



PROVINCIA DI COMO

COMUNE DI
FIGINO SERENZA

ALLEGATO A
alla Relazione tecnico illustrativa

**PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI UTENTI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI
PRIMO GRADO FIGINO SERENZA – NOVEDRATE
PER IL PERIODO 01/09/2022 – 31/08/2025**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

CIG: 92503985EA

Sommario

| | |
|---|----|
| ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO | 3 |
| ART. 2 - CENTRO DI COTTURA | 5 |
| ART. 3 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI..... | 5 |
| ART. 4 - MENU' E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONI AGLI UTENTI | 8 |
| ART. 5 - DIETE LEGGERE E DIETE SPECIALI | 10 |
| ART. 6 - MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI | 11 |
| ART. 7 - MODALITA' DI CONFENZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI | 13 |
| ART. 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE..... | 14 |
| ART. 9 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI..... | 15 |
| ART. 10 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE..... | 16 |
| ART. 11 - UTENZE E RIFIUTI | 17 |
| ART. 12 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI | 18 |
| ART. 13 - COMMISSIONE MENSA E RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO | 19 |
| ART. 14 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO | 20 |
| ART. 15 - GESTIONE INFORMATIZZATA PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEIPAGAMENTI DA PARTE DELL'UTENZA..... | 20 |
| ART. 16 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI | 23 |
| ART. 17 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE..... | 24 |
| ART. 18 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTO E DEL SUBAPPALTATORE..... | 25 |
| ART. 19 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE | 25 |
| ART. 20 - DURATA E VALORE DELL'APPALTO..... | 25 |
| ART. 21 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO | 26 |
| ART. 22 - CONSEGNE INACCETTABILI | 28 |
| ART. 23 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO | 28 |
| ART. 24 - ESECUZIONE IN DANNO | 29 |
| ART. 25 - PERSONALE E FORMAZIONE – CLAUSOLA SOCIALE..... | 29 |
| ART. 26 - ORGANICO..... | 30 |
| ART. 27 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO | 32 |
| ART. 28 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE/SUBAPPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI | 32 |
| ART. 29 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE | 32 |
| ART. 30 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO | 34 |
| ART. 31 - GARANZIA DEFINITIVA | 37 |
| ART. 32 - REVISIONE PREZZI | 38 |
| ART. 33 - RECESSO | 39 |
| ART. 34 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA..... | 39 |
| ART. 35 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO | 40 |
| ART. 36 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA | 40 |
| ART. 37 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE | 40 |
| ART. 38 - CONTROVERSIE | 40 |
| ART. 39 - PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA – PROTOCOLLO DI LEGALITÀ - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI..... | 40 |
| ART. 40 - NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR) | 41 |
| ART. 41 - CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO | 44 |

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione, in lotto unico non frazionabile, del servizio di “Ristorazione scolastica per gli utenti della scuola secondaria di primo grado di Figino Serenza – Novedrate”.

Non sono ammesse offerte per una parte dei servizi previsti nell'appalto. L'appalto è da ritenersi globalmente ed unitariamente riferito a tutti i servizi nei quali è articolato. I servizi afferenti l'appalto sono dettagliatamente descritti, nei contenuti prestazionali, nella tipologia e nella modalità di svolgimento nei successivi articoli cui si fa riferimento.

L'appalto è costituito da un lotto unico poiché caratterizzato da una unitarietà funzionale e, pertanto, si ritiene opportuno, sia sotto il profilo della convenienza economica, che sotto il profilo della ottimale esecuzione, non procedere alla suddivisione in lotti.

Una gara a lotto unico, con conseguente unicità di coordinamento, direzione e responsabilità, appare idonea ad assicurare una adeguata omogeneità delle attività poste in essere e dei risultati perseguiti.

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Figino Serenza, **a ridotto impatto ambientale**, per il periodo dal 01/09/2022 al 31/08/2025.

Le modalità di svolgimento di tale servizio sono ispirate:

- al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement – GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Ambientali Minimi (c.d. CAM) di cui all'allegato 1 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio del 10 marzo 2020;
- alle “Linee d’indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” del Ministero della Salute (Conferenza Unificata, provvedimento 29 aprile 2010 e s.m.i.);
- alle “Linee guida per una sana alimentazione” del MIPAAF, CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, revisione 2018, con relativo “Dossier scientifico”, edizione 2017;
- alle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica Regione Lombardia (Agosto 2002);
- alle Linee guida ATS Insubria per il servizio di ristorazione scolastica (ed. 2016); (allegato 1)
- alle Linee guida ATS Insubria per servizio di ristorazione scolastica – Le ricette (ed 2016); (allegato 2)
- al Decreto 18 dicembre 2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, riguardante le “mense biologiche”;
- al Documento per la Pianificazione delle Attività Scolastiche, Educative e Formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l’anno scolastico 2020/2021 – Decreto del Ministro dell’Istruzione n. 39 del 26/06/2020;
- alle “Indicazioni per la riapertura della ristorazione scolastica – Regione Lombardia” prot. G1.2020.0028944 del 07/08/2020;
- alle “Linee di Indirizzo per la ristorazione collettiva in tempo di pandemia – ATS Insubria del 13/08/2020.
- Il servizio oggetto del presente contratto deve essere svolto garantendo il massimo dell’efficienza allo scopo di raggiungere le seguenti finalità:
 - fornire agli utenti un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale di facile digeribilità, sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
 - preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;

- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA è destinato agli alunni e insegnanti aventi diritto del seguente plesso scolastico:

| TIPOLOGIA SCUOLA | INDIRIZZO | MODALITA' |
|---|---------------------------------|---|
| Scuola secondaria di primo grado Figino Serenza - Novedrate | Via Europa 25 Figino Serenza | <p>Le classi a tempo pieno hanno rientro pomeridiano il lunedì e il mercoledì</p> <p><u>In situazione di normalità</u> il servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ si effettua mediante sistema self-service con utilizzo di vassoi completi di tovaglette monouso a perdere ⇒ si svolge nel refettorio della scuola in unico turno: dalle ore 13,45 alle ore 14,40 ⇒ per n. 104 (max) utenti oltre a n. 3 docenti. <p><u>In situazione di emergenza sanitaria</u> il servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ si effettua ai tavoli con materiale a perdere (in sostituzione del self-service) ⇒ si svolge nel refettorio della scuola su 2 turni: dalle 13:45 alle 14:05: primo turno dalle 14:05 alle 14:25: sanificazione dalle 14:25 alle 14:45: secondo turno ⇒ per n. 44 (max) utenti oltre a n. 2 docenti per ciascun turno |

DOCENTI:

➤ Il costo è a carico dell'Ente: **è prevista la somministrazione di un piatto completo come per gli alunni.**
L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Di seguito vengono forniti, a mero titolo informativo, i dati degli iscritti e frequentanti la mensa scolastica nell'anno 2021/2022

| PLESSO SCOLASTICO | UTENTI COMPLESSIVI (alunni + insegnanti) | N. PASTI ANNUI ALUNNI | N. PASTI ANNUI INSEGNANTI |
|---|---|--------------------------|------------------------------|
| Scuola secondaria di primo grado Figino Serenza – Novedrate | 74 + 4 | 4.070 | 230 |

Si prevede pertanto la fornitura di circa 4.300 pasti annui su una media di pasti giornalieri pari a n. 78.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

1. fornitura derrate alimentari
2. predisposizione menù e informazione agli utenti
3. preparazione diete di transizione e diete speciali
4. preparazione e cottura dei pasti
5. confezionamento e trasporto dei pasti
6. gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature
7. somministrazione dei pasti
8. lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali
9. raccolta e gestione rifiuti + iniziative contro lo spreco alimentare
10. gestione informatizzata delle prenotazioni e dei pagamenti
11. derattizzazione dei refettori eventuale

ART. 2 - CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio l'Appaltatore dovrà utilizzare un centro di cottura dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto, con la necessaria potenzialità per la produzione dei pasti del presente servizio.

Tale centro di cottura dovrà essere ubicato in modo tale da assicurare un tempo medio di percorrenza riferito alla fascia oraria: 12,30 – 13,45, tra il centro di cottura e la sede scolastica, non superiore a 40 minuti (tempo da calcolare sul sito Google Maps, voce "indicazioni stradali"). Il centro di cottura dovrà essere regolarmente notificato o registrato ai sensi del Regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale e suoi allegati o previste dalla normativa vigente.

In caso di indisponibilità del centro cottura di cui al primo comma l'Appaltatore dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso altro centro di cottura, di cui abbia parimenti la disponibilità, adeguatamente attrezzato e ubicato ad una distanza dalla sede scolastica tale da garantire il rispetto degli standard previsti, fermo restando lo stesso costo unitario offerto dall'Appaltatore in sede di gara.

Laddove, dalle verifiche dell'Ente, emergesse che la struttura del centro cottura impiegato non dovesse essere conforme alle prescrizioni del presente capitolato, l'Appaltatore sarà dichiarato, con atto unilaterale dall'Ente, decaduto dall'aggiudicazione e/o dal contratto se già stipulato.

ART. 3 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto indicato nelle Linee guida ATS Insubria per il servizio di ristorazione scolastica (ed. 2016).

