrazione Comunale l'utenza per l'accesso all'applicazione web E-Civis individuata dall'ente per la gestione e la rielaborazione dei dati relativi alle prenotazioni dei pasti provenienti dalle scuole, che dovrà essere operativo dal primo giorno di servizio e dotarsi di quanto indicato nell'allegato 2 al presente capitolato;
4. a provvedere all'installazione di una linea telefonica autonoma dedicata alle comunicazioni provenienti dal Comune di Bollate o a migliorarne la comunicazione diretta con altri strumenti informatici. E' altresì fatto obbligo di utilizzare un indirizzo di posta elettronica dedicato all'appalto di Bollate e un indirizzo di Posta Elettronica Certificata (P.E.C.) per il ricevimento e l'invio della corrispondenza tra il Comune di Bollate ed il soggetto aggiudicatario.
5. a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni ai locali e agli impianti, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale come previsto all'art. 47.

Articolo 6 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE E POLIZZE ASSICURATIVE

1. Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.
2. L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.
3. L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti i servizi oggetto di contratto contro i rischi di:
 - 3.1 Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti

estensioni:

3.1.1. responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;

3.1.2. danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone - anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

3.1.3. interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;

3.1.4 responsabilità per i danni corporali anche se subiti da dipendenti, in conseguenza della somministrazione di cibi e bevande.

3.2 Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 1.500.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

3.4 Responsabilità Civile Auto (RCA): per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dall'Aggiudicataria per l'esecuzione del presente contratto. Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00. Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, così come l'eventuale inesistenza - non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

4. In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio appaltato.

Articolo 7 - GARANZIA DEFINITIVA

1. L'appaltatore dovrà presentare, prima della stipulazione del contratto ed entro 10 gg. dalla richiesta, una garanzia pari al 10% dell'importo contrattuale IVA esclusa, così come previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

2. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 (per usufruire del beneficio l'operatore economico dovrà allegare alla garanzia definitiva copia conforme all'originale della certificazione di qualità in corso di validità).

Si applica la riduzione del 50%, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001.

Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscono almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo, terzo e quarto, per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle

riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Nei contratti di servizi e forniture l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità e rating d'impresa o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del d.lgs. 231/2001, o in possesso di certificazione della parità di genere di cui all'art. 46-bis del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

3. La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 93, comma 3 del d.lgs. 50/16. La stessa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Comune di Bollate e dovrà essere conforme a quanto stabilito all'art. 93 del D.Lgs. 50/16.

4. La fideiussione o polizza relativa alla garanzia definitiva dovrà essere corredata d'idonea dichiarazione sostitutiva rilasciata dai soggetti firmatari il titolo di garanzia ai sensi del DPR 445/2000, circa l'identità, la qualifica ed i poteri degli stessi. Per soggetti firmatari si intendono gli agenti, broker, funzionari e comunque i soggetti muniti di poteri di rappresentanza dell'Istituto di Credito o Compagnia Assicurativa che emette il titolo di garanzia. Tale dichiarazione dovrà essere accompagnata dalla copia del documento d'identità dei suddetti soggetti. In alternativa, il deposito dovrà essere corredato di autentica notarile circa la qualifica, i poteri e l'identità dei soggetti firmatari il titolo di garanzia, con assolvimento dell'imposta di bollo.

5. La garanzia è prestata a salvaguardia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune di Bollate dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto dell'Appaltatore a causa di inadempimento.

Resta salvo per il Comune di Bollate l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

L'Appaltatore resta obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune di Bollate avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In tal caso, qualora la garanzia sia prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, deve essere prevista la facoltà di rivalsa dell'Amministrazione.

In caso di inadempienza, la garanzia potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'Appaltatore prelevandone l'importo dalle somme dovute per l'appalto.

ATTENZIONE! La garanzia definitiva (rilasciata in formato "polizza fideiussoria") dovrà essere rilasciata sulla base di quanto previsto dal Regolamento (e relativi schemi) approvato con Decreto del Ministero dello sviluppo economico n. 31 del 19 gennaio 2018 (pubblicato sulla GURI n. 83 del 10.04.2018)

Articolo 8 - SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO, VESTIARIO E DPI

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene per ciascun Centro Cottura (quello principale e quello sostitutivo), nonché per i terminali di somministrazione del Comune Bollate e per gli asili nido (solo per gli asili nido a partire dall'01.09.2024), secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore si impegna a comunicare all'Amministrazione Comunale l'avvio dell'attività secondo le vigenti disposizioni di legge.

In caso di nuove emergenze sanitarie l'Appaltatore dovrà nell'ambito della propria Valutazione dei Rischi prevedere adeguate misure di prevenzione e protezione in accordo anche con le norme nazionali e locali

applicabili.

L'Appaltatore dovrà inoltre predisporre tutte le attrezzature, i mezzi di protezione e prevenzione, compresi i dispositivi individuali di protezione (DPI) necessari ed adottare procedure di sicurezza atte a garantire l'incolumità, la salute e la sicurezza del proprio personale, degli utenti e di eventuali terzi.

Sono a carico della ditta aggiudicataria anche le spese per gli indumenti.

Articolo 9 - CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto all'art. 106 comma 1 lettera d) del D.Lgs n. 50 del 18.04.16.

Articolo 10 - PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO, TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E ANTICIPAZIONE DEL PREZZO

La fatturazione delle prestazioni dovrà avvenire con cadenza mensile sulla base dei certificati di pagamento emessi dall'ufficio Pubblica Istruzione, a seguito dell'approvazione dei SAS (stato avanzamento servizio).

La predisposizione dei SAS da parte dell'Amministrazione avverrà sulla base del prospetto riassuntivo di rendicontazione mensile presentato dall'Appaltatore relativamente a:

- i pasti scolastici effettivamente prodotti;
- le merende per le scuole dell'infanzia comunali, per le scuole dell'infanzia e primarie statali somministrate.

Per quanto riguarda invece gli asili nido la fatturazione dovrà avvenire sempre con cadenza mensile sulla base dei certificati di pagamento emessi dall'ufficio Prima Infanzia, a seguito dell'approvazione dei SAS (stato avanzamento servizio).

La predisposizione dei SAS da parte dell'Amministrazione avverrà sulla base del prospetto riassuntivo di rendicontazione mensile presentato all'ufficio Prima Infanzia relativamente a:

- i pasti effettivamente prodotti, da parte dei due asili nido
- le somministrazioni di frutta fresca ricevute, da parte del Centro Prima Infanzia Giocotanto.

Per i pasti per il Centro Diurno Disabili CDD la fatturazione dovrà avvenire con cadenza mensile sulla base dei certificati di pagamento emessi dall'ufficio Disabilità e Volontariato, a seguito dell'approvazione dei SAS (stato avanzamento servizio).

Sull'importo netto progressivo tutte le prestazioni sopra riportate è operata una ritenuta dello 0,50 per cento, come previsto all'art. 30 comma 5 del D.lgs. 50/16.

Le fatture intestate al Comune di Bollate saranno trasmesse elettronicamente utilizzando i differenti codici univoci che verranno comunicati all'Appaltatore dagli uffici competenti e saranno liquidate, a mezzo bonifico bancario, entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento nel SDI (Sistema di Interscambio), a condizione che il certificato di correttezza contributiva (DURC) rilasciato dagli enti previdenziali competenti sia regolare.

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche.

Dovranno essere emesse fatture mensili distinte per ogni singolo servizio: pasti refezione scolastica/merende, fornitura derrate/pasti asili nido/frutta Giocotanto, pasti per Centro Diurno Disabili.

Il Comune di Bollate liquiderà i costi sostenuti per i pasti effettivamente prenotati, consegnati e riscontrati nelle mense scolastiche, negli asili nido e presso il Centro Diurno Disabili, senza alcuna garanzia di un numero minimo.

Ai sensi dell'art. 35 comma 18 del D.lgs. 50/16 è riconosciuta l'anticipazione del prezzo pari al 20% dell'importo contrattuale.

L'erogazione di tale anticipazione è subordinata alle seguenti condizioni: stipula del contratto o avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, effettivo inizio delle prestazioni e rilascio di apposita garanzia bancaria o assicurativa di cui all'art. 35 comma 18 del D.lgs. 50/16.

L'anticipazione del 20% verrà erogata in due tranche: la prima riferita a 4 mesi di servizio all'inizio di settembre 2023 e la seconda riferita a 7 mesi di servizio all'inizio di gennaio 2024 e verrà proporzionalmente recuperata mediante compensazione sui pagamenti di 11 mesi di contratto a partire da settembre 2023 o fino alla concorrenza della somma anticipata.

L'appaltatore decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione dell'anticipazione.

In ciascuna fattura l'Appaltatore è tenuto ad evidenziare l'importo dell'anticipazione da recuperare, in modo da consentire la graduale ed automatica diminuzione dell'importo della garanzia nel corso di esecuzione delle prestazioni, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione.

E' esclusa l'anticipazione di cui all'art. 207 del d.l. 34/2020.

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 11 - CENTRO DI COTTURA

11.1 - Caratteristiche generali del centro di cottura

La ditta aggiudicataria dovrà avere a disposizione un Centro di Cottura di sua proprietà o comunque nella sua piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto, il quale deve rispondere a tutti i requisiti di legge relativi all'agibilità, alla conformità degli impianti, alle norme antincendio ed ai criteri generali di idoneità igienico-sanitaria previsti dal DPR 327/80 e relativo regolamento CE 178/2002 che unitamente ai Reg. CE 852 (aggiornato con Reg. UE n. 2021/382) – 853 – 854 e 882 del 2004 costituiscono il c.d. "Pacchetto Igiene", che dovrà essere applicato a tutta la filiera produttiva.

Il Centro di Cottura dovrà avere una capacità minima di produzione adeguata al numero di pasti (circa 2.500 giornalieri) ed alle varietà dei menu richiesti dal presente capitolato, nonché essere obbligatoriamente dotato di locali per lo stoccaggio merci.

A tal fine l'Appaltatore dovrà assumere, già in sede di offerta, il relativo impegno, attestando la piena conformità del Centro Cottura ai requisiti vigenti, l'idonea capacità produttiva ed il fatto che lo stesso si trovi ad una distanza tale da garantire un tempo di viaggio del pasto non superiore a 45 minuti, come previsto al successivo punto 11.2.

