

COMUNE DI SOLBIATE OLONA
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SERVIZI CORRELATI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/22 –
2022/23 – 2023/24 – 2024/25**

ai sensi del Piano di azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dei Criteri Ambientali Minimi – CAM
- per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 (G.U. n.
90 del 04/04/2020)

Sommario

PRINCIPI GENERALI.....	5
TITOLO I – OGGETTO ED INDICAZIONI GENERALI.....	5
Art. 1- Oggetto della concessione	5
Art. 2- Ordine di esecuzione	5
Art. 3- Modalità di esecuzione	6
Art. 4- Offerta.....	6
Art. 5- Obbligatorietà dell’offerta	6
Art. 6- Durata della concessione	6
Art. 7- Importo a base d’asta e valore stimato e costo stimato della manodopera	6
Art. 8- Sedi e dimensione dell’utenza	7
Art. 9- Tempi ed orari.....	8
Art. 10- Gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica	8
10.1- Modalità di gestione	8
10.2- Oneri a carico dell’Impresa concessionaria e dell’Ente concedente	8
Art. 11- Specifiche tecniche e standard qualitativi	9
TITOLO II – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	9
Art. 12- Composizione e menù	9
Art. 13- Merende post scuola	10
Art. 14- Menù sperimentali	10
Art. 15- Caratteristiche delle derrate alimentari e fornitori	11
Art. 16- Utilizzo dei prodotti biologici o altrimenti qualificati di cui ai CAM introdotti dal Decreto 10 marzo 2020	11
16.1- Mancata fornitura di prodotti alimentari previsti contrattualmente e di quelli eventualmente offerti in sede di gara.....	11
16.2- Relazione trimestrale sulla fornitura di prodotti biologici	11
16.3- Etichettatura delle derrate	11
Art. 17- Acqua potabile	12
Art. 18- Recupero igienico degli alimenti, gestione eccedenze e contenimento degli sprechi.....	12
Art. 19- Produzione dei pasti	13
19.1- Conservazione	13
19.2- Rispetto delle temperature	13
19.3- Procedure di preparazione e cottura	13
Art. 20- Modalità di confezionamento, trasporto e consegna pasti.....	14
Art. 21- Somministrazione nei plessi di distribuzione	14
Art. 22- Personale.....	15
22.1- Rapporto di lavoro e clausola sociale - Subentro alla ditta cessante	15
22.2- Organico.....	16

22.3- Tirocini lavorativi	16
22.4- Vestiario	17
22.5- Formazione e addestramento del personale.....	17
22.6- Igiene della persona	17
Art. 23- Collaborazione con il Comitato Mensa.....	18
Art. 24- Iniziative di educazione alimentare e di lotta allo spreco – Comunicazione quadrimestrale	18
24.1- Informazioni ai commensali.....	18
TITOLO III – ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE E / O ALTRE UTENZE.....	18
Art. 25- Attività estive per minori	18
Art. 26- Altre utenze	19
26.1- Pasti a domicilio per utenti assistiti	19
Art. 27- Locali ed attrezzature e oneri dell'I.C.	19
27.1- Corresponsione per i pasti destinati a utenze esterne convenzionate (<i>Royalty</i>)	20
TITOLO IV – INDICAZIONI GENERALI SUI SERVIZI RISTORATIVI.....	20
Art. 28- Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo.....	21
28.1- Piano di pulizia e disinfezione	21
28.2- Disinfestazione e derattizzazione	22
28.3- Selezione e referenziamento dei fornitori.....	22
28.4- Smaltimento dei rifiuti solidi e dei reflui	22
28.5- Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI) e igiene del personale.....	22
28.6- Ritiro degli alimenti non idonei e gestione delle emergenze	22
Art. 29- Campionatura pasto ed analisi	22
Art. 30- Controlli ed indicatori di qualità	23
30.1- Organismi istituzionali preposti al controllo	23
30.2- Personale incaricato dall'Ente Concedente	23
Art. 31- Manutenzione degli impianti e delle attrezzature.....	23
31.1- Locali per la produzione	24
31.2- Verbale di consegna e inventario	24
31.3- Verifica periodica dei locali di produzione e consumo dei pasti.....	24
31.4- Manutenzioni ordinarie.....	24
Art. 32- Norme di prevenzione, Sicurezza e Antinfortunistica sui luoghi di lavoro	24
32.1- Misure per eliminare i rischi interferenti	24
32.2- Misure per eliminare i rischi interferenti	24
32.3- Impiego di energia	25
32.4- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	25
Art. 33- Smaltimento dei rifiuti	25
Art. 34- Smaltimento attrezzature dismesse	25
Art. 35- Verbale di riconsegna alla scadenza del contratto	25
TITOLO V – NORME CONTRATTUALI, ADEMPIMENTI E CONTENZIOSI.....	25
Art. 36- Prezzo del pasto	25