Come previsto dall'art. 34, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 e dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante *“Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali”*, dovranno essere rispettati i seguenti CRITERI AMBIENTALI MINIMI previsti per il *“Servizio di ristorazione scolastica”*, sub C, lett. a), di cui all'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 e coordinati, per quanto riguarda le materie prime di origine biologica, con le percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto, previsti con il Decreto 18 dicembre 2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali:

I pasti previsti nei menù devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.), o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **Frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), cereali e derivati (compresi pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine):** biologici per almeno il **50%** in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 dell'Allegato 1 al D.M. 18 dicembre 2017 recante *“Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”* o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei *“Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva”*, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- **Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti; assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude;
- **Carne:**
 - ✓ **bovina:** biologica per almeno il **50%** in peso. Un ulteriore **10%** in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative *“benessere animale in allevamento”*, *“alimentazione priva di additivi antibiotici”*, o a marchio DOP o IGP o *“prodotto di montagna”*.
 - ✓ **suina:** biologica per almeno il **10%** in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti *“benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione”* e *“allevamento senza antibiotici”*. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

- ✓ **avicola:** biologica per almeno il **20%** in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’Appaltatore.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’Al. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>)

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l’anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da “allevamento in valle”. Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea.

Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’Appaltatore.

- **Salumi e formaggi:** Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico. L’olio di girasole è ammesso per eventuali frittture, altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso

alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreno ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- **Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici.** Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Le VERIFICHE verranno effettuate dal Direttore dell'Esecuzione, su base documentale ed in situ:

- **Le verifiche documentali** si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC;
- **Le verifiche in situ** sono eseguite dal Direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

L'Appaltatore dovrà altresì eseguire il servizio nel rispetto della seguente normativa:

- Regolamento UE n. 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità agroalimentare, intesa come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- Regolamenti UE n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati;
- Regolamento UE n. 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti, intesa come obbligo di evidenziare in menù i principali allergeni alimentari e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Nel caso in cui uno o più prodotti tra quelli offerti, certificati biologici/DOP/IGP non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altri aventi caratteristiche analoghe. L'Appaltatore ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato.

ART. 4 - MENU' E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONI AGLI UTENTI

I menù presentati dall'Appaltatore dovranno ottenere la validazione del Servizio competente dell'ATS INSUBRIA (S.I.A.N), previa richiesta da parte dell'Appaltatore medesimo. Prima dell'avvio del servizio l'Appaltatore sarà tenuto ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Amministrazione Comunale, la Commissione mensa e l'Appaltatore.

L'Appaltatore si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate, anche attinenti a variazioni di menù.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura); dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

Per la predisposizione del menù, si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- ⇒ rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- ⇒ predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali:
 - adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
 - menù strutturato su almeno 4 settimane a rotazione;
 - stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
 - descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
 - i pasti dovranno essere completi di:
 - ✓ n. 1 primo piatto
 - ✓ n. 1 secondo piatto
 - ✓ n. 1 contorno
 - ✓ frutta di stagione
 - ✓ acqua di rete microfiltrata in caraffe utilizzando l'acqua potabile disponibile nella scuola (indicativamente almeno una caraffa da un litro ogni 6 pasti)
 - ✓ Pane
- ⇒ possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- ⇒ capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
- ⇒ predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;
- ⇒ come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno), almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure;
- ⇒ in occasione di festività o particolari ricorrenze (Natale, Carnevale, Pasqua, Halloween) dovrà essere fornito ad alunni ed insegnanti, un menu tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale;
- ⇒ l'Appaltatore fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, secondo le seguenti indicazioni:

Alunni e insegnanti

- 2 panini farciti

- 1 frutto di stagione
- acqua minerale naturale in bottiglia di plastica da 50 cl
- 1 fetta di torta artigianale
- 1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere
- Pane: totale circa 120 g
- Farcitura: un panino con 30 g di formaggio da taglio fresco, un panino con 30 g di prosciutto cotto

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione dell'utenza, con affissione alla bacheca scolastica e pubblicazione sul sito del Comune e sul Portale web, le seguenti informazioni:

- menù vidimati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;
- indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico "verdura cruda o cotta" ma andrà specificato se si tratta di zucchine o carote);
- indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- dicitura "BIO" a fianco di ogni pietanza classificabile come tale (es: coscette di pollo "BIO"), indicazione degli eventuali ingredienti surgelati; indicazione degli ingredienti o prodotti DOP/IGP/BIO ovvero a filiera corta (regionale o km "0"); specificazione dei dessert di produzione propria "PP";
- informazioni agli utenti relativamente a cambio menù o singole pietanze;
- consigli nutrizionali per la giornata alimentare del ~~bambino~~/ragazzo, sulla base del menù del giorno (proposte per prima colazione, merenda di metà mattina, merenda del pomeriggio, cena).

ART. 5 - DIETE LEGGERE E DIETE SPECIALI

L'Appaltatore dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, il menù **di transizione o "in bianco"**, così composto:

- **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse;

La dieta di transizione può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un **massimo di tre giorni consecutivi**, salvo presentazione di certificato medico se superiore ai tre giorni.

Al fine di evitare l'utilizzo ingiustificato di richieste di "pasti in bianco" la dieta di transizione per i tre giorni consecutivi senza certificato medico può essere richiesta dall'utente per un massimo di 3 volte all'anno.

Superate queste tre volte ogni richiesta di pasto in bianco dovrà essere supportata da adeguato certificato medico e dovrà seguire il regime delle diete speciali. L'Appaltatore pertanto dovrà adeguare il sistema informatico di prenotazione dei pasti tenendo in considerazione tale limite oltre il quale vi dovrà essere un blocco che impedisca all'utente di continuare a prenotare i pasti in bianco.

I genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di **dieta speciale**, all'Ufficio comunale competente e all'Appaltatore nonché, per conoscenza, all'Istituto Comprensivo di appartenenza, compilando apposito modulo predisposto dal S.I.A.N. di ATS Insubria corredato da certificato medico attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire. L'Appaltatore provvederà ad adeguare il menù, mantenendolo il più possibile aderente al menù generale, con sostituzione degli alimenti/ingredienti e a trasmettere la documentazione (menù, tabelle dietetiche e ricettario) ai soggetti interessati. Gli insegnanti potranno fare richiesta di **dieta speciale** attraverso l'Istituto Comprensivo che provvederà ad inoltrare la richiesta all'Appaltatore.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, garantire una alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

Il prodotto finito dovrà essere confezionato in vaschette monoporzione, in materiale biodegradabile e compostabile, in grado di garantire la sicurezza igienica del pasto attraverso termosaldatura delle vaschette con apposita pellicola, idonea al contatto con gli alimenti e dovrà essere conservato in contenitori a chiusura ermetica ad uso esclusivo, ben identificabili e opportunamente etichettati con nome e tipologia di pietanza del pasto speciale. Il trasporto del pasto speciale dal centro di cottura alla mensa scolastica dovrà avvenire in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili.

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti speciali deve essere adeguatamente formato e svolgere l'attività con scrupolo e sensibilità.

L'Appaltatore dovrà altresì assicurare diete speciali correlate ad esigenze etico-religiose o culturali su formale richiesta sottoscritta dai genitori degli utenti.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si rinvia alle Linee guida ATS Insubria per il servizio di ristorazione scolastica (ed. 2016) e alle Linee guida ATS Insubria per servizio di ristorazione scolastica – Le ricette (ed 2016)

ART. 6 - MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

L'Appaltatore dovrà provvedere alla produzione di pasti in **regime fresco-caldo**, da distribuire e somministrare in **multiporzione**.

Per la preparazione e cottura dei pasti, l'Appaltatore dovrà osservare le seguenti indicazioni:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Da evitare la soffrittura, da sostituire con l'appassimento o tostatura delle verdure in poca acqua o brodo vegetale.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda appaltatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'Appaltatore, in base al Reg. CE 852 del 200, deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ATS competente.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti.

L'Appaltatore dovrà provvedere allo smaltimento del cibo non consumato dagli utenti in conformità alla normativa vigente.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere possibilmente ritirati in giornata a cura dell'Appaltatore.

DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER LA MENSA BIOLOGICA DI CUI AL D.M. 18.12.2017:

- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008;
- nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento;
- nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici;
- nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

ART. 7 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori in acciaio inox, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici di idoneo materiale facilmente lavabile e disinfettabile, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento della temperatura ottimale. La soluzione adottata (casce termiche

passive, attive con sistemi di tenuta del calore, a vapore o elettrici, carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo/freddo...) dovrà essere coerente con le modalità organizzative di distribuzione e somministrazione.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici 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 norma UNI EN 13432.

Le diete speciali dovranno essere confezionate e trasportate con le modalità di cui al precedente art. 5.

Tutti i contenitori, ed i carrelli eventualmente utilizzati, devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo e/o cattivi odori.

L'Appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso ~~il~~ il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche di appetibilità.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovranno avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna, il numero di pasti totale con specificazione del numero di diete speciali; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

L'Appaltatore si impegna a rendere effettuabile in qualunque momento il controllo della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente per consentire le **consegne nell'arco di 40 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.**

L'Appaltatore dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe minimo Euro 5 (indipendentemente dal sistema di propulsione benzina, diesel, gas, elettriche o ibride).