L'Appaltatore deve utilizzare per la produzione dei pasti veicolati un unico Centro di Cottura per tutta la durata dell'appalto.

Il Centro di Cottura dovrà inoltre:

1. essere autorizzato allo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato e quindi all'attività di produzione di pasti pronti per il servizio di ristorazione collettiva, regolarmente registrata presso il Comune nonché presso tutti gli organi competenti in materia;
2. essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva.

Presso lo stesso Centro di Cottura deve essere attrezzato uno spazio per la porzionatura e confezionamento delle derrate crude per gli asili nido comunali.

Inoltre il Centro di Cottura dovrà avere una superficie sufficientemente ampia ed essere dotato dei seguenti spazi ben delimitati, individuabili e riconoscibili:

- locali stoccaggio
- locali di lavorazione, cottura e confezionamento
- locali per il lavaggio
- spazio dedicato esclusivamente alla preparazione, cottura e confezionamento diete speciali
- locali spogliatoio e servizi igienici
- locale/ufficio per svolgimento attività amministrativa.

In seguito all'aggiudicazione e prima dell'avvio del servizio, il soggetto aggiudicatario dovrà produrre una planimetria dettagliata del Centro di cottura, comprensiva del layout delle linee produttive, delle attrezzature e degli arredi presenti, con specifiche sull'impiantistica unitamente a tutti i certificati previsti dalla legge.

Il Centro di Cottura dovrà essere attivo e funzionante a partire dalla data stabilita per l'avvio del servizio e precisamente dall'01.07.2023.

Qualora, per cause di forza maggiore non imputabili all'Appaltatore, il Centro di Cottura individuato dal soggetto aggiudicatario non fosse disponibile per la data summenzionata è riconosciuto all'Appaltatore un tempo massimo di 60 giorni di calendario a decorrere dalla data di avvio del servizio, necessari ad allestire un Centro di Cottura conforme a quanto sopra richiesto e ad ottenere le autorizzazioni necessarie. Nel periodo intercorrente, tra la data di attivazione del servizio e quella di attivazione del Centro di Cottura, la ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire l'intera totalità dei servizi richiesti dal presente capitolato secondo i parametri qualitativi richiesti dal capitolato stesso ed indicati in sede di offerta tecnica, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale.

11.2 - Ubicazione del Centro di Cottura

Il Centro di Cottura deve trovarsi ad una distanza tale da garantire un tempo di viaggio del pasto non superiore a 45 minuti.

L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile.

11.3 - Caratteristiche dei locali del Centro di Cottura

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbiotica, nel Centro di Cottura dovrà essere prevista una distinzione dei locali attraverso la separazione delle aree di lavorazione ed i percorsi dovranno essere tali da evitare la contaminazione crociata dei prodotti alimentari.

I locali di stoccaggio dovranno essere provvisti di scaffalature, armadi, celle frigorifere con termometro a lettura esterna, idonei a consentire una separazione tra i diversi generi alimentari conservati.

Le derrate alimentari destinate ai servizi di refezione scolastica ed asili nido, anche al fine di evitare errori da parte del personale, dovranno essere debitamente identificabili e compartimentate secondo la tipologia ed il genere merceologico in maniera nettamente distinta da eventuali altri derrate utilizzate per utenze diverse siano esse pubbliche o private.

L'accesso ai locali di stoccaggio, preparazione, trasformazione e confezionamento degli alimenti dovrà essere consentito solo ed esclusivamente al personale addetto, nel pieno e rigoroso rispetto di tutte le norme igienico sanitarie previste dalle vigenti disposizioni normative.

In particolare i locali del Centro di Cottura dovranno assumere e mantenere nel corso di tutto il periodo contrattuale le seguenti caratteristiche:

- essere strutturati al fine di consentire una facile ed adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare assembramento/affollamento del personale, nonché garantire igienicità durante le operazioni compiute;
- essere strutturati in modo da garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione di fumi, condizionamento, areazione ecc.)
- essere dotati di sistemi atti ad evitare e monitorare l'eventuale presenza di roditori o altre tipologia di animali e/o insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti/protezioni o dispositivi che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non avere accessi diretti o comunicanti con servizi igienici;
- avere approvvigionamento idrico mediante acqua di rete o microfiltrata con caratteristiche chimiche e fisico-chimiche destinate al consumo umano e conformi alle vigenti normative.

Gli spogliatoi ad uso del personale dovranno essere dotati di armadietti biscomparto, in numero sufficiente a soddisfare le esigenze di tutti gli addetti presenti. Parimenti i servizi igienici dovranno essere dotati di WC ed antibagno ed essere in numero sufficiente per tutto il personale presente.

11.4 - Linea produttiva dietetica del Centro di Cottura

All'interno del Centro di Cottura dovrà essere obbligatoriamente prevista una linea produttiva dedicata alla preparazione, trasformazione e confezionamento delle diete speciali con attrezzature esclusive e personale assegnato a tali operazioni, al fine di garantire la massima sicurezza ed evitare contaminazioni.

L'incidenza del numero di diete speciali rispetto al totale del numero dei pasti si stima nella misura del 15%.

11.5 - Attrezzature presenti nel Centro di Cottura

Tutte le attrezzature impiegate all'interno del Centro di Cottura e nei locali annessi devono essere conformi alle buone pratiche di fabbricazione e più specificatamente:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire in ogni situazione un'adeguata pulizia e detersione;
- essere in buono stato di conservazioni, funzionanti e sottoposte a regolare manutenzione e revisione;

Deve essere altresì presente un numero adeguato di caldaie, cuocipasta, brasiere, piastre, forni, fuochi, bilance, scaldavivande, celle frigorifere, termosigillatrice per monoporzioni, e/o multiporzioni, casse termine, gastronom, frullatori, cutter, polpettatrice, pelapatate, lavaverdure, vasche, lavatoi, lavastoviglie, abbattitori di temperatura ed ogni altra attrezzatura necessaria al regolare svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto.

11.6 - Gestione delle emergenze

1. In caso di emergenza, comportante la temporanea indisponibilità del Centro Cottura di cui sopra, l'Appaltatore deve essere in grado di garantire, per tale periodo transitorio, il servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente capitolato e dal progetto tecnico presentato in sede di gara. Il Centro di Cottura sostitutivo dovrà comunque trovarsi sempre ad una distanza tale da garantire un tempo di viaggio del pasto non superiore a 45 minuti.

2. Qualora la situazione di emergenza non sia a carattere transitorio e comporti la perdita, in via definitiva, dei requisiti oggettivi del Centro Cottura, l'Appaltatore dovrà dotarsi di un Centro Cottura alternativo, rispondente a tutti i requisiti di cui sopra, nel termine che sarà fissato dal Committente, pena decadenza. A tal fine si specifica che non costituisce situazione di emergenza, ma, invece, inadempimento grave dell'Appaltatore, la perdita della disponibilità giuridica del Centro Cottura, fra l'altro, a seguito del vittorioso esperimento di azioni reali o personali, a qualsiasi titolo, da parte di terzi.

Articolo 12 - SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO E TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti presso il Centro Cottura, nonché al trasporto e alla somministrazione dei pasti agli alunni dei seguenti plessi scolastici, dove è presente un'utenza così distribuita:

REFEZIONE SCOLASTICA	SEDE	PASTI MEDI GIORNALIERI x 5 giorni alla settimana
Scuola dell'Infanzia comunale AURORA	Via Madonna, 12	80
Scuola dell'Infanzia comunale GESU' BAMBINO	Via Ospitaletto, 1	70
Scuola dell'Infanzia COLLODI – ICS BRIANZA	Via Lorenzini, 1	80
Scuola Primaria I. MASIH – ICS BRIANZA	Via Como, 7	290
Scuola Primaria DON MILANI - ICS BRIANZA	Via Coni Zugna, 17	85

Scuola Second. G. LEOPARDI – ICS BRIANZA	Via Brianza, 20	35 3 volte a settimana
Scuola Secon. GRAMSCI - ICS BRIANZA	Via Coni Zugna	55 3 volte a settimana
Scuola dell'Infanzia BACHELET – ICS MONTESSORI	Via Verdi, 25	120
Scuola Primaria MONTESSORI - ICS MONTESSORI	Via Montessori, 10	520
Scuola dell'Infanzia MUNARI – ICS ROSMINI	Via Galimberti, 12	90
Scuola Primaria ROSMINI – ICS ROSMINI	Via Diaz, 44	450
Scuola Primaria M. POLO – ICS ROSMINI	Via Galimberti, 14	220

L'Appaltatore dovrà fornire per ogni refettorio pasti aggiuntivi rispetto a quelli prenotati, al fine di sopperire ad eventuali rovesciamenti/perdite accidentali e consentire prelievi da parte degli organi di controllo.

DESCRIZIONE DELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO PRESSO I TERMINALI SCOLASTICI

Le attività di consumazione dei pasti è avvengono nelle seguenti modalità:

Scuola dell'infanzia comunale Aurora e scuola dell'infanzia comunale Gesù Bambino: i pasti sono consumati direttamente nelle aule utilizzate per le attività didattiche e non è presente un locale refettorio ma un locale sporzionamento pasti. In questi plessi scolastici è già attivo il personale ausiliario della cooperativa che gestisce le scuole per lo scodellamento dei pasti. Il soggetto appaltatore deve pertanto provvedere: alla consegna dei pasti, al ritiro dei materiali utili al trasporto ed alla fornitura di stoviglie e di tutto ciò che è necessario allo svolgimento del servizio.

Scuola dell'infanzia statale Munari, scuola dell'infanzia statale Bachelet, scuola dell'infanzia statale Collodi: i pasti sono consumati direttamente nelle aule utilizzate per le attività didattiche e non è presente un locale refettorio ma un locale sporzionamento pasti.

Il soggetto appaltatore deve pertanto provvedere: alla consegna dei pasti, al ritiro dei materiali utili al trasporto ed alla fornitura di stoviglie e di tutto ciò che è necessario allo svolgimento del servizio.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione il personale per la preparazione dei tavoli nelle aule e per lo scodellamento dei pasti nel rispetto dei rapporti indicati nel successivo art. 20. Al termine del pasto gli addetti al servizio mensa forniti dal soggetto appaltatore provvedono al ritiro del materiale utilizzato nelle aule ed alla igienizzazione delle superfici (banchi, sedie e pavimenti) oltre che alla rimozione, lavaggio e sistemazione delle stoviglie.

