



**COMUNE DI CAPIAGO INTIMIANO
PROVINCIA DI COMO**

**VIA SERENZA, 7 - 22070 CAPIAGO INTIMIANO - C.F. E P. I.V.A. 00608850137
TEL. 031/4630337 - 031/4630338**

UFFICIO ISTRUZIONE

www.comune.capiago-intimiano.co.it

istruzione@comune.capiago-intimiano.co.it

**PROCEDURA APERTA
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER IL PERIODO 01/09/2022 – 31/07/2024.**

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
CIG: 9254690BC7**

ALLEGATO sub A) alla Relazione Tecnico-Illustrativa

SOMMARIO

Art. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	3
ART. 2 CENTRO DI COTTURA.....	7
ART. 3 REQUISITI DEGLI ALIMENTI.....	8
ART. 4 MENU' E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONI AGLI UTENTI.....	11
ART. 5 DIETE LEGGERE E DIETE SPECIALI.....	14
ART. 6 MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....	15
ART. 7 MODALITA' DI CONFENZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI.....	17
ART. 8 LOCALI ED ATTREZZATURE.....	18
ART. 9 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	19
ART. 10 LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.....	20
ART. 11 UTENZE E RIFIUTI.....	21
ART. 12 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI.....	22
ART. 13 COMMISSIONE MENSA E RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO.....	23
ART. 14 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.....	24
ART. 15 GESTIONE INFORMATIZZATA PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEI PAGAMENTI DA PARTE DELL'UTENZA.....	24
ART. 16 FATTURAZIONE E PAGAMENTI PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	28
ART. 17 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.....	30
ART. 18 TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELLA CONCESSIONARIA E DEL SUBAPPALTATORE.....	30
ART. 19 PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE.....	30
ART. 20 DURATA E VALORE DELLA CONCESSIONE.....	31
ART. 21 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO.....	32
ART. 22 CONSEGNE INACCETTABILI.....	34
ART. 23 CONTINUITÀ DEL SERVIZIO.....	35
ART. 24 ESECUZIONE IN DANNO.....	35
ART. 25 PERSONALE E FORMAZIONE – CLAUSOLA SOCIALE.....	35
ART. 26 ORGANICO.....	37
ART. 27 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.....	39
ART. 28 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE/SUBAPPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	39
ART. 29 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE.....	39
ART. 30 PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	41
ART. 31 GARANZIA DEFINITIVA.....	46
ART. 32 REVISIONE PREZZI.....	47
ART. 33 RECESSO.....	47
ART. 34 CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA.....	48
ART. 35 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.....	48
ART. 36 SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA.....	49
ART. 37 DOMICILIO DELLA CONCESSIONARIA.....	49
ART. 38 CONTROVERSIE.....	49
ART. 39 PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA – PROTOCOLLO DI LEGALITÀ - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI.....	49
ART. 40 NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR).....	50
ART. 41 CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO.....	54

Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione unitaria in concessione, in lotto unico non frazionabile, del servizio di:

- Ristorazione scolastica per gli utenti del Centro per l'Infanzia Paideia, la Scuola dell'Infanzia Statale "Loris Malaguzzi", la Scuola Primaria "G. Rodari", la Scuola Primaria "G. Verdi"

Non sono ammesse offerte per una parte dei servizi previsti in concessione. La concessione è da ritenersi globalmente ed unitariamente riferita a tutti i servizi nei quali è articolata. I servizi afferenti la concessione sono dettagliatamente descritti, nei contenuti prestazionali, nella tipologia e nella modalità di svolgimento nei successivi articoli cui si fa riferimento.

La concessione è costituita da un lotto unico poiché caratterizzata 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.

La concessione ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Capiago Intimiano, **a ridotto impatto ambientale**, per il periodo dal 01/09/2022 al 31/08/2024.