Prima dell'avvio del servizio. L'Appaltatore dovrà produrre copia della carta di circolazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti. L'Amministrazione Comunale si riserva di verificare periodicamente il mantenimento dello status ecologico dei mezzi utilizzati.

L'Appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di somministrazione e consumo.

ART. 8 – LOCALI ED ATTREZZATURE

L'Appaltatore, per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, avrà a disposizione i locali adibiti a refettorio, con annessi servizi, le attrezzature e gli arredi di proprietà del Comune presenti nel plesso scolastico; si stabilisce sin d'ora che i beni mobili ed immobili concessi in uso si intendono accettati dall'Appaltatore nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.

L'Appaltatore è tenuto all'aggiornamento della registrazione ai sensi del Reg CE 852/2004 dei terminali di somministrazione secondo le modalità vigenti (attraverso SUAP).

L'Appaltatore si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine dell'affidamento, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati all'Appaltatore eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

Spetta all'Appaltatore la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di ristorazione (ad esempio lavastoviglie, forno a microonde, ecc.) presenti nel plesso scolastico e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso.

Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni lavorativi, pena l'applicazione della penalità prevista dal presente Capitolato.

L'Appaltatore non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione del Comune, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.

ART. 9 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'Appaltatore dovrà adibire al servizio di somministrazione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e alle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento), nonché per quanto concerne la somministrazione di diete speciali e quantitativamente in grado di garantire il rapporto **1/50 alunni iscritti al servizio mensa, per ciascun punto di distribuzione all'interno del plesso.**

La predisposizione della sala mensa, compreso l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovaglette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, brocche d'acqua microfiltrata della rete idrica cittadina), la somministrazione dei pasti e le successive attività di sparcchiamento, riordino e pulizia di locali e attrezzature, avverranno a cura del personale dell'Appaltatore.

Tutto il materiale per la somministrazione dei pasti dovrà essere fornito a cura e spese dell'Appaltatore, secondo le seguenti prescrizioni:

- fornitura di carrelli di servizio in acciaio inox per il trasporto dei contenitori. Fornitura di carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità. Fornitura di tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio;
- corretta manutenzione della lavastoviglie presente e, nel caso di guasto o deterioramento, alla sua sostituzione senza nessun costo a carico dell'Amministrazione. Si precisa che la manutenzione e la sostituzione della stessa devono seguire le prescrizioni riportate nel presente Capitolato. Sono, altresì, a carico dell'Appaltatore tutti i prodotti necessari al loro funzionamento e alla tenuta in buono stato, quali detersivi, brillantanti ecc.
- fornitura in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto delle stoviglie necessarie per la distribuzione ed il consumo dei pasti;
- fornitura giornaliera, per ciascun utente, di tovagliolo monouso e tovaglietta monoposto, 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;
- fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali della mensa;
- fornitura dei cestini porta-pane, dei contenitori per la distribuzione della frutta, delle ciotole e terrine di

varie dimensioni quali accessori necessari alla somministrazione dei pasti;

- sostituzione tempestivamente degli 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.

L'attività di somministrazione dei pasti dovrà essere garantita secondo le seguenti disposizioni:

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso degli alunni subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 minuti;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- i giorni in cui viene servita la pasta dovrà essere servito anche il grana grattugiato;
- dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure (aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone);
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

ART. 10 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

| TIPO DI INTERVENTO | FREQUENZA |
|--|---|
| Pulizia sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese posate, bicchieri e stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti | Ogni giorno – al termine del servizio |
| Accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione, bagni, spogliatoi, finestre, porte ingressi, pavimenti, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica) | Dopo ogni servizio di refezione |
| Pulizia dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti | Ogni giorno – al termine del servizio |
| Pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, affidati in comodato d'uso e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica | Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione |
| Tende, strutture fonoassorbenti e zanzariere | Prima dell'avvio dell'anno scolastico |
| Disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale nei locali affidati in comodato d'uso | Trimestrale e/o secondo necessità. Tale operazione potrà essere ripetuta su richiesta dell'ATS, o da altra autorità competente, a spese dell'Appaltatore. |

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con proprio personale, mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

L'Appaltatore dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli utenti dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica ecc.).

Tutte le operazioni di lavaggio, deterzione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

In particolare:

- per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in delle stoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) 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;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- i prodotti utilizzati per la disinfestazione devono essere a bassa tossicità, registrati presso il Ministero della Salute (rodenticidi, larvicidi, adulticidi e formulati in genere) e utilizzati, nel rispetto della legislazione vigente, con l'utilizzo delle tecnologie più avanzate per ottimizzare la quantità di principio attivo distribuito, garantendo il minimo impatto ambientale.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà farlo in momenti diversi da quelli della preparazione o distribuzione degli alimenti, in modo da ridurre/eliminare rischi di contaminazione crociata.

⇒ Il Direttore dell'esecuzione del contratto/RUP 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 rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

ART. 11 – UTENZE E RIFIUTI

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di energia elettrica, acqua e riscaldamento dei locali adibiti a refettori e locali accessori.

L'Appaltatore 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.).

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, servendosi degli appositi recipienti, svuotati giornalmente anche quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio.

Dovrà essere attuata la raccolta differenziata, secondo le norme pro-tempore indicate nel regolamento di igiene ambientale comunale o da ulteriori disposizioni correttive/integrative.

Contenitori e pattumiere, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'Appaltatore in numero adeguato.

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.

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 12 – 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 schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) 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 Amministrazione Comunale (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni. 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:

- 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 gli alunni i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- 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 tre mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'Appaltatore deve condividere con l'Amministrazione Comunale 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 L. 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 trimestrale** da inviare telematicamente al Direttore dell'esecuzione del contratto/RUP.

ART. 13 – COMMISSIONE MENSA E RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione Mensa", costituita secondo quanto stabilito dal vigente Regolamento Comunale in materia.

Alle riunioni della Commissione Mensa la ditta appaltatrice del servizio parteciperà con un proprio rappresentante.

L'attività della Commissione Mensa comprende l'osservazione e la verifica delle procedure e dell'andamento del servizio durante la distribuzione ed il consumo dei pasti.

La Commissione Mensa ha la finalità di favorire la partecipazione, di assicurare la massima trasparenza nella gestione del servizio di ristorazione scolastica, di attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento dell'utenza.

La Commissione Mensa è un organo consultivo e propositivo, esercita la sua azione nell'interesse dell'utenza, ha un ruolo:

- a) di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, soggetto titolare del servizio;
- b) di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e della qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione; attraverso valutazioni sul gradimento dei pasti erogati, avuto riguardo, in particolare al rispetto del menù, alla temperatura percepita, all'appetibilità delle pietanze somministrate, all'adeguatezza delle porzioni e alla percentuale di scarto
- c) consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio e controllo del rispetto del capitolato d'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto, con cadenza almeno annuale e con le modalità indicate in sede di offerta, ad adottare una o più iniziative formative su tematiche quali, ad esempio i principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare, nonché le Linee guida ATS Insubria per il servizio di ristorazione scolastica (ed. 2016).

ART. 14 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'Appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C, per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "*Ristorazione scolastica – Comune di Figino Serenza - Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione*".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 15 - GESTIONE INFORMATIZZATA PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEI PAGAMENTI DA PARTE DELL'UTENZA

La ditta appaltatrice dovrà attivare, a sua cura e spese, **con congruo anticipo rispetto alla data di avvio del servizio e per l'intera durata del contratto**, un sistema informatizzato, multilingua, interamente WEB based, multiservizi nativo. Il sistema dovrà essere **conforme alle direttive dettate da Agid** per consentire la massima fruibilità da parte dell'utenza. Gli utenti dovranno avere la possibilità di accedere ai servizi sia in modalità remota, attraverso la rete internet, sia tramite una **APP** appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices.

Il servizio dovrà essere accessibile da parte dell'utenza tramite codice utente e password.

La gestione informatizzata per la prenotazione dei pasti e l'incasso dei pagamenti da parte dell'utenza attualmente viene effettuata con il software di **ETICA SOLUZIONI s.r.l.** di Abbiategrasso (MI); titolare delle licenze d'uso è il comune di Figino Serenza. Il software è gestito da AppNet s.r.l. di Abbiategrasso (MI).

Per non creare gravi disservizi all'utenza si raccomanda fortemente di mantenere la medesima gestione. Se ciò non risulterà possibile dovrà essere comunque garantito il trasferimento di TUTTI i dati (nominativi alunni e tutori / presenze / versamenti / dichiarazioni per il 730 / note / crediti / debiti / ecc.) in tempo utile per essere pronti con le iscrizioni del nuovo anno scolastico pena l'applicazione delle penalità di cui all'art. 30.

In caso la Ditta Affidataria optasse per un sistema informatizzato diverso da quello attualmente in uso, la stessa dovrà attivare, a sua cura e spese, **per l'intera durata del contratto**, un sistema informatizzato, multilingua, interamente WEB based, multi-servizi nativo, **in grado di dialogare con la piattaforma di pagamento PagoPA in uso presso il Comune di Figino Serenza e con** accesso anche tramite SPID e CIE, in conformità a quanto previsto dall'art. 5 del D.lgs. n. 82/2005 "Codice dell'Amministrazione Digitale". Gli utenti dovranno avere la possibilità di accedere ai servizi sia in modalità remota, attraverso la rete internet, sia tramite una **APP** appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices.