Scuola primaria statale M. Polo: a seguito dell'emergenza sanitaria e nell'attesa del ripristino del locale refettorio (attualmente convertito in aula) la consumazione dei pasti avviene direttamente nelle aule, mediante trasporto degli alimenti in carrelli termici e con l'ausilio di un ascensore per l'accesso al piano primo, e scodellamento nell'area antistante ogni singola classe. E' comunque presente un locale sporzionamento.

Il soggetto appaltatore deve pertanto provvedere: alla consegna dei pasti, al ritiro dei materiali utili al trasporto ed alla fornitura di stoviglie e di tutto ciò che è necessario allo svolgimento del servizio.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione il personale per la preparazione dei tavoli nelle aule e per lo scodellamento dei pasti nel rispetto dei rapporti indicati nel successivo art. 20. Al termine del pasto gli addetti al servizio mensa forniti dal soggetto appaltatore provvedono al ritiro del materiale utilizzato nelle aule ed alla igienizzazione delle superfici (banchi, sedie e pavimenti) oltre che alla rimozione, lavaggio e sistemazione delle stoviglie.

Scuola primaria statale Rosmini: a seguito dell'emergenza sanitaria e nell'attesa del ripristino del locale refettorio (attualmente convertito in parte in aula) la consumazione dei pasti avviene per alcune classi direttamente nelle aule mediante trasporto degli alimenti in carrelli termici e con l'ausilio di un montascale per l'accesso al piano primo e scodellamento nell'area antistante ogni singola classe. E' comunque presente un locale sporzionamento.

Il soggetto appaltatore deve pertanto provvedere: alla consegna dei pasti, al ritiro dei materiali utili al trasporto ed alla fornitura di stoviglie e di tutto ciò che è necessario allo svolgimento del servizio.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione il personale per la preparazione dei tavoli nelle aule e per lo scodellamento dei pasti nel rispetto dei rapporti indicati nel successivo art. 20. Al termine del pasto gli addetti al servizio mensa forniti dal soggetto appaltatore provvedono al ritiro del materiale utilizzato nelle aule ed alla igienizzazione delle superfici (banchi, sedie e pavimenti) oltre che alla rimozione, lavaggio e sistemazione delle stoviglie.

Alcune classi invece accedono al locale refettorio, nella parte in cui non è stato riconvertito in aule e le attività di consumazione del pasto sono organizzate con il consueto servizio al tavolo mediante carrelli termici.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione il personale per la preparazione dei tavoli del refettorio. Il personale addetto al servizio terminate le attività di refezione da parte degli alunni procede all'igienizzazione di tutto il locale, comprese superfici (tavoli e sedie) e pavimenti oltre che alla rimozione, lavaggio e sistemazione delle stoviglie.

Scuola primaria statale Montessori: tutte le classi accedono al locale refettorio, per le attività di consumazione del pasto, che sono organizzate in tre turni con un servizio di self – service e in presenza di attrezzature idonee a tale scopo. E' presente un locale sporzionamento.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione il personale per la preparazione dei tavoli del refettorio. Il personale addetto al servizio terminate le attività di refezione da parte degli alunni procede all'igienizzazione di tutto il locale, comprese superfici (tavoli e sedie) e pavimenti oltre che alla rimozione, lavaggio e sistemazione delle stoviglie.

Scuola primaria statale Don Milani e scuola primaria statale Masih: le classi accedono al locale refettorio e le attività di consumazione del pasto sono organizzate con il consueto servizio al tavolo mediante carrelli termici. E' presente un locale sporzionamento.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione il personale per la preparazione dei tavoli del refettorio. Il personale addetto al servizio terminate le attività di refezione da parte degli alunni procede all'igienizzazione di tutto il locale, comprese superfici (tavoli e sedie) e pavimenti oltre che alla rimozione, lavaggio e sistemazione delle stoviglie.

Scuola secondaria Primo grado Leopardi e scuola secondaria Primo grado Gramsci:

le classi accedono al locale refettorio e le attività di consumazione del pasto sono organizzate con il consueto servizio al tavolo mediante carrelli termici. E' presente un locale sporzionamento.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione il personale per la preparazione dei tavoli del refettorio. Il personale addetto al servizio terminate le attività di refezione da parte degli alunni procede all'igienizzazione di tutto il locale, comprese superfici (tavoli e sedie) e pavimenti oltre che alla rimozione, lavaggio e sistemazione delle stoviglie.

Articolo 13 - ALTRE ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO

L'Appaltatore prende atto che nelle scuole dell'infanzia e primarie è attivo il progetto "**Consumiamo frutta**", che prevede l'anticipo del consumo di frutta del pranzo, da consegnare a parte nella stessa giornata, già lavata, per la successiva distribuzione tramite personale scolastico durante la mattinata. L'anticipo può prevedere a rotazione durante la settimana anche il consumo di prodotti quali yogurt e succhi di frutta. Attualmente l'unico plesso scolastico non coinvolto nel progetto è la scuola prima Rosmini di Via Diaz.

Articolo 14 - SERVIZIO PER GLI ASILI NIDO

ASILI NIDO	Fornitura
Nido IL GIARDINO DEI LILLÀ – Via Mameli, 14	Derrate da consegnare entro le ore 8:30
Nido IL GIARDINO DEI CILIEGI – Via Verdi, 25	Derrate da consegnare entro le ore 8:30
Centro dell'infanzia GIOCOTANTO - Via Galimberti	Fornitura di frutta fresca 2 volte alla settimana da settembre a luglio con consegna entro le ore 9:30 per massimo n. 20 utenti al giorno, da somministrare dal lunedì al venerdì, e acqua minerale ove richiesto dall'Amministrazione Comunale

Per il periodo 01.07.2023-31.07.2024 il servizio presso gli Asili Nido di Via Mameli (numero massimo giornaliero di utenti: 50 + 12 operatori) e di Via Verdi (numero massimo giornaliero di utenti: 60 + 11 operatori) interesserà la fornitura di derrate per la produzione di un numero massimo **giornaliero di 110 pasti** per tutte le fasce di età (lattanti, mezzani e grandi) e delle merende + i pasti per i 23 operatori; le caratteristiche degli alimenti e derrate dovranno essere conformi a quanto disciplinato nell'art. 24 e nell'allegato 3 – caratteristiche merceologiche derrate.

La fornitura giornaliera per i nidi comunali deve essere per quantità superiore al numero dei pasti comunicati nella giornata precedente, al fine di sopperire ad eventuali rovesciamenti/perdite accidentali e consentire prelievi da parte degli organi di controllo.

A partire dall'01.09.2024 e fino al 30.06.2029 il servizio presso i nidi consisterà invece nella fornitura di derrate e nella produzione dei pasti presso le due sedi degli asili nido mediante l'impiego della figura di un cuoco per asilo nido.

Il cuoco professionale deve essere in grado, in piena autonomia, di controllare l'organizzazione della struttura (cucina e dispensa) e di effettuare almeno le attività riportate nel seguente elenco esplicativo ma non esaustivo:

- a) coordinare il lavoro di cucina anche con eventuali collaboratori; organizzare e supervisionare lo svolgimento delle attività;
- b) essere in grado di calcolare la quantità esatta di materia prima necessaria alla preparazione del menù, in base alle grammature ed alle presenze giornaliere;
- c) gestire gli acquisti e gli approvvigionamenti (effettuare gli ordini delle derrate alimentari in base a presenze, a grammature / menù previsti dal capitolato, alle percentuali di scarto in determinati generi alimentari ed alla capacità di dispense ed attrezzature di conservazione);
- d) ricevere la merce effettuando i controlli qualitativi e quantitativi sulle forniture per valutarne il rispetto al presente capitolato;
- e) gestire correttamente la dispensa;
- f) cucinare/preparare le pietanze ottenendo piatti di buona gradibilità e gradevole presentazione a partire dalle materie prime (ortaggi, carne, pesce, pollame, ecc.);
- g) gestire le preparazioni culinarie in base a specifiche indicazioni mediche (es. prescrizioni pediatriche per lo svezzamento, intolleranze/allergie alimentari, diete ipocaloriche, iposodiche, fenilchetonuria, favismo, celiachia, ecc) o richieste dettate da motivazioni etiche/religiose (es. carne halal, ecc.);
- h) gestire le preparazioni culinarie con particolare riguardo all'utenza 0-3 anni;
- i) gestire le corrette temperature di conservazione, cottura, mantenimento in caldo o in freddo degli alimenti o preparazioni alimentari;
- j) controllare l'igiene degli alimenti e applicare il sistema haccp in dotazione all'attività specifica;
- k) assicurare la rintracciabilità delle derrate alimentari e dei pasti serviti;
- l) curare i rapporti con l'utenza, rendendosi anche disponibile a soddisfare eventuali richieste di chiarimenti da parte di educatori/genitori riguardanti le modalità di preparazione dei pasti e le materie prime utilizzate;
- m) collaborare con organismi di controllo ufficiale e con il personale del Committente addetto ai controlli o alla gestione del servizio.

Per i bambini degli asili nidi è significativa anche la cura nella presentazione del piatto (i colori degli alimenti

sono importanti al fine di stimolare le capacità sensoriali, la curiosità e il gradimento del cibo).

Nei servizi indicati nel presente articolo e agli artt. 12 e 15 è richiesta la fornitura quotidiana di **pane artigianale** e, se richiesto dall'Amministrazione Comunale, la fornitura dell'acqua minerale.

Articolo 15 - ALTRE UTENZE

L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere alla preparazione dei pasti per le seguenti utenze:

ALTRE UTENZE	PASTI MEDI GIORNALIERI* * sabato e domenica esclusi
Preparazione e consegna pasti utenti segnalati dal Servizio Sociale	10
Centri ricreativi estivi (da attivare solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale)	150
Centri Diurno Disabili	32 (di cui 21 utenti adulti e 11 operatori)

Le operazioni di preparazione e veicolazione pasti, dal lunedì al venerdì, agli utenti segnalati dal Servizio Sociale nella misura massima di n. 10 persone sino al domicilio dell'utente o ad altra sede indicata e concordata con l'Amministrazione non dovranno comportare alcun specifico e separato corrispettivo a carico dell'Amministrazione Comunale, intendendosi i relativi oneri tutti inclusi e compresi nel prezzo unitario del pasto scolastico offerto e quindi rimborsati all'Appaltatore mediante la liquidazione delle fatture dei pasti scolastici. In caso di ulteriori richieste per nuovi utenti il Comune corrisponderà alla ditta il prezzo in vigore per la refezione scolastica.