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 a seconda delle varie fasce di età, 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 ha come utenti gli alunni e insegnanti aventi diritto dei seguenti plessi scolastici:

TIPOLOGIA SCUOLA		INDIRIZZO	
ASILO NIDO C/O IL CENTRO PER L'INFANZIA "PAIDEIA"	ASILO NIDO "PAIDEIA"	Via Serenza, 90	CAPRIGLIO INTIMIANO
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Preparazione in loco con personale della ditta di pasti per semi divezzi e divezzi, pasti in pluriporzione per cinque giorni la settimana per tutto il periodo di apertura della struttura (anno educativo dal 1 settembre al 31 luglio dell'anno successivo; mese di agosto chiuso) e merende; ■ Il pranzo viene somministrato alle ore 11:30. ■ Il nido potrà essere altresì funzionante anche nei periodi di chiusura della scuola dell'infanzia; ■ Il pasto dovrà essere fornito anche al personale educativo del nido; ■ Il Menù per il nido sarà quello fornito dalla ditta che gestisce la struttura e diversificato per fasce di età. ■ 		
SCUOLE DELL'INFANZIA C/O IL CENTRO PER L'INFANZIA "PAIDEIA"	"ARIBERTO DA INTIMIANO"	Via Serenza, 90	CAPRIGLIO INTIMIANO
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Preparazione pasti in loco con personale della ditta, spezzettamento e distribuzione, comprese le due merende, pasti in pluriporzione, fornitura tovagliette e tovaglioli per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì). ■ Il pranzo viene somministrato alle ore 11:30. <p>Per la scuola dell'infanzia la distribuzione delle merende dovrà essere assicurata anche per il periodo antecedente l'inizio del servizio completo di ristorazione scolastica. La merenda pomeridiana compresa nel prezzo del buono pasto e non consumata a scuola dovrà essere consegnata al genitore al momento del ritiro del bambino. Per i bimbi che usufruiscono del trasporto scolastico saranno valutate le modalità più opportune per la consegna nel rispetto delle norme igienico sanitarie.</p>		

SCUOLE DELL'INFANZIA STATALE"	LORIS MALAGUZZI"	Piazza della Chiesa	FRAZIONE DI CAPIAGO
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura di tovagliette e tovaglioli per cinque giorni alla settimana e con turno unico di servizio e inizio sporzionatura alle ore 11:50 e termine ore 12:50. ■ I pasti per i bambini della scuola in questione sono serviti nel refettorio sito al piano terra dello stabile in cui è ubicata la scuola. ■ La distribuzione delle merende dovrà essere assicurata anche per il periodo antecedente l'inizio del servizio completo di ristorazione scolastica. <p>La merenda pomeridiana compresa nel prezzo del buono pasto e non consumata a scuola dovrà essere consegnata al genitore al momento del ritiro del bambino. Per i bimbi che usufruiscono del trasporto scolastico saranno valutate le modalità più opportune per la consegna nel rispetto delle norme igienico sanitarie.</p>		
SCUOLE PRIMARIE	"G. RODARI"	Piazza Guido da Verona 2	FRAZIONE DI INTIMIANO
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura tovagliette e tovaglioli. ■ La mensa in questo plesso scolastico non è obbligatoria. ■ Le classi 1-4 hanno rientro pomeridiano dal lunedì al giovedì ■ La classe 5 ha il rientro pomeridiano il lunedì e il mercoledì ■ E' prevista la mensa straordinaria al venerdì, attivata su prenotazione all'inizio dell'anno scolastico. <p>Gli alunni frequentanti la scuola Rodari utilizzano per il servizio mensa un refettorio, collocato al piano S1 dello stabile in due turni: 12:20-13:20 e 13:20-14:20.</p>		
	"G. VERDI"	Via per Albate, 5	FRAZIONE DI CAPIAGO
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura tovagliette e tovaglioli per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì). ■ Gli alunni frequentanti la scuola Verdi utilizzano per il servizio mensa due refettori, collocati al piano terra dello stabile ed adiacenti. ■ La distribuzione dei pasti avviene in due turni successivi (orario 12:30-13:30 e 13:30-14:30). ■ 		

DOCENTI:

Il costo è a carico dell'Ente: **è prevista la somministrazione di un piatto completo come per gli alunni.**

Per tutti i plessi in considerazione sarà possibile una diversa distribuzione delle giornate di servizio a seconda di quella che sarà l'organizzazione scolastica per l'anno scolastico in questione.