Il servizio dovrà essere accessibile da parte dell'utenza tramite codice utente e password nonché tramite SPID e CIE. **L'interfacciamento richiesto sarà a totale carico dell'Appaltatore.**

Il sistema è finalizzato:

- alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio;

- alla prenotazione giornaliera dei pasti compresa la gestione delle diete speciali;
- alla gestione del processo relativo ai pagamenti da parte degli utenti in modalità prepagato;
- alla possibilità di accesso ai servizi da parte degli utenti in modalità remota, attraverso la rete internet e un'applicazione appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices (PC, tablet, smartphone ecc.);
- a consentire al Comune la verifica della corretta attribuzione dei versamenti effettuati da ogni singolo utente, oltre che la verifica del computo dei pasti fruiti da ogni alunno/insegnante.

I processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

- registrazione anagrafica a carico della ditta degli alunni utenti e degli adulti responsabili del pagamento, con attribuzione di codice utente;
- assistenza agli utenti per l'iscrizione/informazioni sul servizio mediante numero verde dedicato o altra modalità equivalente;
- iscrizione al servizio mediante modulo iscrizioni on-line, valevole per tutti gli utenti che debbono usufruire del servizio: alunni già presenti in anagrafica, nuovi ingressi, insegnanti, personale adulto avente diritto al pasto gratuito o meno, con possibilità di gestire in automatico il passaggio a fine anno alla classe superiore evitando una nuova iscrizione;
- elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti: ciascun utente, in base al calendario scolastico, ha di default il pasto prenotato in tutti i giorni in cui risulta iscritto al servizio (rientro pomeridiano);
- possibilità di dare disdetta della prenotazione del pasto entro le ore 9:00 del giorno del consumo senza che nulla venga addebitato all'utente e potrà essere effettuata mediante portale web, applicativo per smartphone, oppure con la chiamata telefonica;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, ai sensi del Regolamento UE 2016/679;
- acquisto dei pasti da parte dei tutori responsabili degli utenti, in modalità pre-pagato;
- possibilità di richiedere un pasto in bianco mediante APP nativa e Portale WEB;
- gestione di eventuali esenzioni, totali o parziali, legate alla fascia ISEE o ai carichi familiari in accordo con l'Ufficio Scolastico Comunale;
- gestione completa delle comunicazioni con i tutori, compreso l'invio gratuito dei solleciti di pagamento, in modalità multicanale, tramite invio di sms, email o cartacei, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie sia tramite codice utente che con credenziali SPID, il sistema Pubblico di Identità Digitale e CIE, nel rispetto della normativa sulla privacy;
- rilascio agli utenti nel rispetto della normativa fiscale vigente e con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio, di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste dalla legge;
- gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi da parte dell'Amministrazione Comunale. La procedura dovrà consentire l'estrazione delle posizioni non pagate e l'elaborazione di tali somme allo scopo di generare un bollettino di pagamento PagoPA.

Il sistema di gestione informatizzata:

- dovrà essere accessibile anche attraverso un link presente sul sito del Comune e consultabile costantemente in tempo reale;
- in ogni momento dovrà consentire anche al Comune di redigere statistiche relative ai diversi momenti

della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze complessive e nominative – anche distintamente per plesso – il numero dei pasti forniti totale e parziale e per plesso, secondo le date ed i periodi desiderati. La piattaforma dovrà garantire la possibilità di visionare e classificare i dati secondo diverse esigenze: per omogeneità di tariffe; per omogeneità di dieta; in ordine alfabetico; suddivisi per scuole e classi; per presenze giornaliere, diversificate per insegnanti e alunni; per debito/credito residuo per singolo utente;

- dovrà essere compatibile / integrabile con gli strumenti informatici del Comune e, comunque, non dovrà comportare costi aggiuntivi di implementazione/aggiornamento ai sistemi in dotazione presso gli uffici comunali. Il Comune dovrà essere abilitato ad utilizzare la base dei dati contenente le anagrafiche degli utenti iscritti al servizio, comprese eventuali variazioni in corso d'anno (attivazione o cancellazione di utenti, cambio di fascia del costo del pasto su espressa indicazione del Comune, modifica dati anagrafici e contatti telefonici, ecc.).

Del sistema sopradescritto restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- l'eventuale assistenza agli utenti, in fase di iscrizione;
- la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali;
- eventuali comunicazioni alle famiglie, mediante il sistema informatizzato messo a disposizione dall'Appaltatore, che dovrà garantire la fornitura di messaggi SMS, email o cartacei in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune per tutta la durata del contratto;
- l'incasso delle rette/tariffe di addebito pasto
- la comunicazione all'Appaltatore del calendario scolastico, della programmazione dei rientri pomeridiani e delle relative variazioni;
- la comunicazione all'Appaltatore in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- la predisposizione della lettera informativa ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di fruizione del servizio;
- la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.

Compete all'Appaltatore:

- la gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica comunale;
- l'inserimento, la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- la manutenzione, durante tutta la durata del contratto, del sistema informatizzato, nonché l'installazione e manutenzione di eventuali apparecchiature hardware o software;
- il mantenimento di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del sistema presso un Internet Data Center avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- il caricamento sul conto di ogni utente di eventuali importi residui, a debito o a credito che risultassero al termine della gestione effettuata nel corso dell'anno scolastico 2020/2021;
- l'invio puntuale e frequente di solleciti di pagamento all'utente (tramite e-mail, SMS, contatti telefonici) a partire da un debito di Euro 25,00 al fine di evitare il raggiungimento di somme onerose;
- la gestione separata dei dati derivanti dalla rilevazione prenotazione pasti e dalle presenze degli utenti

- da quelli relativi agli insegnanti;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite email, SMS o altra modalità;
 - la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
 - i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata del contratto;
 - presenza di almeno n. 1 persona qualificata alle riunioni di presentazione del servizio di gestione informatizzata agli insegnanti e all'utenza, prima dell'inizio del servizio, nonché ad eventuali incontri con l'Amministrazione comunale o con la Commissione Mensa;
 - la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema informatizzato;
 - la formazione, in modalità "webinar" (n. 1 giornata formativa della durata indicativa di 4 ore, oltre assistenza gratuita su chiamata) del personale comunale addetto all'utilizzo del sistema informatizzato;

La ditta dovrà garantire l'attivazione di **procedure alternative di emergenza** per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema.

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

SICUREZZA, GESTIONE, CONSERVAZIONE DEI DATI E LEGGI IN MATERIA

Il sistema informatizzato dovrà inoltre garantire quanto segue:

- A. il programma deve rispettare le norme sull'accessibilità per i disabili (legge Stanca), pertanto deve essere certificato da apposito ente accreditato AgID;
- B. il sistema deve essere conforme alla L. 4/2004 e deve operare nel pieno rispetto del D.L. 196/2003 sul trattamento dei dati sensibili e della privacy, nonché del G.D.P.R. (General Data Protection Regulation), Regolamento UE 2016/67 in vigore dal 25 maggio 2018;
- C. la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO 27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

Al fine di garantire idonei livelli di qualità, nonché di continuità, del servizio, la società di informatica deve essere certificata ISO 22301 per la continuità operativa, ISO 9001 per la gestione della qualità, ISO 27001 per la sicurezza delle informazioni (compresa disciplina de ISO 27017 e ISO 27018).

L'Appaltatore è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento alla Ditta Appaltatrice le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

ART. 16 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Con cadenza mensile, l'Appaltatore provvederà ad emettere regolari fatture mensili intestate a:

COMUNE DI FIGINO SERENZA – Via XXV Aprile n. 16 – Codice Fiscale / Partita IVA 00415540137

per l'importo dei pasti forniti e distribuiti nel mese stesso.

Le fatture mensili dovranno indicare il numero dei pasti erogati ad alunni e adulti.

La liquidazione delle fatture sarà sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. In tal caso non sono dovuti gli interessi previsti per il ritardato pagamento.

Il pagamento è subordinato alla stipulazione del contratto.

La liquidazione avverrà previo controllo dei versamenti dei contributi assicurativi e/o previdenziali. Copia di tutti i documenti idonei ad attestare la corretta corresponsione dei salari nonché dei versamenti contributivi secondo la normativa previdenziale vigente dovrà essere esibita a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Il pagamento, di ogni singola fattura, avrà luogo entro 30 giorni solari dalla data di inserimento della stessa nel Sistema di interscambio mediante ordine di bonifico, su conto corrente segnalato dallo stesso Appaltatore che dovrà rispettare le disposizioni di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 con assunzione, da parte dell'Appaltatore stesso, degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata Legge.

In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione dell'Amministrazione.

In caso di ritardato pagamento il saggio di interesse è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 1284 c.c.

Il servizio sarà oggetto di verifica di conformità emessa dal Direttore dell'esecuzione del contratto/RUP così come previsto e disciplinato dall'art. 102 del D. Lgs. 50/2016.

Il pagamento delle fatture verrà effettuato successivamente all'accertamento della regolare esecuzione della fornitura. La Stazione Appaltante, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, comma 629, lettera b) della Legge 190/2014, applicherà il meccanismo dello "SPLIT PAYMENT" versando direttamente all'Erario l'IVA addebitata in fattura dal fornitore. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che non indichino il destinatario della fornitura, il numero e la data dell'ordine e dell'impegno di spesa relativo, e che non siano prodotte e inviate elettronicamente come previsto dalle vigenti normative per il pagamento elettronico della Pubblica Amministrazione. (D.M. 55 del 03.04.2013).