Art. 37- Revisione prezzi.....	26
37.1- Modifiche del contratto	26
Art. 38- Adempimenti per la tracciabilità dei flussi finanziari (L. n. 136 del 13.08.2010)	27
Art. 39- Deposito cauzionale	27
Art. 40- Stipulazione del contratto	28
Art. 41- Penalità	28
Art. 42- Interruzione del servizio.....	29
Art. 43- Trattamento dati personali	30
Art. 44- Insolvenze.....	30
Art. 45- Risoluzione del contratto	30
Art. 46- Cessione e subappalto	30
Art. 47- Controversie contrattuali - arbitrato	30
Art. 48- Domicilio dell'appaltatore.....	31
Art. 49- Osservanza di leggi e regolamenti	31
Art. 50- Assicurazione	31
Art. 51- Criteri e procedure di aggiudicazione dell'appalto	31
51.1- Criteri di valutazione dell'offerta tecnica	32
51.2- Offerte anormalmente basse.....	35
Art. 52- Requisiti di partecipazione	35
Art. 53- Estensioni o contrazioni del servizio	37
Art. 54- Allegati	37
Art. 55- Responsabile Unico del Procedimento.....	37

PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., art. 34), al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e ai Criteri Ambientali Minimi – CAM - per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

TITOLO I – OGGETTO ED INDICAZIONI GENERALI

Il presente affidamento ha ad oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica e servizi correlati per gli anni 2021/22 – 2022/23 – 2023/24 – 2024/25, indetta dal Comune di Solbiate Olona, CIG: [●] – CUP: [●] – CPV: [●].

Si riportano i seguenti dati dell'amministrazione aggiudicatrice:

Denominazione:	Comune Solbiate Olona
Indirizzo: Via G. Matteotti, 2	CAP: 21058
Località: Solbiate Olona	Stato: Italia
Telefono: 0331649516	Fax: --
Posta elettronica: socioculturale@comune.solbiateolona.va.it	Indirizzo Internet: www.comune.solbiateolona.va.it
Posta Elettronica Certificata: protocollo@comune.solbiateolona.va.legalmail.it	

La presente procedura di gara viene gestita dalla Centrale Unica di Committenza – Comune di Rho, ai sensi dell'art. 37, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016

Art. 1- Oggetto della concessione

La presente concessione comprende:

- Il servizio di ristorazione scolastica in legume fresco-caldo, da realizzarsi presso il centro di cottura della Scuola dell'infanzia – piazza della Chiesa 5 a Solbiate Olona riservato alla stessa Scuola dell'infanzia e alla Scuola Primaria "G. Pascoli" di via dei Patrioti, 33, con trasporto e consegna presso i terminali di consumo;
- La fornitura di merende per il servizio di post scuola per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria;
- La gestione della riscossione delle tariffe, comprese le morosità,
- Il servizio di ristorazione per i centri estivi, con trasporto e consegna presso i terminali di consumo,
- La fornitura dei pasti confezionati singolarmente in contenitori termici e consegnati a domicilio agli utenti assistiti dal Comune di Solbiate Olona, dal lunedì al venerdì, inclusi i periodi di chiusura delle scuole,
- La fornitura dei pasti per eventuali altri soggetti autorizzati,
- La fornitura e la gestione del sistema informatizzato delle iscrizioni, prenotazione pasti e pagamenti degli utenti iscritti al servizio di refezione,
- Il riordino, la pulizia e la sanificazione dei refettori, della cucina di appoggio, delle attrezzature, delle stoviglie, del pentolame con attrezzi e prodotti propri;
- La distribuzione e lo sparcchiamento, la pulizia e la sanificazione dei tavoli e delle sedie presso i refettori e comunque il riordino di tutti i locali adibiti ai servizi.