L'erogazione dei pasti nelle scuole 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 2020/2021

PLESSO SCOLASTICO		UTENTI PREVISTI (ALUNNI + INSEGNANTI)	N. PASTI ANNUI ALUNNI	N. PASTI ANNUI INSEGNANTI
Asilo Nido	Paideia	19 + 4	3.800	800
Infanzia paritaria	Ariberto da Intimiano	130 + 6	23.400	1.080
Infanzia Statale	"Malaguzzi"	15 + 2	3.000	400
Primaria	"G. Rodari"	55 + 5	9.350	850
Primaria	"G. Verdi"	75 + 5	12.750	850

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
12. Recupero insolventi

Il Comune conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio oggetto del presente Capitolato, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite “concessione amministrativa” comporta peraltro il trasferimento in capo all’I.A. delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l’utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune. In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell’esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio. In particolare, il Comune conserva competenza esclusiva su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- il controllo sull’andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell’utenza, anche eventualmente con l’ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

ART. 2 CENTRO DI COTTURA

Per l’espletamento del servizio per la scuola dell’infanzia “Loris Malaguzzi” e per le scuole primarie la Concessionaria 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, tra il centro di cottura e la sede municipale sita in Via Serenza n. 7 a Capiago Intimiano, 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.

Qualsiasi cambiamento del centro di cottura (ad esempio, sede, caratteristiche, attrezzature, etc) tale che, se dichiarato in sede di partecipazione alla gara avrebbe comportato la non aggiudicazione, è causa di risoluzione del contratto ai sensi dell’articolo 30.

Per la scuola dell’infanzia Ariberto da Intimiano e l’Asilo Nido Paideia la Concessionaria dovrà utilizzare esclusivamente la cucina interna presente nel plesso scolastico.

Il Comune concede alla Concessionaria l’uso gratuito dei locali cucina e refettori e dei locali di servizio attigui del plesso scolastico (es. magazzini, servizi igienici, etc), completi in tutti i lavori edili, di impiantistica ed arredi presenti.

Sono a completo carico della Concessionaria l’acquisto di tutti i materiali, arredi ed attrezzature ulteriori indispensabili alla gestione del servizio nel corso della concessione.

All’inizio del contratto la Concessionaria dovrà stilare, in contraddittorio con il competente ufficio di Capiago Intimiano, l’elenco delle attrezzature presenti per la gestione del servizio nei locali adibiti a cucine e refettori. In analogia, alla fine del contratto, un medesimo elenco in contraddittorio, dovrà essere sottoscritto dal Comune e dalla Concessionaria. I locali e le attrezzature dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento per l’uso.

Le attrezzature acquistate dalla Concessionaria in sostituzione di quelle già presenti si intendono, alla fine del contratto, di proprietà del Comune.

In caso di indisponibilità del centro cottura di cui al primo comma o di indisponibilità della cucina presente c/o il Centro Prima Infanzia "Paideia", la Concessionaria dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso altro centro di cottura, di cui abbia parimenti la disponibilità, adeguatamente attrezzato e ubicato in modo tale da assicurare un tempo medio di percorrenza, tra il centro di cottura e la sede municipale sita in Via Serenza n. 7 a Capiago Intimiano, non superiore a 60 minuti (tempo da calcolare sul sito Google Maps, voce "indicazioni stradali"), fermo restando lo stesso costo unitario offerto dalla Concessionaria 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, la Concessionaria sarà dichiarata, con atto unilaterale dall'Ente, decaduta 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) (**Allegato 1**).

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 Zootecnica 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.
- **Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.**
- Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **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'All. 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 cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), 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 Zootecnica 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'aggiudicatario.
- **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.
- **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.
- Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire 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.

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

ric conducibili 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.
- La Concessionaria 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. La Concessionaria 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 dalla Concessionaria dovranno ottenere la validazione del Servizio competente dell'ATS INSUBRIA (S.I.A.N), previa richiesta da parte della Concessionaria stessa. Prima dell'avvio del servizio la Concessionaria sarà tenuta 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 la Concessionaria. La Concessionaria 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). Per gli alunni delle scuole che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, 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;
- differenziazione per classi di età: 0-3 anni (Asilo Nido), 3 – 6 anni (Scuola Infanzia), 6 – 11 anni (Scuola Primaria),
- 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 per il nido** dovranno essere completi di:
- **per i lattanti:**
 - pappe;
 - preparazione del brodo vegetale;
- **per i divezzi e semidivezzi**
 - un primo piatto;
 - un secondo piatto;
 - un contorno cotto e uno crudo;
 - pane;
 - sono altresì da fornire una merenda la mattina e una nel pomeriggio (frutta fresca, latte e biscotti, the deinato e biscotti, budino, yogurt, torta, gelato) e dovrà essere altresì garantita la spezzettatura a monte dei piatti, ove necessario, e l'adeguata preparazione della frutta e della merenda ove necessario.
- **i pasti per le altre scuole** dovranno essere completi di:
 - n. 1 primo piatto;
 - n. 1 secondo piatto;
 - n. 1 contorno;
 - frutta di stagione;
 - per le scuole dell'infanzia sono previste anche due merende;
 - acqua di rete microfiltrata in caraffe utilizzando l'acqua potabile disponibile nelle scuole (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;
- la Concessionaria 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:

Scuole dell'infanzia, primarie 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

MERENDE

Sono previste per le scuole dell'infanzia e asilo nido, comprese nel costo del buono pasto una merenda al mattino e una al pomeriggio, nel rispetto delle tipologie, indicazioni e grammature previste dalle Linee guida ATS Insubria per il servizio di ristorazione scolastica (ed. 2016) (**Allegato 1**).

La Concessionaria 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;
- merende per scuole infanzia e nido;
- 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

La Concessionaria 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. Il concessionario 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** alla Concessionaria e, per conoscenza, all'Ufficio comunale competente ed 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. La Concessionaria 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 alla Concessionaria.

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 monorazione, 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.

La Concessionaria 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) (**Allegato 1**) e alle Linee guida ATS Insubria per servizio di ristorazione scolastica – Le ricette (ed. 2016) (**Allegato 2**).

ART. 6 MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La Concessionaria dovrà provvedere alla produzione di pasti in **regime fresco-caldo**, da distribuire e somministrare in **multiporzione**.

Per la preparazione e cottura dei pasti, la Concessionaria 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 aggiudicataria, 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. La Concessionaria in base al Reg. CE 852 del 2004 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 impiegate 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 rilevabilità 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 i 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.

La Concessionaria 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 della Concessionaria.

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 (casse 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 isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432.

Le diete speciali dovranno essere confezionate e trasportate con le modalità di cui al precedente art. 3.5.

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

La Concessionaria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà 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.

La Concessionaria 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.**

La Concessionaria 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, la Concessionaria 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.

La Concessionaria 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

La Concessionaria, 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 in ciascun plesso scolastico, oltre la cucina presente c/o per il Centro per l'Infanzia Paideia, da utilizzare per la produzione dei pasti per l'asilo nido e la Scuola dell'Infanzia "Ariberto da Intimiano"; si stabilisce sin d'ora che i beni mobili ed immobili concessi in uso si intendono accettati dalla Concessionaria nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.

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

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

Spetta alla Concessionaria la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di ristorazione (ad esempio frigoriferi, scaldavivande, ecc.) presenti in ciascun plesso scolastico (sia dei refettori che della cucina) 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 previste dal presente Capitolato.

La Concessionaria 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

La Concessionaria 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 delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovagliette, 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 della Concessionaria.

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

- Fornitura presso ciascun refettorio di carrelli di servizio in acciaio inox (ove non presenti in Refettorio) per il trasporto dei contenitori. Fornitura di carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità (ove non presenti). Fornitura di tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio;
- L'aggiudicatario è tenuto alla corretta manutenzione delle lavastoviglie presenti all'interno del locale adibito a cucina (Centro Prima Infanzia) e, nel caso di guasto o deterioramento, alla loro sostituzione senza nessun costo a carico dell'Amministrazione. Si precisa che la manutenzione e la sostituzione delle stesse devono seguire le prescrizioni riportate nel presente Capitolato. Sono, altresì, a carico dell'aggiudicatario 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;
- Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

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

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;

- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 40 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;
- a ciascun plesso scolastico servito 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

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:

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 (ove presenti)	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 del Concessionario.

La Concessionaria 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 detergenti 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 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 detergenti 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 presenti nella scuola dell'Infanzia "Loris Malaguzzi" e nelle scuole primarie ed adibiti a refettori e locali accessori.

Le spese di consumo di energia elettrica, acqua e riscaldamento del Centro Prima Infanzia "Paideia" sono a carico della Concessionaria nella misura fissa di € 15.000,00 oltre IVA.

Le spese relative alla tassa rifiuti (TARI) sono a carico del Concessionario.

La Concessionaria 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 dal Concessionario 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.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali presso il Centro Paideia sono a carico del Concessionario.

L’A.C. 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, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, per l’utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

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

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

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 dalla specifica delibera di Giunta Comunale n. 02 del 25.02.2015 ("Esame ed approvazione criteri di funzionamento della Commissione Mensa").