Per i pasti del Centro Diurno Disabili si farà riferimento al prezzo unico per la refezione scolastica indicato nell'offerta di gara.

Articolo 16 - CALENDARIO

L'Appaltatore si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Amministrazione Comunale, qui indicativamente specificato:

SCUOLE	INIZIO	TERMINE
Scuole dell'Infanzia	da calendario scolastico	30 giugno
Scuole Primarie	da calendario scolastico	da calendario scolastico
Scuola Secondarie 1° gr.	da calendario scolastico	da calendario scolastico

ALTRE UTENZE	INIZIO	TERMINE
Centri estivi*	metà giugno	31 Luglio
Pasti utenti segnalati dal Servizio Sociale	da calendario scolastico	da calendario scolastico
Asili Nido	1 settembre	31 luglio
Centro Diurno Disabili	Ultima settimana di Agosto	31 luglio

* Data indicativa da concordare di anno in anno con l'ufficio Pubblica Istruzione e subordinata alle decisioni della Giunta Comunale

Articolo 17 - ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI

L'Appaltatore si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Amministrazione Comunale e di seguito indicativamente specificati:

SCUOLE	ORARIO	GIORNO DI SOMMINISTRAZIONE
Scuola dell'Infanzia	11:45	dal Lunedì al Venerdì
Scuola Primaria	12:10 – 13:05 (3 turni con self-service per scuola Montessori) 12:10 per il resto dei plessi	dal Lunedì al Venerdì
Scuola Secondaria 1° grado	13:15 – 13:45	Lunedì – Mercoledì - Giovedì
Asili Nido	11:30	dal Lunedì al Venerdì
Centro Prima Infanzia GIOCOTANTO	entro le ore 9:30	due volte la settimana

ALTRE UTENZE	ORARIO	GIORNO DI SOMMINISTRAZIONE
Centri estivo Scuola dell'Infanzia	11:45	dal Lunedì al Venerdì
Centro estivo Scuola Primaria	12:30	dal Lunedì al Venerdì
Pasti utenti servizi sociali	12:00-13:30	dal Lunedì al Venerdì
CDD	Per le 11:30 massimo	dal Lunedì al Venerdì

N.B.: Gli orari ed i giorni di somministrazione sono indicativi, potranno essere oggetto di modifica e saranno da definire all'inizio di ogni anno scolastico.

Articolo 18 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio esclusivamente nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Appaltatore

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore deve comunque essere garantita la continuità del servizio e l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con 5 giorni di anticipo. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore e il Committente, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con il Committente, sulla base di quanto definito all'art. 25, garantendo le diete speciali.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

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

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, emergenze alimentari o di altra naturale. Si precisa che non si ritengono cause di forza maggiore i fenomeni meteorologici prevedibili (ad esempio: nevicata).

d) Interruzione parziale o totale del servizio a causa di scioperi da parte del personale dello Stato (docenti e personale ATA)

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole il Comune provvederà a darne comunicazione all'Appaltatore con un preavviso di 24 ore. Al mattino della giornata prevista per lo sciopero, sarà trasmessa, con le prenotazioni, formale comunicazione delle effettive presenze. In tal caso l'Appaltatore non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

TITOLO III - PERSONALE

Articolo 19 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

L'Appaltatore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Committente.

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato l'Appaltatore si avvale di proprio personale dipendente che deve essere: in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro nel pieno rispetto del DPR 327/80 e Reg. CE 852/2004.

Sarà altresì a carico dell'Appaltatore attribuire le qualifiche del personale impiegato.

La ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche, dai corsi professionali di aggiornamento frequentati e dagli orari di servizio.

L'Appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza dei macchinari e marcatura CE, di Igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Committente si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Saranno a carico della ditta aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà applicare nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti (deve essere garantito il rispetto delle tabelle ministeriali), nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

L'Appaltatore è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente sull'appalto di Bollate.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato nell'allegato "*elenco del personale*".

La ditta aggiudicataria dovrà altresì, se tenuta a rispettare la legge 68/1999, ad impegnarsi in caso di nuova assunzione a favorire residenti bollatesi segnalati dai Servizi Sociali del Comune.

Articolo 20 - ORGANICO

Centro di Cottura

Presso il Centro Cottura destinato al presente appalto è richiesta la presenza delle seguenti figure professionali:

- un direttore del servizio (con titolo di studio attinente alla mansione svolta) per almeno 40 ore settimanali con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore di un Centro di Cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensione (almeno 2.000 pasti giornalieri). Il direttore dovrà essere sempre reperibile durante la fascia oraria del servizio e dovrà partecipare alle riunioni della commissione mensa.
- Un dietista (con specifico titolo di studio) per almeno 30 ore settimanali su 5 giorni per la preparazione e supervisione delle diete speciali; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista di un Centro di Cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensione (almeno 2.000 pasti giornalieri). Il dietista dovrà partecipare alle riunioni della commissione mensa, solo su richiesta del Committente.
- Un capo cuoco diplomato, con funzioni di responsabile della produzione per almeno 40 ore settimanali; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza in un Centro di Cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensione (almeno 2.000 pasti giornalieri).
- un magazziniere con funzioni di carico, scarico magazzino e verifica delle forniture in entrata e dei prodotti in uscita.

In caso di assenza del direttore del servizio (ferie, malattia, etc.) l'Appaltatore dovrà provvedere alla nomina di un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti entro 1 giorno lavorativo.

Per le figure relative al direttore del servizio, al dietista e al capo cuoco l'Appaltatore dovrà allegare il relativo curriculum da inserire nella busta dell'offerta tecnica, che non sarà però oggetto di valutazione.

Asili Nido

L'Appaltatore dovrà garantire per ogni asilo nido la presenza di un cuoco professionale a 25 ore settimanali, cioè per tutta la fase di preparazione e consumo dei pasti. Al cuoco professionale è richiesta un'esperienza di almeno due anni nel settore della ristorazione collettiva. L'Appaltatore dovrà presentare i curricula dei due cuochi 30 giorni prima dell'inizio del loro servizio presso gli asili nido.

Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'Appaltatore per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti

L'Appaltatore, per l'effettuazione del servizio di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo e per i 10 pasti degli utenti segnalati dai Servizi Sociali sino al domicilio dell'utente o ad altra sede indicata e concordata con l'Amministrazione, deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'Appaltatore nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Personale addetto alla somministrazione

L'Appaltatore per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Nei terminali di somministrazione il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica: in particolare per ogni refettorio dovrà essere individuata una persona responsabile.

Il rapporto personale utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione:

scuola dell'infanzia	1 ASM / 40 pasti somministrati
scuola primaria	1 ASM / 50 pasti somministrati
scuola secondaria 1° gr.	1 ASM / 60 pasti somministrati
nelle scuole con self-service	1 ASM / 70 utenti.

Per tutta la durata del contratto dovrà essere rispettato, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'Indice di Produttività (I.P.) medio settimanale inteso come: n° pasti/n° ore complessive.

Per la distribuzione presso le scuole primarie e secondarie dovrà essere previsto un **IP massimo di 16,6**. Per le scuole dell'infanzia dovrà essere previsto un **IP massimo di 14,0**.

Per l'intera durata dell'appalto la ditta dovrà organizzare il servizio nei refettori, rispettando l'IP sopra riportato. In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la Ditta aggiudicataria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire dal secondo giorno di assenza.

L'Amministrazione comunale verificherà la corrispondenza di tali parametri nel corso del servizio.

Tutto il personale addetto alla somministrazione diretta dei pasti dovrà altresì essere in regola con i requisiti previsti in materia di antipedofilia introdotti con D.Lgs. n. 39 del 4 Marzo 2014.

Variazione e reintegri del personale dell'Appaltatore

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Appaltatore, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione in relazione all'andamento dell'utenza del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Committente. In mancanza di tale approvazione formale l'Appaltatore non potrà effettuare alcuna variazione. Per quanto attiene al reintegro del personale l'Appaltatore in caso di assenza di personale deve reintegrarlo entro 24 ore con personale di pari livello e comunque non superiore a quello del personale assente. Per quanto riguarda i cuochi degli asili nido, in caso di assenza, la loro sostituzione deve essere immediata. Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Appaltatore deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento, in modo che il rapporto di distribuzione rimanga quello previsto dal presente capitolato.

Norme comportamentali del personale

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

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dal Committente;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica;
- mantenere la riservatezza su ogni informazione di cui verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Committente o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Il Committente concorderà con l'Appaltatore l'allontanamento di quei dipendenti che dovessero contravvenire alle disposizioni di cui sopra.

Articolo 21 - VESTIARIO

La ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il proprio personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene (DPR 327/80) e di sicurezza sul lavoro (d.lgs. 81/08), da indossare durante le ore di servizio **insieme ad un cartellino di riconoscimento sempre visibile durante il servizio**. E' tenuta poi a fornire indumenti diversi da indossare per le operazioni di pulizia e a mettere a disposizione del proprio personale, addetto allo sporzionamento dei pasti, un apposito armadietto per riporre gli abiti civili e da lavoro.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere per il periodo 01.07.2023-31.07.2024 alla fornitura dei seguenti indumenti di lavoro **per il personale AUSILIARIO comunale** dei 2 asili nido composto da n. 2 cuoche e n. 2 aiuto cuoche.

Ogni persona di cui sopra ed impiegata nei nidi comunali dovrà disporre della seguente dotazione:

- 2 cuffie
- 2 grembiuli di cotone a maniche lunghe di colore bianco
- 2 grembiuli di cotone a maniche corte di colore bianco
- 4 davanti
- 1 paio di ciabatte
- 1 grembiule ignifugo
- presine e guanti da forno ignifughi.

Articolo 22 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEL PERSONALE

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 sulla sicurezza del lavoro e dal Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro

contenimento.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

Il personale addetto alla preparazione dei piatti per i bambini degli asili nido deve essere adeguatamente formato ad utilizzare metodi di cottura idonei ai bambini di età inferiore ai 3 anni.