E' fatto obbligo all'Impresa Concessionaria di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza del presente capitolato e relativi allegati.

Il Comune di Solbiate Olona (di seguito "Ente concedente") si riserva la possibilità di richiedere all'Impresa Concessionaria l'espletamento di Servizi analoghi.

Ai fini del presente capitolato si intende per "I.C." l'Impresa risultata aggiudicataria alla quale verranno affidati in concessione i servizi oggetto del presente capitolato.

Art. 2- Ordine di esecuzione

Divenuta efficace l'aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 32 comma 8 del D.Lgs. n.50/2016, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalla normativa vigente, la stipulazione del contratto di appalto ha luogo entro i successivi sessanta giorni, salvo diverso termine previsto nel bando o nell'invito ad offrire, ovvero l'ipotesi di differimento concordata con l'aggiudicatario.

L'I.C. potrà iniziare l'espletamento del servizio solo successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura di un verbale di inizio del servizio.

L'Ente concedente , nei casi di cui al predetto art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, si riserva la facoltà di affidare il servizio in via d'urgenza previa adozione di apposito provvedimento in tal senso.

Art. 3- Modalità di esecuzione

L'I.C. si obbliga ad effettuare direttamente il servizio in oggetto nel rispetto delle indicazioni impartite dagli uffici comunali competenti, secondo le previsioni contenute nella *lex specialis* di gara.

L'esecuzione dovrà avvenire per tutto il periodo di validità della presente concessione, per come determinato al successivo art. 6.

L'Ente concedente , ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016, si riserva la facoltà di disporre la sospensione del servizio in oggetto, al verificarsi di eventi che impediscano, anche in via temporanea, l'esecuzione dello stesso, ivi compresi eventuali eventi legati all'emergenza nazionale derivante dalla pandemia da Covid-19, che rendano impossibile lo svolgimento del servizio.

Art. 4- Offerta

L'offerta deve avere validità di almeno 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione e avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell'art.1329 c.c.

Nel caso in cui la procedura di gara dovesse avere durata maggiore, potrà essere richiesta ai concorrenti di confermare la vincolatività della loro offerta per un periodo di tempo ulteriore.

Art. 5- Obbligatorietà dell'offerta

Mentre con la presentazione dell'offerta l'Impresa è immediatamente obbligata nei confronti del Comune di Solbiate Olona ad effettuare la prestazione nei modi e termini del presente capitolato, per il Comune di Solbiate Olona il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo l'approvazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva e la stipulazione del contratto.

Art. 6- Durata della concessione

La presente concessione avrà durata di 4 anni a far data dal 01.09.2021 al 31.08.2025 (comprensivo del servizio mensa per il Centro Ricreativo Estivo eventualmente previsto fino alla prima settimana di settembre). Nello specifico la durata della concessione comprende i seguenti anni scolastici: 2021/22 – 2022/23 – 2023/24 e 2024/25.

Resta inteso che si tratta della durata massima anche ai sensi dell'art. 168 del D. Lgs. n. 50/2016.

Il servizio di Ristorazione Scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni d'effettivo funzionamento delle scuole, mentre per i servizi di ristorazione non scolastica si rimanda ai successivi articoli.

Se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, la committente non avrà ancora provveduto ad aggiudicare il servizio, il concessionario è tenuto al proseguimento dell'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante, come previsto dall'art. 106 comma 11 del D. Lgs. N. 50/2016 e ss.mm.ii.

Art. 7- Importo a base d'asta e valore stimato e costo stimato della manodopera

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli alunni, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico della ditta offerente e di tutto quanto proposto in sede di offerta, è pari ad **Euro 4,62 (quattro virgola sessantadue) – oltre IVA.**

Il valore complessivo stimato della concessione è pari ad € 999.999,60 calcolato, nel rispetto dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 per un numero medio pasti complessivo stimato in 54.076 (annuo).

Oneri specifici relativi ai rischi da interferenze pari a € 0,00 (zero).

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D.Lgs. 50/2016 e s. m. e i., si precisa che il costo della manodopera, quantificato secondo le disposizioni risultanti dalle tabelle ministeriali relative al costo del lavoro nel settore turismo, comparto pubblici esercizi e ristorazione collettiva, determinato proporzionalmente con l'inserimento delle figure professionali coinvolte, viene stimato nel 45,29% del valore del servizio.