Alle riunioni della Commissione Mensa la ditta Concessionaria 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 di:

- a) collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, soggetto titolare del servizio;
- b) 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'adequatezza 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.

La Concessionaria sarà tenuta con cadenza almeno annuale, 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) (Allegato 1).

ART. 14 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Concessionaria è tenuta 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 Capiago Intimiano - 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 Concessionaria 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, multi-servizi 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.

Il sistema richiesto è finalizzato:

- alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio;
- alla prenotazione giornaliera dei pasti compresa la gestione delle diete speciali di cui all'art. 3.5;
- alla gestione del processo relativo ai pagamenti da parte degli utenti in modalità pre-pagato;
- 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 della tariffa dovuta 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 Concessionaria, degli alunni utenti e 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; blocco automatico dell'iscrizione nei casi in cui l'utente abbia un'insolvenza relativa ai vari servizi scolastici degli anni precedenti;
- 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 usufruisce del servizio;
- 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 SMS, portale web, applicativo per smartphone, oppure - ma solamente in casi eccezionali - con la chiamata telefonica;
- fornitura giornaliera, tramite email, ad ogni plesso scolastico da parte della Concessionaria dell'elenco degli alunni prenotati e delle diete speciali o delle alternative al pasto;
- gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche a mezzo bancomat, carta di credito o contante presso 1 "punto vendita" presente nel territorio comunale, da individuare previo accordo con il Comune, agevolmente accessibili all'utenza e distribuiti nel territorio comunale ovvero con bonifico bancario (es.: MY BANK) o carta di credito mediante dispositivi informatici (PC, tablet, smartphone ecc.) comunque SENZA ONERI AGGIUNTIVI PER L'UTENZA STESSA.
- a tal fine la Concessionaria dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportune convenzioni con "punti vendita" dei buoni virtuali. Saranno totalmente a carico della Concessionaria gli eventuali costi derivanti dall'esercizio della convenzione.
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, ai sensi del Regolamento UE 2016/679;
- gestione di eventuali esenzioni, totali o parziali, legate alla fascia ISEE o ai carichi familiari in accordo con i Servizi Sociali Comunali;
- gestione completa delle comunicazioni con le famiglie, 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 tramite codice utente e password;
- 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 il sistema 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.
 - la Concessionaria si impegna comunque a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, le statistiche indicate al punto precedente nonché tutti i dati relativi all'organizzazione del servizio, alla composizione del costo del pasto e ad ogni altra informazione utile per un corretto svolgimento del servizio;
- 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.);
 - 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;
 - al termine dell'anno scolastico (al massimo entro il mese di Agosto), accredito agli utenti, garantendo modalità semplici e facilmente accessibili, dei residui attivi ancora giacenti nei conti elettronici, salvo per i conti di alunni che proseguano l'iter scolastico nelle scuole del Comune.

Sarà cura della Concessionaria introitare direttamente i versamenti effettuati dall'utenza e controllare tutti i canali di pagamento attivati. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando versamenti con le modalità rese disponibili dalla Concessionaria.

Il mancato pagamento, da parte delle famiglie, dei pasti dovuti, oltre all'attivazione delle forme di sollecito e delle modalità di riscossione coattiva, può comportare – previa puntuale definizione delle procedure con il Comune e con l'Istituto Comprensivo, la sospensione dal diritto di fruizione della mensa scolastica in quanto servizio non obbligatorio da parte del Comune. Agli utenti insolventi saranno addebitate tutte le spese necessarie alla ditta concessionaria per il recupero dei crediti.

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune di Capiago Intimiano trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente e previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utenza insolvente e un ulteriore avviso di sospensione del servizio.

Il Concessionario provvederà a comunicare al Comune mensilmente:

- il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nei diversi plessi scolastici;
- il numero di pasti addebitati al Comune

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti, già fatturati dalla Concessionaria, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito). In tal caso il pasto/i erroneamente addebitato, verrà riaccredito alla famiglia e al Comune, entro il mese successivo.