I contenuti della formazione debbono riguardare in particolare:

- la promozione della salute e l'educazione alimentare con particolare riferimento al modello mediterraneo;
- l'impiego delle metodologie di comunicazione e delle modalità di relazione idonee a sostenere gli utenti nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari;
- le procedure per definire i requisiti nutrizionali della giornata alimentare o del singolo pasto;
- la corretta porzionatura degli alimenti;
- le modalità per la preparazione ed il consumo in sicurezza delle diete speciali;
- la verifica della qualità del servizio offerto e dell'adeguatezza dell'ambiente nel quale vengono consumati i pasti;
- la valutazione del consumo, degli scarti, delle eccedenze di produzione, allo scopo di ridurre gli sprechi.

Nel rispetto dei CAM l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla distribuzione e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

La ditta aggiudicataria è inoltre tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

La formazione sarà oggetto di valutazione in sede offerta tecnica come meglio precisato nel disciplinare di gara.

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU' E DIETE SPECIALI

Articolo 23 - APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Il presente Capitolato Speciale recepisce i principi della sostenibilità ambientale dei consumi come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti. Il servizio dovrà pertanto essere erogato garantendo il rispetto dei **"Criteri Ambientali Minimi per il servizio di refezione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"** previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U.R.I. n. 90 del 4 aprile 2020.

Si esplicitano di seguito le caratteristiche minime previste per alcune tipologie di alimenti.

A) PRODOTTI BIOLOGICI

Gruppi merceologici	Richieste minime da Capitolato nel rispetto dei requisiti CAM
*Frutta	Presente al 50% in peso, in particolare è richiesta la fornitura di mele, banane e agrumi biologici al 100% (ogni volta che sono presenti in menù)
*Ortaggi	Presenti al 50% in peso; in particolare è richiesta la fornitura di carote, finocchi e pomodori (prodotti freschi) biologici al 100% (ogni volta che previsti in menù) e di minestrone, carote e fagiolini surgelati biologici al 100% (ogni volta che presenti in menù).
Legumi (secchi e/o surgelati)	Presenti al 100% in peso
*Cereali	Previsti al 50% in peso; in particolare è richiesta la fornitura di pasta e pasta integrale biologica al 100% (ogni volta che presente in menù)
Uova (comprese le uova pastorizzate)	Presenti al 100% in peso
Carne bovina	Presente per almeno il 50% in peso
Carne suina	Presente per almeno il 10% in peso
Carne avicola	Presente per almeno il 20% in peso
Carne omogenizzata (asilo nido)	Presenti al 100% in peso
Salumi e formaggi	Presenti al 30% in peso
Latte (anche in polvere per asilo nido) e yogurt	Presenti al 100% in peso
Olio extravergine di oliva	Presente al 40% in peso
Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro	Presenti al 100% in peso
Succhi e nettari di frutta	Presenti al 100% in peso
Marmellate e confetture	Presenti al 100% in peso

*** Per le categorie con l'asterisco (*): qualora sulla base delle prescrizioni imposte dalla Stazione Appaltante, in base ai menù formulati non si dovesse raggiungere la percentuale del 50% di biologico sopra indicata, l'Appaltatore dovrà prevedere l'integrazione di altri prodotti biologici della stessa categoria fino alla concorrenza della percentuale prevista.**

La fornitura di derrate di frutta e verdura fresca per gli asili nido deve essere fatta esclusivamente con prodotti derivanti dall'Agricoltura Biologica.

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di **Agricoltura Biologica** così come definito dal Reg UE 2018/848. La Ditta Aggiudicataria dovrà indicare la loro modalità di gestione, le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, il cui costo sarà a carico della stessa Ditta.

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

- inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo;
- sostituire i prodotti ortofrutticoli biologici previsti con prodotti ottenuti con metodo di agricoltura a lotta integrata

B) PRODOTTI D.O.P. E I.G.P.

E' richiesta la fornitura dei seguenti prodotti D.O.P. e I.G.P, le cui caratteristiche sono definite nell'allegato 3 – caratteristiche merceologiche derrate.

Grana Padano/Parmigiano Reggiano
Asiago/Montasio/Provolone
Prosciutto Crudo di Parma
Bresaola della Valtellina

C) PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE O BIOLOGICI

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

D) PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

In ottemperanza ai CAM, l'Appaltatore è tenuto a garantire la somministrazione dei prodotti equosolidali per banane bio e barrette di cioccolato.

Prima dell'entrata in vigore di ogni menù l'Appaltatore è tenuto a presentare alla Stazione Appaltante le caratteristiche di eccellenza dei prodotti che intende utilizzare, al fine di garantire le percentuali previste dai CAM dandone evidenza nei menù stessi.

FLUSSI INFORMATIVI

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrate nei vari pasti.

Articolo 24 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere composti nel rispetto delle indicazioni e delle tabelle dietetiche previste dal documento **"Mangiar sano a scuola Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica- (ATS Milano Città Metropolitana – novembre 2016).**

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nei menù tipo allegati al presente capitolato e dovranno essere preparati con prodotti in conformità alle indicazioni contenute nel capitolato e relativi allegati.

Il menu sarà unico per le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado; **è prevista la possibilità di una differenziazione per le scuole dell'Infanzia, la cui appropriatezza e qualità verrà valutata in sede di miglioramento dell'offerta.**

L'Appaltatore è tenuto a fornire all'inizio di ogni anno scolastico, entro la fine del mese di settembre, copia dei menù a tutti i bambini utenti del servizio di refezione scolastica. La pubblicazione riguardante il menù

dovrà essere predisposta in collaborazione con l'Amministrazione Comunale che potrà inserirvi altre comunicazioni utili al servizio.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere messo a disposizione sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L. 21/3/2005 n. 55.

Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta: almeno 3 tipologie diverse di frutta nell'arco della settimana. Ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale per la relativa autorizzazione. E' richiesto di documentare settimanalmente la tipologia di frutta somministrata.

Per gli asili nido comunali è previsto un menù specifico (un menù autunno/inverno e un menù primavera estate). Per le grammature per gli asili nido si rimanda a quanto previsto dal documento di indirizzo "Pappa al Nido" dell'ATS di Città Metropolitana di Milano

La Ditta aggiudicataria dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche sopra indicate (a crudo), le corrispondenti grammature "a cotto".

I menù ordinari previsti per l'intero anno scolastico, attualmente ed indicativamente articolati su quattro settimane come meglio indicato ***nell'allegato 4 – menù tipo***, saranno distinti in due tipi di menù: un menù autunno/inverno e un menù primavera/estate.

L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare la data di effettiva decorrenza della stagionalità tenendo conto della situazione climatica del momento.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza. Dovrà altresì assicurare la preparazione di "diete leggere" alternando la composizione dei menù secondo le modalità previste dal documento ATS sopraccitato.

Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti dall'allegato 3- caratteristiche merceologiche delle derrate, senza alcuna variazione di spesa del servizio.

I menù potranno essere modificati da parte della Ditta aggiudicataria, previa intesa con l'Amministrazione Comunale, sentiti: il tecnologo alimentare incaricato dal Comune e il parere delle Commissioni Mensa sempre nei limiti indicati dal documento ATS di cui sopra.

E' però consentita, **per un massimo di due giornate**, una variazione degli alimenti del menù nei seguenti casi:

- 1) guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- 3) avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

In ogni caso la Ditta aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale delle succitate variazioni di menù; le eventuali variazioni dovranno comunque essere concordate con gli uffici comunali preposti.

Articolo 25 - STRUTTURA DEL PASTO

Ogni pasto da servire all'utenza sarà costituito dai seguenti elementi:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o in alternativa il Comune potrà richiedere un prodotto da forno, uno yogurt, un dessert, un gelato
- l'acqua da somministrare è quella della rete idrica del Comune. In caso di problematiche o guasti alla rete idrica dovrà essere fornita, senza costi aggiuntivi, acqua minerale naturale in sostituzione. L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di reintrodurre la fornitura di acqua minerale, qualora intervenissero modificazioni alle attuali linee d'indirizzo.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi, solitamente in occasione di gite scolastiche o pranzi per altre occasioni, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con

l'Amministrazione Comunale. La composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n° 1 panino con prosciutto cotto
- n° 1 panino con formaggio (asiago, montasio, edamer)
- n° 1 frutto/succo di frutta
- n° 1 crostatina confezionata
- n° 2 tovaglioli in carta
- n° 1 bottiglietta d'acqua.

Potranno essere richieste variazioni in base al gradimento degli utenti.

Articolo 26 - DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, senza alcun diritto alla maggiorazione del prezzo, sulla base di richieste formalizzate dall'Amministrazione Comunale e supportate da relativo certificato medico.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di presentare richiesta, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, di apposita certificazione di servizio di ristorazione per regimi dietetici personalizzati presso i competenti Istituti di qualità.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.

Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "per celiachia", secondo quanto indicato nel prontuario AIC.

Si richiede alla ditta aggiudicataria di adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alla preparazione, composizione e varietà delle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dalla ditta aggiudicataria in contenitori singoli, porzionate singolarmente (tranne le diete religiose che potranno essere fornite in contenitori pluriporzioni, salva la possibilità dell'Amministrazione di richiedere il confezionamento in piatti monoporzione, in caso tale sistema non funzioni adeguatamente) e sigillate, recanti etichettatura con il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato, preferibilmente in contenitori singoli e comunque atti a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative. L'Appaltatore per ogni refettorio dovrà prevedere un forno a microonde per il rinvenimento delle diete speciali.

Presso il Centro Cottura e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali rispettando quanto previsto dal Reg. UE 679/2016 (GDPR) in materia di protezione dei dati personali.

TITOLO V - MODALITA' OPERATIVE

Articolo 27 - PRENOTAZIONE PASTI

Il numero effettivo dei pasti da erogare sulla base della rilevazione giornaliera degli alunni sarà comunicato tramite personale degli asili nido telefonicamente e da parte del personale ATA-Scolastico tramite il software di cui all'allegato 2. Anche per il CDD la prenotazione verrà effettuata telefonicamente.