N°	Mansione	Tipo dipendente	Livello	% PT	hh Sett.	Tipo contratto	Tipo contratto coll.	N° Scatti	Sosp. Scol.
1	Addetta Servizi Mensa	Operaio	6	15	6	Tempo determinato	Pubbl. Esercizi	0	SI
1	Addetta Servizi Mensa	Operaio	6S	37,5	15	Tempo indeterminato	Pubbl. Esercizi	0	SI
1	Addetta Servizi Mensa	Operaio	6	41,25	16,5	Tempo indeterminato	Pubbl. Esercizi	3	SI
1	Addetta Servizi Mensa	Operaio	6	15	6	Tempo determinato	Pubbl. Esercizi	0	SI
1	Addetta Servizi Mensa	Operaio	6S	30	12	Tempo indeterminato	Pubbl. Esercizi	0	SI
1	Addetta Servizi Mensa	Operaio	6S	50	20	Tempo indeterminato	Pubbl. Esercizi	6	SI
1	Addetta Servizi Mensa	Operaio	6S	53,75	21,5	Tempo indeterminato	Pubbl. Esercizi	6	SI

1	Cuoco Unico	Operaio	3	100	40	Tempo indeterminato	Pubbl. Esercizi	6	SI
1	Addetta Servizi Mensa	Operaio	6S	17,5	7	Tempo indeterminato	Pubbl. Esercizi	4	SI

Si specifica che le ASM a tempo determinato sono state assunte dall'attuale gestore del servizio a seguito dell'introduzione delle nuove modalità di servizio adottate da settembre 2020 per garantire il distanziamento sociale nel corso dell'a.s. 2020/2021.

L'esplicitazione del costo della manodopera è solo ed esclusivamente una indicazione. L'importo totale anzidetto non è da considerare scorporato dal valore dell'appalto.

Si precisa che l'utilizzo del CCNL turismo e pubblici esercizi non è vincolante per gli operatori economici, potendo questi ultimi applicare il CCNL che ritengono adeguato alla propria organizzazione di impresa, purché, ovviamente, detto CCNL sia stato stipulato da organizzazioni maggiormente rappresentative e che l'oggetto del CCNL copra le prestazioni oggetto del presente appalto.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Art. 8- Sedi e dimensione dell'utenza

I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo (*Cook & Hold & Serve*: pasto che dopo la sua produzione - a caldo o a freddo, in funzione della ricetta - è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici) presso il centro cottura della Scuola dell'Infanzia trasportati e somministrati presso le sedi elencate in tabella.

La seguente tabella indica i terminali di consumo ed il numero di pasti attualmente erogati.

Il numero dei pasti è solo indicativo e non impegna l'Ente Concedente; l'Impresa Aggiudicataria non potrà muovere nessuna pretesa per eventuali variazioni quantitative che giornalmente potranno verificarsi per qualsiasi causa.

La variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente erogati rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nella *lex specialis* di gara, non comporta variazioni del prezzo unitario del pasto.

Dimensione presunta dell'utenza:

Utenti destinatari	Giorni di servizio	Presenze giornaliere stimate bambini	Presenze giornaliere stimate adulti	Totale settimanale	Totale anno scolastico
Scuola Infanzia	Dal lunedì al venerdì	120	13	665	26.600 di cui 2.600 adulti
Scuola Primaria	Lunedì – mercoledì - giovedì	175	10	555	23.436 di cui 1.296 adulti
	Martedì - venerdì	45	3	96	
Adulti a domicilio	Dal lunedì al venerdì, per tutti i mesi dell'anno, agosto incluso.	//	5	25	1.300
Centri Estivi Infanzia	Dal lunedì al venerdì	50	3	265	1.060 di cui 60 adulti
Centri Estivi Primaria	Dal lunedì al venerdì	40	2	210	1.680 di cui 80 adulti
Totale annuo complessivo stimato					54.076

Numero presunto di merende per anno scolastico:

	Post Scuola Scuola Infanzia	Post Scuola Scuola Primaria	CENTRI ESTIVI (Infanzia + Primaria)	N. MERENDE COMPLESSIVO (anno)
N. merende	24.000	22.140	2.600	48.740