ART. 17 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene allegato al presente Capitolato (allegato 3).

Prima dell'avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante dell'Appaltatore, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

Successivamente, verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi al contratto, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

ART. 18 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.lgs. n. 81/2008.

ART. 19 – PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE

Ai sensi dell'art. 14 del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale. L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione ed al Ministero delle Infrastrutture, per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4 del medesimo D.lgs.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare l'esecuzione del servizio, nei tempi prescritti.

ART. 20 - DURATA E VALORE DELL'APPALTO

Il contratto avrà durata di anni 3 (tre), con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.07.2025.

Importo a base di gara per singolo pasto: € 5,30 oltre IVA 4%, di cui € 0,035 per oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

L'importo complessivo stimato del servizio è determinato in € 68.370,00 (IVA esclusa) di cui € 451,50 quali oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto per il numero dei pasti stimati per tutto il periodo di durata dell'appalto (n. 12.900) (*). L'importo negoziabile a base d'asta è pertanto fissato in € 67.918,50 (al netto degli oneri della sicurezza per i rischi da interferenza e al netto dell'IVA). Il corrispettivo contrattuale sarà erogato in conformità a quanto riportato nel Capitolato Speciale.

I costi della manodopera, per l'intera durata dell'appalto sono pari a €. 35.280,00 (indicati a norma dell'art. 23, comma 6, del D.lgs. 50/2016).

Il servizio descritto nel presente capitolato si riferisce alla sua organizzazione in situazione di normalità. Qualora le misure di prevenzione e di contenimento del contagio da Sars-Cov2, disposte dalle normative nazionali e/o locali fossero ancora vigenti al momento dell'avvio del servizio di cui al presente capitolato, la maggiorazione applicabile al costo del pasto non dovrà superare l'importo €. 0,54 (oltre Iva 4%).

Opzioni:

Modifiche del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del D.lgs. 50/2016

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di incrementare o diminuire le prestazioni oggetto del presente appalto fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale.

L'attivazione di tale opzione avverrà, di volta in volta, mediante PEC, con preavviso di 10 giorni.

L'importo di tale opzione ammonta a €. 13.674,00 oltre Iva 4%.

Proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.lgs. n. 50/2016

La Stazione Appaltante, entro la scadenza contrattuale, si riserva la facoltà, che l'Appaltatore si obbliga ad accettare, quale clausola di contratto, di disporre la proroga del servizio per ulteriori 6 mesi nelle more necessarie alla conclusione delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo contraente.

In tal caso l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizione o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

L'importo di tale opzione ammonta d €. 11.395,00 oltre Iva 4%.

Tutte le predette opzioni rappresentano un diritto potestativo della Stazione Appaltante e, pertanto, nel caso in cui la stessa decidesse di avvalersene, l'Appaltatore sarà obbligato a darvi seguito, mentre nel caso in cui la Stazione Appaltante decidesse di non avvalersene, l'Appaltatore non avrà diritto ad alcun indennizzo compensativo.

Valore complessivo dell'appalto

Il valore complessivo dell'appalto, idoneo a divenire contratto, comprensivo delle opzioni di cui sopra e degli oneri della sicurezza è di €. 93.439,00 oltre Iva 4%.

() il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti può variare sia in diminuzione che in aumento, sulla base dell'effettivo utilizzo da parte dell'utenza.*

ART. 21 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Il Comune si riserva il diritto di procedere con proprio personale, con personale appositamente incaricato o attraverso istituti/laboratori ad effettuare i seguenti controlli del servizio di ristorazione:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;
- sul rispetto delle grammature;
- sul gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa;
- sulla modalità di conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative in fase di produzione;
- sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale;
- sul rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione del servizio;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate da Regione Lombardia e ATS Insubria;
- sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

I controlli igienico - sanitari e la verifica dell'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

Il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti e, per il Servizio di ristorazione scolastica, eventualmente anche di rappresentanti della Commissione Mensa di cui all'art. 13.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Appaltatore verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

L'Appaltatore è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato (vedi art. 3).

L'Appaltatore è tenuto ad applicare e a mettere a disposizione della Stazione appaltante il piano di autocontrollo previsto dalla vigente normativa.

Nell'ambito dell'autocontrollo igienico l'Appaltatore deve attuare le procedure di verifica previste effettuando a proprie spese analisi di laboratorio su materie prime alimentari, semilavorati, prodotti finiti, acqua potabile utilizzata presso il centro di cottura, ambienti di lavorazione ed attrezzature, con la frequenza prevista nel piano di autocontrollo e nel rispetto di quanto indicato nel progetto tecnico di gestione.

Il piano di analisi deve indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.

Le analisi devono essere effettuate da laboratorio di prova accreditato da ACCREDIA per le prove chimiche e microbiologiche comunemente eseguite. Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare all'Ente i risultati delle analisi non appena disponibili.

Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 3, verranno applicate le penalità di cui all'art. 30 del presente capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Nei casi particolarmente gravi, la stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

L'Appaltatore dovrà immediatamente applicare le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero da laboratori di analisi scelti allo scopo. Le spese delle analisi sono a carico

dell'Appaltatore nel numero massimo di 1 (uno) per anno, da effettuarsi da parte di laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune. Il Comune si riserva di effettuare ulteriori analisi nel corso di ciascun anno contrattuale. In caso di esito positivo le spese saranno sempre poste a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore deve, ovviamente, implementare il piano di autocontrollo HACCP e rispettare ogni altra normativa di settore.

La Ditta, infine, si impegna a collaborare e a fornire, su semplice richiesta del Comune, tutti i dati relativi al personale impiegato (CCNL, inquadramento, livello, ore, scatti di anzianità, nonché costo della manodopera) per l'esecuzione del contratto.

ART. 22 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto:

- i pasti sono in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno;
- non sono rispettate le temperature di sicurezza;
- le pietanze presentano problemi di mancato rispetto al menù

L'Appaltatore dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di mancata consegna, ritardo, mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, ovvero difformità di temperatura o tipologia, l'Amministrazione Comunale provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 30.

ART. 23 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'Appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 *"Principi sull'erogazione dei servizi pubblici"* (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 *"Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali"* (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.

Per scioperi del personale dipendente dell'Appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione Comunale e con il S.I.A.N. dell'ATS competente.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 24 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'Appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dall'Appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

ART. 25 - PERSONALE E FORMAZIONE – CLAUSOLA SOCIALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'Appaltatore avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto del contratto stesso).

Il Comune potrà richiedere all'Appaltatore in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti all'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dall'impresa e dovrà essere dotato di vestiario di servizio.

Il personale dovrà mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile, rispettoso nei confronti dei minori, del personale scolastico e di chiunque altro presente nei locali mensa, per qualsiasi motivo, e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del Codice Penale, ovvero l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino.

Il personale impiegato non dovrà essere incorso in sentenze di condanna per violazione del D.lgs. 4 marzo 2014, n. 39 relativo alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori. Pertanto, dovrà essere esente da condanne per i reati previsti dal codice penale di cui agli art. 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quater.1, 600-quinquies, 609-bis, 609-quater, 609-quinquies, 609-octies e 609-undecies e/o irrogazioni di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'Amministrazione l'elenco del personale impiegato, con indicazione di qualifica e livello di inquadramento, nonché la dichiarazione della Ditta affidataria attestante l'assenza delle sentenze di condanna di cui al paragrafo precedente in capo a tutto il personale addetto al servizio.

Ogni variazione del personale impiegato dovrà essere comunicata all'Amministrazione comunale con preavviso di 3 giorni.

L'Appaltatore dovrà garantire l'immediata sostituzione del personale addetto laddove assente per motivi di ferie, permessi, malattia o su espressa e motivata richiesta del Comune.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente Capitolato Speciale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti, e dovrà essere adeguatamente formato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura

nonché su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa 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) 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;
- per dietisti e nutrizionisti: nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, ecc.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore 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.

CLAUSOLA SOCIALE:

Al fine di assicurare la continuità del servizio, l'Appaltatore si impegna a garantire la prosecuzione dell'utilizzo del personale con funzione operativa già impiegato dal precedente affidatario, salvo in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia, purché le condizioni di lavoro siano armonizzabili con l'organizzazione dell'Appaltatore subentrante e con le esigenze tecniche ed organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto (come da parere espresso dall' ANAC A.G. 25/2013 e dalle Linee Guida ANAC n. 13).

ART. 26 – ORGANICO

L'Appaltatore deve regolare la capacità e il numero del personale in modo che le prestazioni richieste siano compiute con le modalità e i termini previsti nel presente Capitolato: dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica competenza e professionalità e nella misura ottimale per garantire una ottimale e soddisfacente esecuzione dei servizi richiesti.

L'organico impiegato per la fornitura del servizio oggetto del presente capitolato deve essere quello dichiarato nell'apposito documento allegato in sede di offerta tecnica, indicato con specifica di numero di

addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale, orari di servizio e con specificata la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc.).