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

- la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali;
- la comunicazione alla Concessionaria del calendario scolastico, della programmazione dei rientri pomeridiani e delle relative variazioni, nonché dell'elenco degli insegnanti aventi diritto al pasto così come individuati dalla Dirigenza Scolastica;
- la comunicazione alla Concessionaria in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;

Compete alla Concessionaria:

- 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 ed 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;
- l'invio puntuale e frequente di solleciti di pagamento all'utente (tramite e-mail, SMS, contatti telefonici) a partire da un debito di **€ 20,00** al fine di evitare il raggiungimento di somme onerose;
- la restituzione del saldo non usufruito, se per l'anno successivo non è prevista la frequenza;
- lo storno delle prenotazioni, con aggiornamento immediato dei dati nel sistema, in caso di disdetta della prenotazione del pasto **entro le ore 9.30** del giorno del consumo, con le modalità sopra indicate;
- la gestione separata dei dati derivanti dalla rilevazione prenotazione pasti e dalle presenze degli utenti da quelli relativi agli insegnanti;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite 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;
- eventuali oneri o commissioni derivanti dai canali di pagamento attivati;
- 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 addetto all'utilizzo del sistema informatizzato, e degli esercenti dei "punti vendita" dei buoni virtuali;
- 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;

- realizzazione e pubblicazione sul Portale dedicato alle famiglie di un opuscolo illustrativo delle modalità di funzionamento e pagamento dei pasti, in lingua inglese e francese (contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale);

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. Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Capiago Intimiano e che al termine del contratto la Concessionaria è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito al Comune.

Prima della firma del contratto la Concessionaria provvederà a nominare un Responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

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 2016/679 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;
- D) al fine di garantire idonei livelli di qualità del servizio nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta 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 di ISO 27017 e ISO 27018);
- E) la Concessionaria è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016, 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 Concessionaria le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

ART. 16 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La controprestazione a favore della Concessionaria consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica, negli importi stabiliti esclusivamente dal Comune e secondo le modalità indicate nel precedente articolo.

L'Impresa si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti iscritti al servizio, per la fornitura dei pasti da essa erogati, mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe determinate dal Comune.

Sono a carico del Comune:

- i pasti forniti agli insegnanti/educatori delle scuole statali, aventi diritto alla gratuità, ed effettivamente consumati;

- le quote pasto relativamente agli alunni per i quali sono state riconosciute rette agevolate;
- i pasti relativamente agli alunni aventi diritto all'esonero totale della retta;

I nominativi degli aventi diritto all'esonero totale o parziale sono stabiliti e comunicati dall'Ufficio Istruzione. Gli importi a carico del Comune saranno liquidati tramite fattura mensile posticipata.

Il Comune provvederà alla verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti in rapporto a quanto fatturato. Ciascuna fattura mensile dovrà fare riferimento ai documenti di trasporto, specificando altresì il numero di pasti destinato agli studenti ed il numero di pasti destinati agli insegnanti per ciascun plesso scolastico. A loro volta i documenti di trasporto quotidianamente consegnati ad ogni plesso scolastico dovranno fare riferimento come numero pasti consegnati, al numero di pasti ordinati risultanti dal sistema di cui al precedente articolo. In caso di difformità tra il totale dei pasti come risultante dai documenti di trasporto e/o dalle fatture e quanto rilevato tramite sistema informatizzato, farà fede quest'ultimo ai fini del pagamento del corrispettivo.

Le fatture, intestate a Comune di Capiago Intimiano, devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), il CIG, gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio e il identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55.

I pagamenti saranno effettuati in rate mensili posticipate entro 30 gg. dal ricevimento della fattura, previa regolarità delle prestazioni effettuate.

Si applica l'art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. ed il Decreto del Ministro dell'Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008, per cui il termine di cui al periodo precedente si intende sospeso per il tempo di 5 giorni ovvero di 5 e di 30 giorni stabilito dall'art. 3 del citato decreto n. 40/2008 per l'esecuzione degli adempimenti ivi previsti.

In caso di inadempienze da parte della Ditta Aggiudicataria, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Con l'incasso dei corrispettivi riscossi dagli utenti a cura della Concessionaria, oltre a quanto fatturato mensilmente al Comune secondo le regole sopra indicate, si intende interamente compensato tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Concessionaria, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

La Concessionaria non potrà rivalersi in alcun modo sul Comune per gli eventuali casi di morosità nella quota dovuta dagli utenti. Le procedure di riscossione delle tariffe da utenti morosi sono ad esclusivo carico della Concessionaria e nessun risarcimento potrà essere richiesto al Comune in caso di mancata riscossione. Peraltro, sarà cura della Concessionaria segnalare al Comune i nominativi degli utenti morosi, affinché sia data la possibilità di riscontrare situazioni di disagio economico-sociale su cui possa esercitarsi l'azione dei servizi sociali comunali.