Art. 9- Tempi ed orari

L'I.C. si impegna a erogare il servizio di cui al presente capitolato, nei periodi dell'anno come richiesto dall'Ente Concedente, in particolare:

- per la Scuola dell'Infanzia Ponti e la Primaria Pascoli, secondo calendario scolastico, come da orari indicati nella sottostante tabella,
- per l'utenza domiciliare, tutto l'anno nei giorni feriali da lunedì a venerdì compreso il mese di agosto; il trasporto e la consegna al domicilio dovrà essere garantito dall'appaltatore;
- per i centri estivi, indicativamente dal termine dell'anno scolastico al 31 luglio. Potrebbe essere valutata anche la prosecuzione sino all'inizio del nuovo anno scolastico.

Scuole	Orario attuale consumo pasti
Scuola dell'Infanzia Andrea Ponti - Viale V. Veneto (Piazza della chiesa) – sede del punto cottura	12.00
Scuola Primaria Giovanni Pascoli Via 25 aprile	12.45 – PRIMO TURNO 13.20 – SECONDO TURNO
Altre utenze	Orario consumo pasti
Utenza domiciliare	Presso il proprio domicilio dalle 11.45 alle 13.00
Centro Ricreativo Estivo PRIMARIA	12.45
Centro Ricreativo Estivo INFANZIA	12.00

Art. 10- Gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica

10.1- Modalità di gestione

Attualmente il servizio di gestione anagrafica utenti, rilevazione presenze, prenotazione pasti e di addebito del Servizio di ristorazione scolastica, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo di apposito software.

Al fine di dare continuità d'esercizio all'Ente e all'utenza, l'I.C. potrà utilizzare il sistema informatico esistente (*School Net – Etica Soluzioni*), facendosi carico di tutti i costi connessi, ovvero canoni annuali di manutenzione ed hosting, aggiornamento software e assistenza, dei dispositivi hardware e dei servizi necessari al suo funzionamento, nonché eventuale trasferimento della banca dati esistente o, in alternativa, potrà dotarsi, sempre a propria cura e spese, di altro software, purché equivalente in termini di risultato e che dovrà essere preventivamente visionato ed approvato dall'Ente Concedente.

DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO ATTUALE

Il software attuale permette:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- prenotazione ed addebito dei pasti;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari;
- pagamento anticipato mediante ricariche effettuabili presso un punto di ricarica POS situato presso la Tesoreria Comunale e presso un esercizio commerciale locale;
- pagamento anticipato per mediante ricariche online;
- invio di solleciti automatici tramite SMS all'utenza
- comunicazione con i genitori;
- rilascio certificazioni e attestazioni per gli utenti.

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

Le attività necessarie alla prenotazione dei pasti dovranno essere eseguite da personale dell'I.C., come successivamente descritto all'art. 10.2, senza alcun coinvolgimento dell'Ente Concedente, del personale scolastico e/o degli educatori dei centri estivi.

10.2- Oneri a carico dell'Impresa concessionaria e dell'Ente concedente

Spetta all'I.C. rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto entro le ore 10.00. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata giornalmente con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete individuali).

Tutte le prenotazioni dovranno essere inserite nel sistema informatico giornalmente ed essere disponibili alla Stazione Concedente per controllo e per ogni altra eventualità.

L'Ente Concedente si obbliga al rispetto delle seguenti prescrizioni:

- Verifica della eventuale fascia ISEE di appartenenza dell'utente, assegnazione di eventuali riduzioni, con definizione della tariffa relativa, tutte in automatico e correlate al reddito del Nucleo familiare;
- comunicazione del numero di insegnanti che potranno usufruire del servizio mensa.

Art. 11- Specifiche tecniche e standard qualitativi

Sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato le specifiche tecniche contenute negli allegati di seguito elencati:

Allegato 1: Menù estivo già approvato dalla locale ATS;

Allegato 2: Menu invernale già approvato dalla locale ATS;

Allegato 3: *Indicazioni per Diete Speciali*

3.1_Dieta in bianco; 3.2_Allergie al latte; 3.3_Dieta islamica; 3.4_Celiachia

Allegato 4: Specifiche tecniche delle derrate alimentari

Allegato 5: Limiti di contaminazione di alimenti e superfici

Allegato A: Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica - ATS INSUBRIA.