L'Appaltatore deve prevedere nel proprio organico, e secondo quanto proposto nell'offerta tecnica, alcune figure di rilievo a cui affidare la responsabilità tecnico-gestionale-qualitativa dei servizi, quali ad esempio:

- **Responsabile operativo del servizio** (referente ufficiale) con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (preferibilmente laureato in scienze e tecnologie alimentari o della ristorazione) ed in possesso di esperienza almeno quinquennale documentata nella posizione di responsabile operativo del servizio di ristorazione scolastica. Il referente dovrà essere qualificato come “responsabile operativo” e non come dietista o ispettore o altri profili lavorativi, e garantire una presenza non inferiore a 4 ore/settimana. Il responsabile operativo del servizio sarà la persona deputata dall'Appaltatore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con la S.A. e l'ATS competente. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla S.A. al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa. In caso di assenza o inadempimento del responsabile operativo (ferie, malattia, cessazione del rapporto), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura di gradimento della S.A. e dotata delle medesime caratteristiche professionali. Il Responsabile operativo del servizio dovrà essere reperibile dalle ore 8.30 alle ore 18.00, dal lunedì al venerdì. In caso di RTI si chiede che il Referente sia comunque unico;
- **Cuoco** preferibilmente provvisto di titolo abilitante la professione, con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno quinquennale come cuoco della ristorazione scolastica, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo-gestionale tutto il servizio. Dovrà inoltre farsi carico di ricevere, risolvere e/o inoltrare a chi di dovere tutte le segnalazioni verbali inerenti il servizio, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità;
- **Dietista**, con titolo abilitante la professione, come supporto del responsabile operativo del servizio, con funzioni di elaborazione e supervisione delle diete speciali, nonché controllo e monitoraggio sulla conduzione e andamento del servizio. Dovrà garantire una presenza non inferiore a 3 ore/settimana.

L'Appaltatore è obbligato a mantenere costantemente, per tutta la durata dell'appalto, tutte le figure professionali previste dal contratto e dichiarate nel progetto presentato in sede di gara.

Il personale addetto al servizio deve essere sempre presente nel numero prestabilito indicato nel progetto tecnico.

In caso di eventuale intervenuta cessazione del rapporto giuridico esistente tra l'Appaltatore e tali figure professionali, dovranno essere impiegati soggetti con capacità professionali sostanzialmente equivalenti a quelle degli operatori inizialmente indicati, e dovranno essere trasmessi al Comune i relativi curricula **15 giorni prima dell'immissione in servizio**. Il Comune si riserva di chiedere la sostituzione delle suddette figure qualora non si rivelino adeguatamente qualificate per il servizio da svolgere.

Prima dell'avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà comunicare alla Stazione Appaltante il nominativo e i recapiti telefonici e-mail del Responsabile operativo del servizio e del Dietista.

ART. 27 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo aver ricevuto dall'Appaltatore la seguente documentazione **in formato digitale**:

1. documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciato dall'Autorità Sanitaria competente), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
2. copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
3. documentazione relativa all'aggiornamento della registrazione sanitaria dei terminali di somministrazione;
4. copia della carta di circolazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
5. menù con le caratteristiche di cui all' art. 4;
6. elenco del personale impiegato, con i contenuti di cui all'art. 25;
7. recapiti telefonici e-mail del Referente del servizio e del Dietista o Nutrizionista, ai sensi dell'art. 26;
8. nominativo del Responsabile del Trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679, ex artt. 15 e 26;
9. Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 17, sottoscritto dal Rappresentante del Comune, dell'Appaltatore e dall'Istituto Scolastico;
10. copia conforme della polizza specificata al successivo art. 29;
11. garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 31.

ART. 28 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE/SUBAPPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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

L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 29 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

È obbligo dell'Appaltatore stipulare:

- A) Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (RCT) avente:
 - a) per oggetto il medesimo oggetto del presente appalto;
 - b) un massimale unico per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00).

Il contratto dovrà altresì prevedere le seguenti clausole:

- l’equiparazione ai terzi di collaboratori, volontari, stagisti, soci di cooperative ed in genere ogni e qualsiasi figura non rientrante nella garanzia RCO di cui sotto in caso di danni subiti in occasione di lavoro e/o servizio;
- l’inclusione della responsabilità civile “personale” dei prestatori di lavoro del gestore, compresi gli addetti appartenenti a tutte le figure professionali previste, ai sensi delle vigenti normative di materia di lavoro, soci lavoratori di cooperative, tirocinanti ed ogni e qualsiasi altra persona fisica al servizio dell’Appaltatore nell’esercizio delle attività svolte;
- i danni provocati alle strutture e alle cose mobili di proprietà del Comune di Capiago Intimiano il gestore ha in consegna e/o custodia con un sotto limite non inferiore a € 25.000,00 (Euro venticinquemila/00);
- la responsabilità civile incrociata ed il sub-appalto (solo in caso di sub-appalto);
- i danni derivanti da confezionamento, somministrazione, distribuzione e smercio di prodotti in genere compresi gli alimentari. L’assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati entro un anno dalla somministrazione e/o consegna avvenuti durante la validità della polizza con esclusione dei danni dovuti a difetto originario del prodotto. Relativamente ai generi alimentari di produzione propria somministrati nell’ambito delle mense o in altri ambiti in connessione con l’appalto l’assicurazione dovrà comprendere anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto;
- i danni da incendio delle cose dell’Appaltatore o dallo stesso detenute causati a terzi compresi gli Istituti Scolastici con un sotto limite per sinistro e per anno non inferiore a € 250.000,00 (Euro duecentocinquemila/00);

B) Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso dipendenti (RCO) avente un massimale per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) con sotto limite per persona lesa non inferiore a € 1.500.000,00 (Euro unmilioneecinquecentomila/00).

Entrambe le coperture di cui sopra dovranno essere contratte nella forma “loss occurrence”. Il testo delle polizze, riportanti le garanzie sopra richieste, dovrà essere sottoposto in bozza al Comune ed acquisire il preventivo assenso dello stesso prima della loro sottoscrizione.

Le polizze dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale, debitamente quietanzate prima dell’avvio dell’appalto. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento. Le polizze dovranno riportare espressamente un periodo di mora dei pagamenti di rinnovo annuale di 30 giorni, con obbligo per l’assicuratore di tenere in copertura la polizza per un ulteriore periodo di 30 giorni dalla scadenza della prima mora.

L’Appaltatore non potrà esercitare alcuna attività nell’eventuale periodo di scopertura assicurativa.

Le eventuali franchigie e/o scoperti presenti in polizza non potranno essere opponibili alla Stazione Appaltante.

In alternativa alla stipulazione delle polizze che precedono, l’Appaltatore potrà dimostrare l’esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un’appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i

servizi previsti dal presente contratto e precisando che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per RCT ed RCO.

L'Appaltatore si impegna a fornire al Comune le copie delle quietanze del pagamento dei premi entro 30 giorni dalle scadenze contrattuali annuali.

ART. 30 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

| | RIFERIMENTI | TIPOLOGIA INADEMPIMENTO / INOSSERVANZA / DIFFORMITA' | PENALE |
|----|----------------------|--|---|
| 1 | | mancato avvio del servizio alla data comunicata dal Comune | Euro 2.000,00.= per ogni giorno di ritardo |
| 2 | | mancata consegna dei pasti dovuta a qualsiasi causa o di mancata sostituzione o integrazione dei pasti (ove l'Appaltatore non provveda entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a consegnare, sostituire o integrare i pasti contestati) | Euro 1.500,00.= per ogni inosservanza |
| 3 | art. 7, comma 7 | per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite | Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza |
| 4 | | ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore | Euro 500,00.= per ogni inosservanza |
| 5 | art. 3, ultimo comma | mancata o tardiva comunicazione dei prodotti sostituiti | Euro 50,00.= per ogni inosservanza |
| 6 | | consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente | Euro 500,00.= per ogni inosservanza |
| 7 | art. 5 | per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) | Euro 500,00.= per ogni dieta interessata |
| 8 | | per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste | Euro 5.000,00.= per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria |
| 9 | art. 3 | per qualità delle derrate non rispondenti a quanto previsto, per qualità merceologica ed organolettica, per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico | Euro 500,00.= per ogni inosservanza |
| 10 | art. 4 | grammature dei cibi non corrispondenti a quanto previsto | Euro 300,00.= per ogni inosservanza |
| 11 | | in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello alternativo eventualmente indicato in sede di offerta (vedi criterio "Piano di gestione imprevisti ed emergenze") | Euro 500,00.= per ogni inosservanza |