I pasti prenotati possono essere disdetti entro le ore 10:00, in caso di malessere degli utenti, e quindi il loro numero non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

Articolo 28 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO – TRASPORTO – CONSEGNA

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro di Cottura di cui all'art. 11, con personale e derrate a carico della ditta aggiudicataria, la quale dovrà provvedere al trasporto presso i singoli terminali di consumo utilizzando dei mezzi di trasporto propri e comunque con vani di carico lavabili e sanificabili. Per la fornitura di derrate alimentari ai due asili nidi la ditta si impegna a consegnare le derrate con propri mezzi (carrelli compresi) fino all'interno delle cucine degli asili stessi entro le ore 8:30.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg. CE 1935/2004 e succ. modif. ed integrazioni).

La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di sanificazione predisposto dalla ditta aggiudicataria.

L'Appaltatore dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti verranno consegnati in orari diversificati per ogni terminale di somministrazione, secondo un programma concordato con l'Amministrazione Comunale e, comunque, non prima di **20 minuti** dall'inizio del servizio di somministrazione.

Per il terminale in cui il servizio è organizzato su tre turni da parte della Direzione Scolastica, la consegna dei pasti dovrà avvenire separatamente per ciascun turno.

Si richiede che le diete speciali siano veicolate mediante contenitori termoisolati mono-razione. **La tipologia e le caratteristiche dei contenitori isotermici proposti per veicolare le diete speciali e i pasti domiciliari sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - *GNC*) e liquefatta (gas naturale liquefatto - *GNL*) o con gas di petrolio liquefatto(*GPL*).

10 giorni prima dell'avvio del servizio, il soggetto appaltatore dovrà fare pervenire l'elenco, con targa e tipo, dei veicoli da utilizzare per il trasporto; dovrà inoltre essere comunicata nel corso dell'appalto qualsiasi variazione all'elenco. Sarà altresì obbligo del soggetto appaltatore farsi rilasciare la documentazione attinente il parere sanitario, provvedere all'autocontrollo e alla valutazione dei rischi per gli addetti.

Articolo 29 - DISPOSIZIONI GENERALI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli stessi, in particolare si precisa che:

- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto della marcia in avanti e delle norme di buona prassi igienica;

IN FASE DI CONSERVAZIONE:

- I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento.

IN FASE DI PREPARAZIONE:

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, ad eccezione degli arrostiti che potranno essere cotti e abbattuti il giorno antecedente il consumo; saranno ammesse ulteriori deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;
- al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni, mondaturo patate) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo
- la verdura deve essere pulita e mondata lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a

bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo; sono ammesse la sbucciatura delle patate e la mondatura delle zucchine fresche il giorno antecedente la cottura purché tali fasi siano seguite da conservazione refrigerata (da 0°C a +4°C) in contenitori chiusi e in acqua acidulata;

- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- per la preparazione di piatti freddi, laddove vi sia un contatto diretto con gli alimenti, è richiesto l'uso di guanti;
- è richiesto l'uso di Amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta.

IN FASE DI COTTURA:

- è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
- compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasiero.

GESTIONE DELLA FASE DI CONDIMENTO:

- tutti i sughetti a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
- il formaggio dovrà essere grattugiato in giornata, e il suo trasporto dovrà avvenire in appositi contenitori (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$);
- per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;
- prima di procedere al condimento delle verdure cotte, si dovrà provvedere all'allontanamento igienico del liquido in eccesso;
- per il condimento dei pasti dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva, aceto di vino e sale iodato.

IN FASE DI TRASPORTO:

- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
- per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
- per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;
- Il trasporto del pane dovrà avvenire in idonei contenitori, lavabili e sanificabili.

DIVIETI:

- non è ammesso l'utilizzo di OGM ;
- non è ammesso l'uso di prodotti di IV e V gamma;
- è vietata ogni forma di riciclo, ovvero di utilizzo, tale e quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione;
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- non sono ammessi preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate.
-

Articolo 30 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDEnze ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

i. attivarsi con la ATS e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Articolo 31 – PULIZIA ATTREZZATURE, AMBIENTI E DISINFESTAZIONE

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Saranno considerate idonee solo le superfici destinate a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari che presentino:

*CBT ≤ 10 UFC/cm²

*Coliformi totali = assenti.

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione

ordinaria, i seguenti interventi presso il Centro di Cottura ed i refettori nei diversi plessi scolastici:

- a) pulizia dei vetri almeno una volta ogni tre mesi (esclusi i refettori di competenza personale ATA)
- b) pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti (esclusi i refettori di competenza personale ATA)
- c) pulizia approfondita e deragnatura con utilizzo di aspirapolvere almeno una volta ogni tre mesi (in occasioni delle vacanze);
- d) detersione e disinfezione settimanale delle zone/attrezzature dei rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi previsti per le singole frazioni ALL'INTERNO DEI LOCALI SCOLASTICI o all'esterno se l'area è di competenza dell'Appaltatore.

La ditta aggiudicataria dovrà avere a disposizione presso il Centro di Cottura una macchina lavapavimenti, il cui uso dovrà essere sistematicamente previsto nel piano di sanificazione predisposto.

E' a carico dell'Appaltatore anche la pulizia giornaliera dei refettori con annessi locali di sporzionamento e relativi servizi igienici (ove presenti), **compresa la fornitura di materiale igienico-sanitario per i bagni.**

Per le cucine dei nidi invece non necessita alcuna pulizia.

L'Appaltatore è tenuto altresì al rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti, secondo quanto stabilito dalle disposizioni comunali. A tal proposito, la ditta aggiudicataria, per mezzo del proprio personale incaricato e nel rispetto degli orari indicati nel Regolamento Comunale in materia di igiene ambientale vigente, dovrà provvedere al conferimento di tutti i rifiuti prodotti e relativi al servizio di refezione scolastica, nelle apposite aree individuate nelle adiacenze di ciascun plesso scolastico, provvedendo altresì al mantenimento della pulizia dell'area dedicata unitamente ai contenitori utilizzati. Tali operazione sono a totale carico della ditta aggiudicataria, senza alcun maggior costo per l'Amministrazione Comunale.

Sono a carico dell'Appaltatore anche i sacchi per la raccolta dei rifiuti ed il pagamento della relativa TARI.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre predisporre per il solo Centro di Cottura un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori ed insetti striscianti e volanti, adottando un adeguato piano di derattizzazione e disinfestazione.

Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure nel rispetto dei CAM

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

I detersivi e i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro esaurimento e riposti in armadi o in locali non accessibili a personale non autorizzato.

Prima dell'avvio del servizio, e comunque prima di ogni anno scolastico, il soggetto aggiudicatario deve presentare all'Amministrazione Comunale un piano dettagliato delle attività di pulizia programmate, delle attività di disinfezione e l'elenco dei prodotti detersivi e disinfettanti che intende utilizzare corredati delle schede tecniche e di sicurezza.

L'Amministrazione Comunale si riserva di verificare senza alcun preavviso ed a mezzo sopralluogo, il rispetto e la conformità di quanto dichiarato con i prodotti effettivamente in giacenza presso i refettori ed il Centro di Cottura.

Articolo 32 – PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido dovranno essere forniti i bicchieri con coperchio e beccuccio al posto dei biberon. Negli asili nido i bicchieri appena menzionati e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri normali, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Solo in caso di guasto delle lavastoviglie, pranzi al sacco e altre circostanze analoghe dovrà essere fornito materiale monouso (piatti, posate e bicchieri) necessario allo svolgimento del servizio; lo stesso dovrà essere biodegradabile e compostabile, conforme alla Norma UNI EN 13432. Dovrà inoltre garantire l'adeguatezza alla normativa vigente (D.M. 21.03.1973 e ss.mm.ii., Reg. CE 1935/2004), con particolare riferimento alle temperature di utilizzo e ai tempi di contatto tra il materiale e l'alimento.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Articolo 33 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione Comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

TITOLO VI - CONTROLLI E PENALITA'

Articolo 34 - ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare, mediante il personale dei propri uffici preposti o tramite personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente appalto sia presso il Centro di Cottura che presso i terminali di somministrazione.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pHmetri, bilance, macchina fotografica, ecc.).

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

Resta facoltà della Stazione Appaltante richiedere in qualsiasi momento incontri al fine di constatare il regolare funzionamento del servizio, l'efficienza e l'efficacia della gestione.

RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la Ditta aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante e non porrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

Articolo 35 - ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al servizio di refezione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

Articolo 36 - COLLABORAZIONE COMMISSIONI MENSA

Le Commissioni Mensa collaborano con l'Amministrazione Comunale di Bollate nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di refezione scolastica.

Le Commissioni Mensa esercitano, nell'interesse dell'utenza, un ruolo:

- di collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- di monitoraggio d'intesa con i competenti docenti-assistenti al pasto dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte;
- di consultazione per suggerimenti per quanto riguarda il menù scolastico nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito protocollo d'intesa sottoscritto tra Amministrazione Comunale, rappresentanti dei genitori e dirigenti scolastici.

Articolo 37 - CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150g per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro di Cottura per le 72 ore successive il giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

Articolo 38 - PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'inizio dell'anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche effettuate sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati all'Amministrazione Comunale.

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

- n. 10 tamponi superficiali o palmari presso il centro cottura e/o i refettori;
- n. 4 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti).

Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio d'analisi scelto dalla Stazione Appaltante e il relativo costo sarà a carico della ditta aggiudicataria.

Articolo 39 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino dopo l'ispezione delle autorità sanitarie competenti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo e con l'eventuale applicazione di penali previste.

Articolo 40 - PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto, nonché in conformità all'offerta tecnico-progettuale presentata.

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e alla tipologia previsti nel presente capitolato, oppure nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura, o di grave e duratura mancanza d'igiene nei locali adibiti alla cottura e nei plessi di distribuzione, o di non idonee modalità di conservazione degli alimenti e dei cibi, l'Amministrazione Comunale contesterà l'infrazione.