Allegato B: Planimetria Centro Cottura Scuola dell'Infanzia "A. Ponti".

Allegato C: Planimetrie Refettori Scuola Primaria "G. Pascoli".

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle linee guida dalla locale ATS e nelle norme e negli allegati del presente capitolato che disciplinano l'organizzazione del servizio: tali standard sono da considerarsi minimi, pertanto l'I.C. può presentare in fase di offerta proposte migliorative conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 50/2016.

TITOLO II – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 12- Composizione e menù

L'appaltatore potrà redigere proposte in variante dei menu con congruo anticipo rispetto alla loro entrata in vigore, poiché dovranno ottenere l'approvazione della locale ATS e dell'Ente Concedente.

Qualsiasi variazione del menù concordato dovrà quindi essere comunicata e motivata, inviando comunicazione all'Ente Concedente prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti, pena l'applicazione della penale prevista all'art. 47.

Menù e composizione del pasto

Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale ed essere esposto pubblicamente.

I menù devono essere preparati su 4 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. L'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali ha inoltre un'importante valenza educativa, nutrizionale ed ambientale e costituisce un notevole risparmio di risorse economiche.

Nei 5 pasti della settimana, i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere, inoltre: un contorno di verdure/ortaggi (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati), pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana.

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva; solo per poche ricette tradizionali può essere impiegato il burro; il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.

Il menù giornaliero pro-capite deve essere costituito da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto (o eventualmente un piatto unico);
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione;
- acqua di rubinetto in caraffa in plastica con coperchio;
- merenda.

Menù per diete speciali

L'I.C. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico. L'Ente concedente si occuperà di inviare le richieste dei genitori, supportate da apposita certificazione medica sanitaria, al preposto ufficio dell'A.T.S. di competenza, e a ritrasmettere le risposte all'I.C..

L'I.C. dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche prescritte dall'A.T.S. di competenza, nel rispetto delle grammature previste per la fascia di età.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Fra le richieste di tipo speciale che l'appaltatore dovrà essere in grado di fronteggiare, le più comuni sono rappresentate da:

- a) diete per soggetti affetti da allergie ed intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- b) diete per favismo;
- c) diete per soggetti affetti da morbo celiaco
- d) diete per soggetti affetti da diabete;
- e) diete per soggetti affetti da malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti a vantaggio di altri.
- f) diete per soggetti in diverso stato di sovrappeso.

Le diete di cui alle precedenti lettere a), b), c), d) ed e), se necessarie, potranno essere elaborate a cura di personale dell'I.C. professionalmente qualificato e regolarmente iscritto agli albi professionali ove esistenti (dietista laureato e/o biologo nutrizionista e/o medico alimentarista); tali elaborati dovranno essere prodotti entro l'inizio del servizio ed essere poi sottoposti al parere preventivo dell'A.T.S. di competenza.

L'I.C. dovrà essere in grado di fronteggiare richieste di "Dieta in bianco", a carattere temporaneo, su richiesta dei genitori senza necessità di certificazione medica.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in contenitore monoporzione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, scuola di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

La distribuzione delle diete speciali deve essere completata prima dello scodellamento generale.

Il trattamento dei dati personali e/o sensibili dei quali il personale dell'appaltatore venga a conoscenza per motivi legati all'espletamento del servizio stesso, deve avvenire garantendo l'assoluto rispetto delle disposizioni di legge vigenti in materia, per come definite al successivo art. 43.

Cestini freddi per gite o per imprevisti

L'Ente concedente potrà richiedere all'I.C., la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche, le cui date e orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'Ente concedente, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

Composizione cestini freddi

- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purchè confezionata singolarmente).

Per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

Pane (singolo panino)	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	110-120 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.)	40/50 g
Affettati magri	40/50g

- n. 1 succo di frutta biologico o n. 1 barretta di cioccolato o dolce da forno confezionato
- n. 1 banana o altro frutto fresco di stagione (lavato)
- n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl
- n. 2 tovaglioli di carta
- n. 1 bicchiere monouso

I cestini devono essere confezionati in *lunch boxes* individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Art. 13- Merende post scuola

Ai bambini frequentanti il post scuola della Scuola dell'Infanzia ed il post Scuola della Scuola Primaria, nonché a tutti gli alunni frequentanti le attività ricreative estive direttamente organizzate dall'Amministrazione Comunale, dovrà essere distribuita quotidianamente la merenda, senza alcun compenso aggiuntivo.