| | | | |
|----|-----------------|--|--|
| 12 | art. 26 | ritardo nella comunicazione del nominativo del Responsabile operativo del servizio | Euro 500,00.= per ogni giorno di ritardo |
| | art. 26 | ritardo nella comunicazione del nominativo del Dietista | Euro 500,00.= per ogni giorno di ritardo |
| 13 | art. 26 | mancata reperibilità del Responsabile operativo del servizio negli orari di competenza | Euro 50,00.= |
| 14 | art. 25 | in caso di impiego, anche temporaneo, di personale carente dei requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti o non adeguatamente formato | Euro 500,00.= per ogni inosservanza |
| 15 | art. 25 | comportamento scorretto e/o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità dei minori, del personale scolastico e di chiunque altro presente nei locali mensa, per qualsiasi motivo, da parte del personale del servizio | Euro 500,00.= per ogni episodio |
| 16 | art. 2, comma 4 | mancata comunicazione di ogni eventuale variazione relativa al centro cottura (non configurabile come causa risolutiva ai sensi dell'art. 2, comma 5) | Euro 1.000,00.= |
| 17 | | in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto | Euro 1.500,00.= per ogni inosservanza |
| 18 | art. 6 | contenitori non conformi | Euro 300,00.= per ogni inosservanza |
| 19 | art. 14 | per mancato approntamento del campione | Euro 500,00.= per ogni inosservanza |
| 20 | | rinvenimento di corpo estraneo nel pasto | Euro 1.000,00.= per ogni irregolarità, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria |
| 21 | | per somministrazione di alimenti contaminati o scaduti | Euro 1.000,00.= per ogni irregolarità, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria |
| 22 | artt. 9 e 10 | mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali | Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza |
| 23 | art. 15 | mancata disponibilità o funzionamento del software alla data di avvio del servizio e per ogni giorno di ritardo | Euro 1.000,00.= |
| 24 | art. 15 | assenza dei contenuti e/o delle funzionalità richieste come contenuto minimo ovvero modalità di funzionamento diverso e/o peggiorativo, non concordato con l'Amministrazione Com.le, rispetto a quanto offerto in gara | Euro 1.000,00.= per ogni difformità |
| 25 | | mancata, tardiva o diversa fornitura delle attrezzature richieste | Euro 500,00.= per ogni inosservanza |
| 26 | | mancata o insufficiente consegna di materiale monouso, detersivi, disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio | Euro 300,00.= per ogni difformità |
| 27 | art. 9 | mancata o insufficiente consegna dello stoviglie necessario per la distribuzione ed il consumo dei pasti, ovvero difformità rispetto alle caratteristiche richieste | Euro 300,00.= per ogni difformità |

| | | | |
|-----------|-----------------------|--|--|
| 28 | | non conformità dei prodotti in “tessuto- carta” e dei prodotti per la pulizia in genere quanto stabilito in capitolato e dai CAM | Euro 300,00.= per ogni difformità |
| 29 | | in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi | Euro 1.000,00.= per ogni omissione |
| 30 | art. 21, ultimo comma | trasmissione dati relativi al personale | Euro 50,00.= per ogni giorno di ritardo |
| 31 | art. 23, ultimo comma | qualora l'emergenza si protragga oltre il termine indicato | Euro 50,00.= per ogni giorno ulteriore |
| 32 | | per ogni altra inadempienza, disservizio ed inefficienza derivanti da fatto imputabile all'Appaltatore in rapporto alla gravità del fatto | Euro 300,00.= per ogni difformità |

Si precisa che nella descrizione delle suddette penali, ai fini del computo delle stesse, le parole “ogni inosservanza e/o difformità” si intendono riferite a ciascun plesso scolastico.

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione comunale nei confronti dell'Appaltatore per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'Appaltatore rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Appaltatore mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata e, per l'eventuale parte eccedente, con versamento entro 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della notifica, al Tesoriere Comunale.

L'Appaltatore non potrà sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione Comunale. La sospensione del servizio unilaterale costituisce grave inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico dell'Appaltatore tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.

Qualora si verificassero, da parte dell'Appaltatore, inadempienze e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la garanzia definitiva e, fermo restando il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- contegno gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale dell'Appaltatore adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, dopo la terza contestazione;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Appaltatore, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;

- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione pasti;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- carenze gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi da ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010;
- subappalto del servizio senza preventiva autorizzazione o non dichiarato in sede di offerta;
- fallimento o concordato preventivo, salvo diverse disposizioni legislative;
- impiego di personale non in possesso dei requisiti prescritti agli artt. 25 e 26 del presente capitolato, dopo la prima contestazione;
- mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara e oggetto di specifica valutazione per l'attribuzione del punteggio qualitativo;
- inosservanza degli obblighi previsti dagli artt. 39 e 40.

In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di compensare l'eventuale credito dell'Appaltatore con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

ART. 31 - GARANZIA DEFINITIVA

L'Appaltatore dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D.lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.lgs. 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;

- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000. Si applica la riduzione del 50%, non cumulabile con quella del precedente 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. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni cosiccome previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

- se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento del contratto al concorrente che segue nella graduatoria.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'Appaltatore, la garanzia definitiva verrà incamerata dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 32 - REVISIONE PREZZI

I corrispettivi del servizio rimarranno invariati per il primo anno contrattuale.

A partire dal secondo anno contrattuale, l'Appaltatore avrà facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi. In tal caso, la richiesta dovrà essere accompagnata da documentazione atta a giustificare l'aumento dei prezzi e pervenire a mezzo PEC entro il 31 luglio di ciascuna annualità successiva alla prima (ai fini del presente articolo l'annualità deve essere intesa come anno scolastico).

La revisione dei prezzi, regolata dall'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento. I prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), prendendo come riferimento la media delle variazioni percentuali dell'anno precedente.

L'adeguamento dei prezzi avrà effetto dal mese di settembre e si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento.

In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento verrà confermato l'ultimoprezzo fissato.

ART. 33 – RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi all'Appaltatore mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

L'Amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni naturali e consecutivi da comunicarsi all'Appaltatore per Posta Elettronica Certificata e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza del contratto dovesse essere costretta a rimodulare sostanzialmente il servizio di ristorazione scolastica, con modalità difformi, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di servizio della ristorazione scolastica.

In caso di recesso l'Appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

Troverà inoltre applicazione quanto previsto ai sensi dell'art. 109 del D.lgs. n. 50/2016.

Qualora in vigenza di contratto intervenga una convenzione stipulata da Consip S.p.A. o da altro soggetto aggregatore di riferimento, troverà applicazione quanto previsto dall'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012 e ss.mm.ii.

ART. 34 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

L'Appaltatore, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 175 del D.lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'Appaltatore, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione richiesti nel Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M. n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 35 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto assoluto divieto all'Appaltatore di cedere, anche parzialmente, il servizio in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 174 del D.lgs. 50/2016.

Si precisa che il Comune di Capiago Intimiano non provvederà a corrispondere direttamente ai subappaltatori l'importo dovuto, tranne che si tratti di microimprese o piccole imprese (vedi art. 105, comma 13, lett. a del D.lgs. 50/2016), bensì è fatto obbligo all'Appaltatore stesso di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'Appaltatore non trasmetta le fatture quietanzate dei subappaltatori entro il predetto termine, il Comune sospende il successivo pagamento a favore dello stesso.

L'affidatario del subappalto non deve aver partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto.

ART. 36 – SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto all'art. 110 del D.lgs. n. 50/2016.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario Appaltatore in sede di offerta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale della Ditta per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 37 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore, a tutti gli effetti di legge e del contratto, si obbliga ad eleggere domicilio presso il centro di cottura. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso il Comune di Figino Serenza.

ART. 38 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di Como.

ART. 39 – PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA – PROTOCOLLO DI LEGALITÀ - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI

La Ditta affidataria prende atto e si impegna ad osservare le disposizioni e gli obblighi contenuti nel Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2021-2023, reperibile sul sito internet comunale alla voce "Amministrazione Trasparente – Altri contenuti – Prevenzione della Corruzione".

L'impresa si impegna, altresì, ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti adottato ai sensi dell'art. 54 del D.lgs. n. 165/2001 e del D.P.R. n. 62/2013, reperibile sul sito internet comunale alla voce "Amministrazione Trasparente – Disposizioni generali – Atti generali".

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 30.

ART. 40 - NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)

Ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE n. 679/2016, l'Appaltatore si impegna ad accettare la designazione a Responsabile del trattamento esterno, relativamente ai dati personali di cui la stessa è Titolare e che potranno essere trattati nell'ambito dell'erogazione dei servizi contrattualmente previsti. L'Appaltatore si impegna a comunicare al Soggetto Aggiudicatore i dati inerenti il trattamento e a comunicare i nominativi del personale autorizzato al trattamento dei dati.

1. **Oggetto del trattamento.** Nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente contratto, L'AZIENDA è nominata RESPONSABILE ESTERNO del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Reg. 679/16 sulla protezione dei dati personali (di seguito Responsabile) di titolarità del Comune (di seguito "Titolare"). Il trattamento potrà riguardare solamente le tipologie di documenti / dati / banche dati / o fascicoli indispensabili per rendere il Servizio oggetto del contratto, che saranno messi a disposizione del Titolare mediante (TRASMISSIONE, VPN, CLOUD) o forniti / raccolti direttamente presso l'interessato. Ogni trattamento potrà essere effettuato solamente per le finalità di adempimento del contratto.
2. **Durata dei trattamenti** Ogni trattamento dei dati succitati, da effettuarsi solamente in conformità alle finalità sopra riportate, dovrà essere limitato al tempo necessario a dare esecuzione al presente contratto. Al termine delle operazioni di trattamento affidate, nonché all'atto della cessazione per qualsiasi causa del trattamento da parte del Responsabile, quest'ultimo sarà tenuto a restituire al Titolare i dati personali oggetti del trattamento oppure a provvedere alla loro integrale distruzione salvo i casi in cui la conservazione dei dati sia richiesta da norme di legge.