Sono a carico del Gestore dell'asilo nido e della scuola dell'infanzia e dell'eventuale sezione primavera c/o il "Centro per l'infanzia Paideia" i pasti forniti agli insegnanti/educatori.

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 interferenzeda allegare al contratto.

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, la Concessionaria dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della Concessionaria, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

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

ART. 18 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELLA CONCESSIONARIA 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, VALORE DELLA CONCESSIONE E OPZIONI

Il contratto avrà durata di anni 2 (due), con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.07.2024.

Il valore stimato della concessione, per i due anni di durata contrattuale, ai sensi dell'art. 167 del D.lgs 50/2016, è pari ad Euro 619.080,00 oltre IVA (importo annuo pari a € 309.540,00 oltre IVA), di cui Euro 5.628,00= per oneri della sicurezza, come di seguito determinato:

TIPOLOGIA DI PASTI	NUMERO PASTI ANNUI	IMPORTO PASTO (IVA ESCLUSA)	IMPORTO ANNUO (IVA ESCLUSA)	IMPORTO BIENNALE (IVA ESCLUSA)
ASILO NIDO	3.800	€ 5,50	€ 20.900,00	€ 41.800,00
SCUOLA DELL'INFANZIA ARIBERTO DA INTIMIANO	23.400	€ 5,50	€ 128.700,00	€ 257.400,00
SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE	3.000	€ 5,50	€ 16.500,00	€ 33.000,00
SCUOLE PRIMARIE	22.100	€ 5,50	€ 121.550,00	€ 243.100,00
INSEGNANTI	3.980	€ 5,50	€ 21.890,00	€ 43.780,00
TOTALE ENTRATE PASTI	56.280	€ 5,50	€ 309.540,00	€ 619.080,00

I costi della manodopera, per l'intera durata della concessione, sono pari ad € 287.618,56 (indicati a norma dell'articolo 23 comma 6 del D.Lgs. n. 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 alla presente concessione, la maggiorazione applicabile al costo del pasto per gli utenti delle scuole interessate non dovrà superare l'importo di € 0,5 del prezzo contrattuale.

* 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.

OPZIONI

Modifiche del contratto ai sensi dell'articolo 175 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di incrementare o diminuire le prestazioni oggetto della concessione 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 ad € 123.816,00.

Proroga tecnica ai sensi dell'articolo 106 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016

La Stazione Appaltante, entro la scadenza contrattuale, si riserva la facoltà, che il concessionario 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 il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

L'importo di tale opzione ammonta ad € 154.770,00.

Rinnovo del contratto

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni per una durata pari a anni 2, per un importo di € 742.896,00 (comprensivo dell'aumento del quinto di cui all'art. 175 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016). La Stazione Appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore almeno 6 mesi prima della scadenza del contratto originario.

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

Valore complessivo della concessione

Il valore complessivo della concessione, idoneo a divenire contratto, comprensivo delle opzioni di cui sopra e degli oneri della sicurezza, è di € 1.640.562,00.

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, la Concessionaria verrà informata 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.

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

La Concessionaria è tenuta 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.

La Concessionaria è sempre tenuta 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).

La Concessionaria è tenuta ad applicare e a mettere a disposizione della S.A. il piano di autocontrollo previsto dalla vigente normativa.

Nell'ambito dell'autocontrollo igienico la Concessionaria 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.

La Concessionaria è tenuta 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'articolo 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.

La Concessionaria 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 della Concessionaria 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 saranno sempre poste a carico della Concessionaria.

La Concessionaria 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

la Concessionaria 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, la Concessionaria è tenuta 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 della Concessionaria, la stessa 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, la Concessionaria 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 la Concessionaria 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 omesso dalla Concessionaria stessa, alla 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 della Concessionaria 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 la Concessionaria 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 alla Concessionaria in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'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.

La Concessionaria 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 la Concessionaria 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, la ditta aggiudicataria, 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 della ditta aggiudicataria 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

La Concessionaria 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.).

La Concessionaria 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 dalla Concessionaria 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.