Art. 14- Menù sperimentali

L'Ente Concedente si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.C. ingredienti e relative grammature.

L'I.C. dovrà garantire la più ampia disponibilità per la sostituzione di piatti che risultassero poco graditi agli utenti del servizio. A parità quantitativa e qualitativa della fornitura, la Stazione Concedente si riserva la facoltà di variare il menù tre volte l'anno.

Oltre al menù in vigore l'Impresa dovrà prevedere:

- 4 diversi menù da predisporre in ragione delle seguenti occasioni: Natale, Carnevale, Pasqua e di fine anno scolastico, tutti con la fornitura di dolce da ricorrenza.
- 4 menù a tema da definire.

Tali proposte corredate di ricettario e schede tecniche dei prodotti, dovranno essere preventivamente sottoposte all'approvazione dell'Ente concedente e se ritenuto necessario, anche dell'ATS territoriale per la valutazione di competenza. E' auspicabile che l'I.C. fornisca proposte innovative tese ad aumentare la gradibilità del pasto a scuola.

Art. 15- Caratteristiche delle derrate alimentari e fornitori

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard merceologici e qualitativi che le derrate alimentari devono possedere, oltre alle percentuali minime di utilizzo richieste al successivo art. 16, sono indicati dettagliatamente nelle "Specifiche tecniche delle derrate alimentari" - Allegato n. 4 al Capitolato Speciale.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere conformi alle relative normative vigenti ed ispirarsi alle linee guida elaborate dalla locale ATS tenendo conto del LARN (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana).

Dovrà essere sempre disponibile la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate. Eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate.

L'I.C., inoltre, dovrà provvedere a mettere a disposizione dell'Ente concedente una banca dati con l'elenco dei fornitori presso i quali si serve abitualmente, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti, sia di capacità di far fronte agli impegni assunti. L'Ente concedente si riserva di effettuare controlli periodici su tale banca dati anche attraverso delegati.

Art. 16- Utilizzo dei prodotti biologici o altrimenti qualificati di cui ai CAM introdotti dal Decreto 10 marzo 2020

Relativamente all'utilizzo di derrate alimentari di cui ai criteri ambientali minimi (CAM), l'I.C., per il conseguimento degli obiettivi nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al Decreto 10 marzo 2020, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.

16.1- Mancata fornitura di prodotti alimentari previsti contrattualmente e di quelli eventualmente offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.) tra quelli obbligatoriamente richiesti dall'Ente concedente, oltre a quelli introdotti a titolo di miglioria dall'I.C., non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. L'I.C. ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, documentando adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. Nel caso in cui l'I.C. non comunichi all'Ente concedente la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verranno comminate le penali previste dal presente capitolato.

16.2- Relazione trimestrale sulla fornitura di prodotti biologici

L'I.C., su base trimestrale, deve fornire all'Ente concedente una relazione indicante i quantitativi di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) utilizzati per la produzione dei pasti, in relazione agli obiettivi minimi di questo contratto (rif. art. 16 e allegato N.4 al Capitolato Speciale) e alle disposizioni dei CAM di cui all'Allegato 1 al Decreto 10 marzo 2020.

16.3- Etichettatura delle derrate

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

Le etichette devono riportare indicazioni anche in lingua italiana.

Art. 17- Acqua potabile

L'acqua utilizzata nel servizio di refezione scolastica sarà quella proveniente dalla rete idrica comunale, utilizzando caraffe di materiale idoneo, lavabili e riutilizzabili, munite di coperchio.

L'I.C. dovrà prevedere la fornitura di una brocca piena d'acqua ogni cinque utenti, provvedendo sollecitamente, se necessario, al successivo riempimento della stessa qualora si rendesse necessario durante il servizio.

Art. 18- Recupero igienico degli alimenti, gestione eccedenze e contenimento degli sprechi

L'I.C. dovrà rendersi disponibile e collaborare fattivamente al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il Centro Cottura e dei pasti non consumati presso i vari refettori, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002) e regionali (rif. DDUO del 23/12/2003 – n. 22864).