In entrambi i casi il Responsabile provvederà a rilasciare al Titolare apposita dichiarazione per iscritto contenente l'attestazione che presso il Responsabile non esista alcuna copia dei dati personali e delle informazioni di titolarità del Titolare. Il Titolare si riserva il diritto di effettuare controlli e verifiche volte ad accertare la veridicità della dichiarazione. La presente nomina avrà efficacia fintanto che il contratto richiamato in premessa avrà efficacia, salvi gli specifici obblighi che per loro natura sono destinati a permanere. Qualora il rapporto tra le parti venisse meno o perdesse efficacia per qualsiasi motivo o i servizi del Responsabile non fossero più erogati, anche il presente contratto verrà automaticamente meno senza bisogno di comunicazioni o revoche, ed il Responsabile non sarà più legittimato a trattare i dati del Titolare.

3. **Istruzioni documentate art. 28 comma III Reg. 679/16.** Istruzioni per Amministratori di sistema Esterni. Nello svolgimento dell'incarico, in merito ai trattamenti che dovranno essere effettuati, si dovrà dare scrupolosa applicazione alle disposizioni previste dal Reg. Ue 679/16, in particolare:
 - adottare nel trattamento affidatole le misure organizzative, fisiche, procedurali e logiche sulla sicurezza nei trattamenti con particolare riferimento a quanto specificato nell'art. 32 del Regolamento. Il Responsabile, tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di

varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, deve assicurarsi che le misure di sicurezza predisposte ed adottate siano adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, in particolare contro:

- distruzione, perdita, modifica, divulgazione non autorizzata o accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati;
- trattamento dei dati non consentito o non conforme alle finalità delle operazioni di trattamento.
- vigilare che gli incaricati al trattamento dei dati personali dell'azienda si attengano a procedure e policy di sicurezza informatica predefinite, in particolare sull'uso degli "strumenti elettronici";
- assistere il Titolare nel garantire il rispetto degli obblighi relativi alla valutazione d'impatto sulla protezione dei dati nonché alla eventuale consultazione preventiva all'Autorità di Controllo;
- se richiesto, assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare le eventuali richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui agli articoli 13 – 22 del Regolamento;
- se richiesto, assistere il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del Regolamento, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento;
- comunicare ogni eventuale trasferimento di dati e informazioni all'estero, anche per fini tecnici connessi ai servizi di Providing e backup utilizzati in azienda.

Inoltre, il Responsabile dovrà:

- curare un sistema di registrazione degli accessi al sistema informativo del Titolare da parte dei propri incaricati o collaboratori, in modo che le registrazioni (access log) contengano i riferimenti dell'utente che ha avuto accesso, i dati temporali e la descrizione dell'evento che le ha generate e sono conservate con modalità che ne garantiscono l'immodificabilità.
- DATA BREACH: informare tempestivamente il Titolare di ogni violazione di dati personali che possa compromettere le libertà e i diritti dei soggetti interessati, in particolare coadiuvare il Titolare nelle comunicazioni all'Autorità di controllo competente ed ai soggetti interessati secondo le disposizioni dell'art. 33 e 34 del Regolamento senza ingiustificato ritardo e, ove possibile, entro 72 ore dal momento in cui ne è venuto a conoscenza.
- se del caso, anche in accordo con il DPO, predisporre e sottoporre al Titolare un programma degli interventi ritenuti utili per migliorare gli aspetti legati alla sicurezza dei dati e dei sistemi;
- comunicare immediatamente al titolare, e comunque non oltre le 24 ore successive al loro ricevimento, ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante per la protezione dei dati personali o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 del D.Lgs. 196/2003;
- rispondere tempestivamente ed in modo esaustivo alle richieste e ai questionari eventualmente inviati dal Titolare per monitorare e vigilare sulle misure di sicurezza poste in essere e, più in generale, sull'applicazione del Reg. 679/16.

La società si impegna altresì ad osservare e fare osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori, il segreto nei confronti di chiunque, per quanto riguarda fatti, informazioni, dati e atti di cui vengano a conoscenza nell'espletamento dell'incarico ricevuto. A tal fine il Responsabile si impegna a non cedere, non consegnare, non copiare, non riprodurre, non comunicare, non divulgare, non rendere disponibili in

qualsiasi modo o a qualsiasi titolo a terzi, le informazioni acquisite nell'esecuzione del servizio, salvo quanto previsto dall'articolo precedente.

4. **Garanzie prestate dal Responsabile.** Il Responsabile si impegna a comunicare tempestivamente il cambiamento sopravvenuto dei requisiti di idoneità professionale manifestati al Titolare al momento dell'incarico conferito.

Il Responsabile garantisce che i dati saranno custoditi e controllati in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di loro distribuzione o perdita, anche accidentale, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità del contratto.

I dati oggetto di incarico dovranno essere trattati o comunque utilizzati dalla società esclusivamente al fine di adempiere alle obbligazioni che le derivano dal contratto. Conseguentemente i dati non saranno:

- utilizzati in proprio e comunque per finalità diverse dall'esecuzione del contratto;
- oggetto di cessione o di concessione d'uso a terzi, totale o parziale, a qualsiasi titolo;
- duplicati o riprodotti, in proprio, per finalità diverse del contratto.

5. **Registro categorie di attività di trattamento.** Il Responsabile si impegna a redigere, conservare ed eventualmente esibire al Titolare, un registro di tutte le categorie di attività relative al trattamento svolte per Suo conto, evidenziando:

- il nome e i dati di contatto del responsabile o dei responsabili del trattamento, di ogni titolare del trattamento per conto del quale agisce il responsabile del trattamento, del rappresentante del titolare del trattamento o del responsabile del trattamento e, ove applicabile, del responsabile della protezione dei dati;
- le categorie dei trattamenti effettuati per conto di ogni titolare del trattamento;
- ove applicabile, i trasferimenti di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, compresa l'identificazione del paese terzo o dell'organizzazione internazionale e, per i trasferimenti di cui al secondo comma dell'articolo 49, la documentazione delle garanzie adeguate;
- ove possibile, una descrizione generale delle misure di sicurezza tecniche e organizzative di cui all'articolo 32, paragrafo 1 del Regolamento.

6. **Gestione subappalti. Manleva.** Con il presente contratto, il Titolare conferisce autorizzazione scritta generale al Responsabile a poter ricorrere a eventuali ulteriori responsabili del trattamento nella prestazione del Servizio, fermo l'obbligo di comunicare preventivamente il nome del sub responsabile. Nel caso in cui il Responsabile faccia effettivo ricorso a sub-responsabili, egli si impegna a selezionare sub-responsabili tra soggetti che per esperienza, capacità e affidabilità forniscano garanzie sufficienti in merito a trattamenti effettuati in applicazione della normativa pro tempore vigente e che garantiscano la tutela dei diritti degli interessati.

Il Responsabile si impegna altresì a stipulare specifici contratti, o altri atti giuridici, con i sub-responsabili a mezzo dei quali il Responsabile descriva analiticamente i loro compiti e imponga a tali soggetti di rispettare i medesimi obblighi, con particolare riferimento alla disciplina sulla protezione dei dati personali.

Qualora il sub-responsabile ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il Responsabile riconosce di conservare nei confronti del Titolare l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dei sub-responsabili coinvolti, nonché si impegna a manlevare e tenere indenne il Titolare da qualsiasi danno, pretesa, risarcimento, e/o sanzione possa derivare al Titolare dalla mancata osservanza di tali obblighi e più in generale dalla violazione della applicabile normativa sulla tutela dei dati personali da parte del Responsabile e dei suoi sub-fornitori.

Il Responsabile informa il Titolare di eventuali modifiche previste riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri responsabili del trattamento, dando così al Titolare del trattamento l'opportunità di opporsi a tali modifiche.

7. **Obblighi di collaborazione.** Il Responsabile mette a disposizione del Titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente contratto e della normativa applicabile, consentendo e contribuendo alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare o da un altro soggetto da questi incaricato. A tale scopo il Responsabile riconosce al Titolare, e agli incaricati dal medesimo, il diritto di accedere ai locali di sua pertinenza ove hanno svolgimento le operazioni di trattamento o dove sono custoditi dati o documentazione relativa al presente contratto. In ogni caso il Titolare si impegna per sé e per i terzi incaricati da quest'ultimo, a che le informazioni raccolte durante le operazioni di verifica siano utilizzate solo per tali finalità. Il Responsabile sarà, inoltre, tenuto a comunicare tempestivamente al Titolare istanze degli interessati, contestazioni, ispezioni o richieste dell'Autorità di Controllo e dalle Autorità Giudiziarie, ed ogni altra notizia rilevante in relazione al trattamento dei dati personali.
8. Resta inteso che il presente contratto non comporta alcun diritto del Responsabile ad uno specifico compenso e/o indennità e/o rimborso derivante dal medesimo.

ART. 41 - CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 c.c., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

| | | |
|------|----|--|
| ART. | 24 | ESECUZIONE IN DANNO |
| ART. | 27 | ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO |
| ART. | 30 | PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO |
| ART. | 31 | GARANZIA DEFINITIVA |
| ART. | 32 | REVISIONE PREZZI |
| ART. | 33 | RECESSO |
| ART. | 34 | CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA |
| ART. | 35 | SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO |
| ART. | 35 | SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA |
| ART. | 37 | DOMICILIO DELL'APPALTATORE |
| ART. | 38 | CONTROVERSIE |
| ART. | 40 | NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR) |