La Concessionaria è obbligata a mantenere costantemente, per tutta la durata della concessione, tutte le figure professionali previste dal contratto e dichiarate nel progetto offerta 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 la Concessionaria 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, la Concessionaria 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 dalla Concessionaria 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 Responsabile operativo del servizio e del Dietista, 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 e della Concessionaria, e dagli altri datori di lavoro (Istituti Scolastici);
- 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

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

La Concessionaria 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 della Concessionaria stipulare:

- A) Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (RCT) avente:
 - per oggetto il medesimo oggetto della presente concessione;

- 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 della Concessionaria 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 la concessione l'assicurazione dovrà comprendere anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto;
- i danni da incendio delle cose della Concessionaria 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 duecentocinquantamila/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 unmilione cinquecentomila/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 della concessione. 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.

La Concessionaria 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, la Concessionaria 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.

La Concessionaria 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 INADEMPIMENTI O OSSERVANZA / DIFFORMITA'	PENALE
1		Mancato avvio del servizio alla data comunicata dal Comune	Euro 2.000,00 per ogni giornodi ritardo;
2		mancata consegna dei pasti dovuta a qualsiasi causa o di mancata sostituzione o integrazione dei pasti (ove la Concessionarianon provveda entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a consegnare, sostituire o integrare i pasti contestati)	Euro 1.500,00 per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
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 relativa ad ogni plesso scolastico
4		ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore	Euro 500,00 per ogni inosservanza relativa ad ogni plesso scolastico
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 relativa ad ogni plesso scolastico
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 e dei recapiti telefonici e mail del Responsabile operativo del servizio e del dietista	Euro 50,00 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	art. 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	Mancato invio dei dati richiesti dall'Amministrazione Comunale (statistiche, costo pasto, ecc.)	Euro 100,00 per ogni giorno di ritardo
25	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 Comunale, rispetto a quanto offerto in gara	Euro 1.000,00 per ogni difformità
26		mancata, tardiva o diversa fornitura delle attrezzature richieste	Euro 500,00 per ogni inosservanza
27		Mancata o insufficiente consegna di materiale monouso, detersivi, disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio	Euro 300,00 per ogni difformità
28	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
29		non conformità dei prodotti in tessuto carta e dei prodotti per la pulizia in genere a quanto stabilito in capitolato e dai CAM	Euro 300,00 per ogni difformità

30		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 ciascuna omissione
31	art. 21, ultimo comma	Trasmissione dati relativi al personale	Euro 50,00 per ogni giorno di ritardo
32	art. 23, ultimo comma,	Qualora l'emergenza si protragga oltre il termine indicato	Euro 200,00 per ogni giorno ulteriore
35		per ogni altra inadempienza, disservizio ed inefficienza derivanti da fatto imputabile alla Concessionaria in rapporto alla gravità del fatto	Euro 300,00 per ciascuna 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 della Concessionaria per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali la Concessionaria 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 della Concessionaria 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.

La Concessionaria 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 della Concessionaria tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.

Qualora si verificassero, da parte della Concessionaria, 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 alla Concessionaria 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 della Concessionaria 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 della Concessionaria, 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;
- qualsiasi cambiamento del centro cottura (es.: sede, caratteristiche, attrezzature...) tale che se dichiarato in sede di partecipazione alla gara, avrebbe comportato la non aggiudicazione;
- 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 della Concessionaria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

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

ART. 31 - GARANZIA DEFINITIVA

La Concessionaria 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 ridotta 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 così come 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 della Concessionaria, 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, la Ditta Aggiudicataria 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 alla Concessionaria mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, la Concessionaria 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 alla Concessionaria 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 la Concessionaria 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 quantoprevisto dall'art. 1671 c.c.

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

Qualora in vigore 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

La Concessionaria, 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'aggiudicatario, 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

E' fatto assoluto divieto alla Concessionaria 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 alla Concessionaria 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 la Concessionaria 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 della concessione.

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'originaria Concessionaria 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 DELLA CONCESSIONARIA

La Concessionaria, 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 Capiago Intimiano.

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, la Concessionaria 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. La Concessionaria 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 illecito, 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 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.	36	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	37	DOMICILIO DELLA CONCESSIONARIA
ART.	38	CONTROVERSIE
ART.	40	NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)

ALLEGATI:

1. **Allegato 1** - Linee guida ATS Insubria per il servizio di ristorazione scolastica (ed. 2016);
2. **Allegato 2** - Linee guida ATS Insubria per servizio di ristorazione scolastica - Le ricette (ed 2016);
3. **Allegato 3** – DUVRI
4. **Allegato 4** – Elenco delle attrezzature cucina e refettori scolastici