Se entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data delle contestazioni l'Appaltatore non fornirà alcuna controprova probante e non avrà posto rimedio alle violazioni ed inadempienze accertate, l'Amministrazione comunale applicherà le sanzioni nelle seguenti misure, per ciascuna inadempienza/violazione:

- penale di € 250,00 al giorno per numero di personale ai terminali di consumo inferiore al numero dichiarato in offerta
- penale di € 1.100,00 nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature, per ogni infrazione;
- penale di € 1.100,00 nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate, per ogni infrazione;
- penale di € 2.500,00 nel caso di fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti indicati nell'*allegato 3 - caratteristiche merceologiche derrate*
- penale di € 2.500,00 nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- penale di € 750,00 nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- penale di € 1.500,00 nel caso di mancato preavviso di 5 giorni previsto dal precedente articolo 18 lettera a) (interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Appaltatore);
- penale di € 1.100,00 per menù non corrispondente, per ogni infrazione;
- penale di € 1.500,00 per alimenti non conformi alle tabelle dietetiche di cui all'art. 24 del capitolato, nonché con caratteristiche diverse rispetto a quelle prevista nell'*allegato 3 - caratteristiche merceologiche derrate*, per ogni infrazione;
- penale di € 2.000,00 per mancata fornitura di alimenti BIO senza adeguate comunicazioni e giustificazioni, per ogni infrazione;
- penale di € 2.000,00 nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art. 29 (Disposizioni generali per la preparazione dei pasti) del presente capitolato, per ogni infrazione;
- penale di € 1.000,00 nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;
- penale di € 1.000,00 nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale, per ogni infrazione;
- penale di € 500,00 per ogni mancata presa in carico dell'attività di accesso ai dati relativi ai pasti tramite il software E-Civis di cui all'*allegato 2*, senza adeguate comunicazioni e giustificazioni;
- penale di € 500,00 al giorno per il trasporto con automezzi non conformi alle prescrizioni di cui all'art. 28, per ogni infrazione;
- penale di € 1.000,00 per mancata fornitura derrate asilo nido, merenda al Centro Prima Infanzia Giocotanto o merenda per gli alunni delle scuole dell'infanzia comunali e per gli alunni del post-scuola delle scuole dell'infanzia e primarie statali, per ogni infrazione;
- penale di € 300,00 per mancata consegna pasti anziani, per ogni infrazione.

Si specifica che la non rispondenza degli alimenti alla qualità e tipologia previsti nel presente capitolato sarà verificata con il seguente sistema:

- peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sugli alimenti crudi,
- ipotesi di cariche microbiche superiori ai limiti indicati nell'*allegato 3 - caratteristiche merceologiche derrate*, accertate da un laboratorio di analisi dotato di idonea certificazione.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione verrà applicata, secondo la gravità, una penale da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00.

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alle refezioni scolastiche per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dall'Amministrazione Comunale. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la

penale di € 5.000,00, salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

L'applicazione della penalità di cui ai commi precedenti dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'ufficio Pubblica Istruzione, al quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre gg. 10 di calendario dalla notifica della contestazione.

Nel caso non pervengano controdeduzioni da parte dell'Appaltatore nel termine sopraindicato oppure lo stesso non fornisca elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate, verranno applicate le sanzioni, nella misura sopra precisata, fatto sempre salvo il diritto per il Comune di risolvere il contratto.

La violazione degli obblighi relativi alla realizzazione del progetto di assorbimento di cui al punto 15 del disciplinare, nel rispetto della clausola sociale di cui al punto 25 del disciplinare stesso, comporta l'applicazione di una penale non inferiore al 2 per mille e non superiore al 2 per cento dell'importo del contratto a seconda della gravità. Il permanere dell'inadempimento per più di due trimestri comporta la risoluzione del contratto.

La Stazione Appaltante porrà particolare attenzione a quanto proposto dall'Appaltatore nell'offerta tecnica. Il Responsabile del Procedimento qualora accerti, per il tramite del DEC, e contesti formalmente all'Appaltatore di non aver eseguito od ottemperato a quanto dichiarato in sede di gara nell'offerta tecnica, provvede ad una quantificazione economica dell'importo dei servizi non eseguiti mediante un'analisi dei costi ovvero indagine di mercato, se non ricavabile dalla scomposizione dell'offerta economica, e dispone l'applicazione di una penale di pari importo in detrazione alle somme dovute all'Appaltatore per il servizio affidato.

La presente clausola penale si applica direttamente all'Appaltatore anche per fatto addebitabile ad eventuali imprese subappaltatrici.

Qualora, dopo la seconda penalità, l'operatore non ottemperi a quanto da lui stesso offerto in fase di gara, la Stazione Appaltante procederà alla risoluzione contrattuale per incapacità realizzativa manifestata dall'operatore, in considerazione del fatto che il progetto tecnico è essenziale ai fini dell'acquisizione del punteggio e dell'aggiudicazione.

Tutti gli importi relativi alle penali saranno trattenuti dal Comune di Bollate dalla fatturazione del mese di riferimento in cui è stata applicata la penale. La Stazione Appaltante indicherà il motivo e l'importo della penale nella "Contabilità mensile e nel Certificato di pagamento" e l'Appaltatore dovrà farne menzione nella relativa fattura del mese di riferimento.

L'applicazione delle penali verrà comunicata alla ditta dal Comune a mezzo pec.

TITOLO VII - ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 41 - ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il direttore dell'esecuzione, sulla base delle disposizioni del RUP, dopo che il contratto è divenuto efficace (o dopo la sottoscrizione del verbale in caso di esecuzione anticipata del servizio) dà avvio all'esecuzione delle prestazioni, fornendo all'esecutore tutte le istruzioni e direttive necessarie e redigendo apposito verbale firmato anche dall'esecutore.

In tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali, che impediscono in via temporanea che i servizi procedano utilmente a regola d'arte e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto, il DEC può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto, compilando, se possibile con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, il verbale di sospensione, con l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione dei servizi, nonché dello stato di avanzamento dei servizi la cui esecuzione rimane interrotta e delle cautele adottate affinché alla ripresa gli stessi possano essere continuati ed ultimati senza eccessivi oneri, della consistenza della forza lavoro e dei mezzi d'opera esistenti in cantiere al momento della sospensione. Il verbale è inoltrato al responsabile del procedimento entro cinque giorni dalla data della sua redazione.

La sospensione può, altresì, essere disposta dal RUP per ragioni di necessità o di pubblico interesse.

Qualora la sospensione, o le sospensioni se più di una, durino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata complessiva prevista per l'esecuzione delle prestazioni, o comunque quando superino sei mesi complessivi, l'esecutore può richiedere la risoluzione del contratto senza indennità; se la stazione appaltante si oppone alla risoluzione, l'esecutore ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini suddetti. Nessun indennizzo è dovuto all'esecutore negli altri

casi.

Non appena siano venute a cessare le cause della sospensione, il DEC lo comunica al RUP affinché quest'ultimo disponga la ripresa dell'esecuzione e indichi il nuovo termine contrattuale. Entro cinque giorni dalla disposizione di ripresa dell'esecuzione effettuata dal RUP, il DEC procede alla redazione del verbale di ripresa dell'esecuzione del contratto, che deve essere sottoscritto anche dall'esecutore e deve riportare il nuovo termine contrattuale indicato dal RUP. Il DEC trasmette tale verbale al RUP entro cinque giorni dalla data della relativa redazione.

In caso di sospensioni totali o parziali delle prestazioni, disposte per cause diverse da quelle di cui ai commi 1, 2 e 4 dell'art. 107 del D.lgs. 50/16, il risarcimento spettante all'esecutore verrà quantificato sulla base dei seguenti criteri:

- a) i maggiori oneri per spese generali infruttifere si ottengono sottraendo all'importo contrattuale l'utile di impresa nella misura del 10 per cento e le spese generali nella misura del 15 per cento e calcolando sul risultato la percentuale del 6,5 per cento. Tale risultato va diviso per il tempo contrattuale e moltiplicato per i giorni di sospensione e costituisce il limite massimo previsto per il risarcimento quantificato sulla base del criterio di cui alla presente lettera;
- b) la lesione dell'utile è riconosciuta coincidente con la ritardata percezione dell'utile di impresa, nella misura pari agli interessi legali di mora di cui all'articolo 2, comma 1, lettera e) del decreto legislativo 9 ottobre 2002 n. 231 computati sulla percentuale del 10%, rapportata alla durata dell'illegittima sospensione;
- c) il mancato ammortamento e le retribuzioni inutilmente corrisposte sono riferiti rispettivamente al valore reale, all'atto della sospensione, dei macchinari esistenti in cantiere e alla consistenza della mano d'opera accertati dal DEC;
- d) la determinazione dell'ammortamento avviene sulla base dei coefficienti annui fissati dalle vigenti norme fiscali.

Articolo 42 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore se non è autorizzata dal RUP su proposta del DEC, nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nella normativa vigente e come disciplinato nel seguito del presente capitolato.

In caso di modifiche contrattuali non disposte dal DEC, quest'ultimo fornisce all'esecutore le disposizioni per la rimessa in pristino della situazione originaria preesistente con spese a carico dell'esecutore stesso.

Articolo 43 - VARIANTI IN CORSO DI ESECUZIONE

Il DEC propone al RUP le modifiche nonché le varianti dei contratti in corso di esecuzione, indicandone i motivi in apposita relazione, nei casi e alle condizioni previste dall'art. 106 del D.lgs. 50/16.

La Stazione appaltante può chiedere all'esecutore, ai sensi dell'art. 106 comma 12, una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che l'esecutore è tenuto ad eseguire, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Articolo 44 - ULTIMAZIONE DELLE PRESTAZIONI

A seguito di apposita comunicazione dell'intervenuta ultimazione delle prestazioni da parte dell'appaltatore, il DEC effettua entro cinque giorni i necessari accertamenti in contraddittorio con lo stesso e, nei successivi cinque giorni, elabora il certificato di ultimazione delle prestazioni e lo invia al RUP, il quale ne rilascia copia conforme all'esecutore.

Articolo 45 - VERIFICA DI CONFORMITÀ

Il contratto è soggetto, ai sensi dell'art. 102 del d.lgs. 50/16, a verifica di conformità, per certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali.

La verifica di conformità avrà luogo non oltre sei mesi dall'ultimazione delle prestazioni. Il certificato di verifica di conformità ha carattere provvisorio e assume carattere definitivo decorsi due anni dalla sua emissione.

TITOLO VIII - STRUTTURE, ATTREZZATURE E MANUTENZIONE

Articolo 46 - CONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

Per l'espletamento del servizio l'Appaltatore utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti di proprietà comunale nei vari refettori con attigui locali di sporzionamento pasti dei plessi scolastici summenzionati e nei due asili nido (per quest'ultimi a partire dall'01.09.2024). L'Appaltatore sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti e s'impegnerà all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

In sede di consegna del servizio, il Committente procederà con un suo incaricato in contraddittorio con un rappresentante dell'Appaltatore a una verifica delle attrezzature presenti nei refettori assegnati alla ditta. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di detti locali e attrezzature. Per gli asili nido la verifica in contraddittorio ed il verbale di presa in consegna dei locali e delle relative attrezzature verrà effettuata all'inizio di Settembre 2024.

Detti locali e attrezzature sono di proprietà del Comune e saranno utilizzati dall'appaltatore che dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

L'Appaltatore s'impegna a garantire quanto segue:

- segnalare entro 24 ore all'Amministrazione Comunale di Bollate qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema.
- osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di legge, regolamenti, norme igieniche e di prevenzione intese ad evitare qualsiasi tipo di inconveniente durante la manipolazione, conservazione, distribuzione degli alimenti.

La ditta aggiudicataria non potrà portare fuori dai locali i beni avuti in consegna.

Articolo 47 - MODIFICHE O TRASFORMAZIONI AI LOCALI O AGLI IMPIANTI

L'Appaltatore non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune di Bollate, che ne determinerà le condizioni di realizzazione.

Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque di proprietà del Comune di Bollate.

Nel caso in cui l'appaltatore intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione del Committente, quest'ultimo potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico dell'Appaltatore.

Articolo 48 – DOTAZIONE DI NUOVE ATTREZZATURE NEI REFETTORI SCOLASTICI

La ditta aggiudicataria provvederà alla sostituzione di n. 11 lavastoviglie per uso professionale, dotate di relativo addolcitore, adeguatamente dimensionate rispetto all'utenza dei plessi sedi di refettorio scolastico (5 nelle scuole primarie + 5 nelle scuole dell'infanzia + 1 nel plesso di via Brianza) entro 60 gg. dall'avvio del servizio. Dovrà inoltre occuparsi dello smaltimento di quelle attualmente presenti secondo un cronoprogramma da concordare con il Committente.

Nel rispetto dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e forniture di derrate alimentari, le apparecchiature (DM 65 del 10.03.2020), che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. Le attrezzature, di marca primaria, devono essere della massima funzionalità in relazione al numero dei pasti somministrati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- «doppia parete»;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste.

Al termine del contratto d'appalto queste attrezzature diventeranno di proprietà comunale.

Articolo 49 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI, DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sarà a carico dell'Appaltatore la tinteggiatura delle pareti e dei soffitti di tutti i locali (cucine dei nidi, refettori con annessi locali di sporzionamento pasti e servizi/spogliatoi) utilizzati per il servizio, che dovrà essere effettuata a regola d'arte ogni biennio.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti presso i refettori, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, sono a carico della ditta aggiudicataria, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione per tutta la durata dell'appalto.

In caso di sostituzione di lavastoviglie vale quanto già previsto nell'articolo precedente.

Per l'acquisto invece di frigoriferi e congelatori professionali si applicano le seguenti disposizioni contenute nei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e forniture di derrate alimentari:

le apparecchiature, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. Le attrezzature, di marca primaria, devono essere della massima funzionalità in relazione al numero dei pasti somministrati.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull' ecodesign , non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Per la verifica vale quanto già previsto nell'articolo precedente.

Si precisa che nella manutenzione ordinaria e straordinaria si considerano ricompresi anche: gli attacchi, i rubinetti d'intercettazione e le valvole di chiusura degli impianti di adduzione acqua e gas nonché le tubazioni di scarico dalla macchina/lavandino alla rete fognaria, ivi incluse le pilette a pavimento.

Negli asili nido dovrà altresì essere garantito il servizio periodico di manutenzione, affilatura di lame e coltelli e della levigatura dei taglieri.

A partire dall'01.09.2024 dovranno inoltre essere garantite negli asili nido le riparazioni e le periodiche manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari e delle attrezzature date in uso quali, cucine a gas e relative cappe di aspirazione, forno, lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, tritacarne, frullatori miscelatori e impastatori. **Nel caso in cui i macchinari e le attrezzature non siano riparabili sarà a carico della ditta aggiudicataria la loro sostituzione.**

L'impresa aggiudicataria è inoltre tenuta a sostituire temporaneamente le attrezzature mobili (es. affettatrici, tritacarne, frullatori, mixer, frigoriferi, carrelli termici, ...) con attrezzature proprie finché non ne sarà ripristinato il funzionamento e, comunque, e ad adottare, a proprie spese, azioni idonee e suppletive.

Alla fine di ogni anno d'esercizio la ditta dovrà consegnare al Comune un prospetto riepilogativo di tutti gli oneri gestionali sostenuti per la sostituzione di attrezzature nei refettori scolastici e asili nido.

Al termine del contratto d'appalto tutte le attrezzature sostituite diventeranno di proprietà comunale.

Articolo 50 - SPECIFICHE TECNICHE DELLA MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

In particolare si richiede che in caso di guasto di attrezzature ed elettrodomestici le riparazioni avvengano entro le 48 ore dalla rottura.

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire invece gli interventi di manutenzione ordinaria sugli impianti di cui sopra entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla ditta aggiudicataria dovrà pervenire all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante dei refettori (cucine per gli asili nido) e dei locali di sporzionamento pasti.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta aggiudicataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina.
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
- Data di ogni intervento.
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzioni di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.); in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Si specifica che nel caso in cui si presenti la necessità di sostituire un'attrezzatura, tale sostituzione dovrà avvenire con apparecchiatura nuova, appositamente acquistata a carico dell'Appaltatore; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione dei refettori con annessi locali di sporzionamento pasti e delle cucine degli asili nido e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento dei locali summenzionati;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza.

Entro 3 mesi dall'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà presentare un Piano relativo alla manutenzione ordinaria per tutta la durata dell'appalto che dovrà essere assentito dalla Stazione Appaltante. Entro il mese di maggio di ogni anno dovrà inoltre essere presentato l'elenco delle manutenzioni da effettuarsi nel periodo estivo.

Articolo 51 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE E DEGLI IMPIANTI A CARICO DEL COMUNE DI BOLLATE

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei refettori scolastici, dei relativi locali di sporzionamento, delle cucine dei nidi e dei relativi impianti è a carico dell'Amministrazione Comunale di Bollate, salvo quanto previsto all'art. 49 (**gli interventi di manutenzione ordinaria verranno eseguiti da GAIA SERVIZI Srl, società partecipata del Comune, o da altra ditta eventualmente incaricata dal Comune stesso**).

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la ditta aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone

l'ingresso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

Qualora risultasse che gli interventi in oggetto siano derivanti da danni causati da negligenza della ditta aggiudicataria i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Articolo 52 - RICONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E UTENSILI

Alla scadenza del contratto, la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare al Committente i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore.

Gli arredi, le macchine, le attrezzature (compresi i carrelli termici), la stoviglieria e quant'altro acquistato dalla ditta aggiudicataria per il funzionamento del servizio resteranno di proprietà comunale con esclusione dei soli mezzi di trasporto e dei relativi contenitori termici.

Articolo 53 - FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, CARAFFE, POSATE, MATERIALE A PERDERE, TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, quando necessario, stovigliame e vasellame, caraffe, bicchieri e posate, nonché pentolame ed altre attrezzature (gastronom, placche, ecc.) in sostituzione del materiale rovinato o consunto per usura o mancante.

La ditta aggiudicataria è altresì tenuta ad integrare la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessari a garantire il servizio di refezione scolastica e degli asili nido, con materiale dello stesso tipo o migliore di quello in dotazione.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria anche la fornitura di tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro attrezzo indispensabile all'espletamento del servizio). In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni. Sono pure a carico dell'appaltatore le sostituzioni delle stoviglie usurate o rottesi nel corso del contratto anche in tutti i refettori e negli asili nido comunali. La sostituzione avverrà con stoviglie di pari o migliore qualità.

Tovaglie e tovaglioli

Le tovaglette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: *il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.*

TITOLO IX - NORME FINALI

Articolo 54 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale, nei casi previsti di seguito, può procedere, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., alla risoluzione del contratto d'appalto senza che l'Appaltatore possa pretendere risarcimenti od indennizzi di alcun genere:

- a) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi contrattuali non eliminata a seguito di diffida formale da parte dell'Amministrazione Comunale;
- b) arbitraria e ingiustificata interruzione o sospensione, da parte dell'Appaltatore, del servizio oggetto di appalto non dipendente da causa di forza maggiore;
- c) quando l'impresa appaltatrice risulti in stato fallimentare ovvero abbia cessato o ceduto l'attività, salvo quanto previsto all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016;
- d) frode;
- e) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- f) sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica

amministrazione;

g) nel caso di subappalto non autorizzato;

h) per violazione degli obblighi relativi alla realizzazione del progetto di assorbimento di cui alla clausola sociale, nel caso previsto all'art. 40.

La Stazione Appaltante può procedere, altresì, alla risoluzione contrattuale per incapacità realizzativa dell'operatore nel caso di inosservanza di quanto offerto nella proposta tecnica, secondo quanto già indicato sempre all'art. 40.

Nel caso di risoluzione del contratto la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di escutere la garanzia definitiva, fatta salva l'azione di risarcimento per il maggior danno subito.

Articolo 55 - RECESSO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile, in qualunque tempo e fino al termine del servizio. Tale facoltà è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di raccomandata RR o PEC. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 20 giorni dal ricevimento di detta comunicazione.

Articolo 56 - SOTTOSCRIZIONE PATTO DI INTEGRITA'

L'operatore economico è tenuto alla sottoscrizione del Patto di Integrità contenente le clausole contrattuali approvato con delibera di Giunta Comunale n. 205 del 20/12/2019 sulla base del protocollo di legalità con la Prefettura di Milano, consultabile sul sito del Comune nella sezione "Anticorruzione/Protocolli di Legalità". Il mancato rispetto del Patto d'Integrità comporterà l'esclusione dalla procedura e per l'affidatario la risoluzione del contratto.

Articolo 57 - RISPETTO ART. 53 COMMA 16/TER DEL D.LGS. 165/01

I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti (clausola di pantouflage). Il mancato rispetto di quanto sopra comporterà l'esclusione dalla gara.

Articolo 58 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non risulti contemplato nel presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti comunali vigenti.