In particolare l'I.C., deve attuare il progetto offerto in sede di gara, in ogni caso in linea con la ratio delle Leggi precedentemente indicate, impegnandosi a recuperare il cibo non somministrato o prossimo alla scadenza e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale e che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti.

Le attività proposte dovranno garantire il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Le azioni rivenienti saranno ad esclusivo carico dell'I.C..

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 per garantire idonea porzione con una sola presa. Inoltre, le pietanze dovranno 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, 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 un'analisi specifica nelle procedure previste dalla *customer satisfaction*.

Sulla base di tale analisi debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con l'ATS Insubria, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'I.C. adatta il progetto presentato in sede di gara in accordo con l'Ente concedente assicurando che:

- le eccedenze di cibo non servito siano prioritariamente donate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e siano gestite 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 nei refettori, per poi essere eventualmente 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 quadrimestrale da parte dell'I.C. al direttore dell'esecuzione del contratto.

Nell'ambito delle strategie per il contenimento degli sprechi è necessario intervenire lungo tutta la filiera, partendo da un'attenta pianificazione dei pasti e dall'approvvigionamento delle derrate necessarie, rilevando sistematicamente le eccedenze e i residui e predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata.

Accanto al rilevamento delle valutazioni soggettive (*customer satisfaction*) dovranno essere effettuati controlli a campione sull'efficienza del servizio di ristorazione attraverso la misurazione di parametri oggettivi (peso delle porzioni, temperatura degli alimenti al momento della distribuzione, giusto grado di maturazione dei principali prodotti vegetali, quota di alimenti scartati, rispetto delle tempistiche di tutte le fasi del ciclo di produzione, rispetto delle procedure igieniche, adozione del

processo NACCP – Nutrient and hazard Analysis of Critical Control Point, corrispondenza degli ordini, rispetto dei tempi di distribuzione).

Art. 19- Produzione dei pasti

19.1- Conservazione

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.

Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra nè essere introdotti nelle zone di lavorazione; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofruttili.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

19.2- Rispetto delle temperature

L'organizzazione del lavoro e le attrezzature dovranno essere tali da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate dalla normativa di legge per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura e riscaldamento degli alimenti.

Tutti gli alimenti da cotti da consumarsi caldi dovranno essere mantenuti a temperature uguali o superiori a +65°C, mentre gli alimenti cotti da consumarsi freddi, dovranno essere mantenuti a temperature uguali o inferiori ai +10°C.

L'Impresa dovrà provvedere a dotare il Centro produzione pasti e tutti i plessi scolastici, di termometro a sonda per il controllo della temperatura degli alimenti ed opportuni termometri di rilevazione della temperatura all'interno di tutti gli impianti frigoriferi, compreso l'abbattitore.

19.3- Procedure di preparazione e cottura

Il giorno antecedente il consumo del pasto sono consentite le seguenti lavorazioni:

- mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura delle patate e carote solo se verranno consumate a cotto (segue conservazione a +5/10°C in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata);
- cottura di torte non a base di creme (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina con abbattimento rapido di temperatura entro 30' dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore del prodotto entro max 2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti. La cottura delle carni macinate, dello spezzatino e delle scaloppine, cotolette e cosce di pollo non è consentita il giorno prima in quanto agevolmente effettuabile il giorno stesso del consumo del pasto.

Sono da effettuarsi invece nello stesso giorno del consumo del pasto le seguenti operazioni:

- preparazione dei prodotti ortofruttili (previo congruo ammollo e lavaggio) da consumare crudi;
- cottura delle derrate senza far intercorrere più di 1-2 h. di intervallo tra cottura e distribuzione (mantenimento delle temperature costantemente sopra i +65°C) e porzionatura a caldo;
- porzionatura a freddo e rinvenimento delle derrate abbattute il giorno precedente (operazione da effettuarsi entro 3 h. dalla distribuzione);
- impanatura (l'immersione in pastelle a base di latte – uova – farina - pane grattato non può protrarsi per più di 1 h.);
- macinatura delle carni crude in tritacarne montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura);
- il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura;
- taglio porzioni di formaggi e salumi.

Nelle fasi di preparazione e cottura è necessario:

- effettuare lo scongelamento di qualsiasi derrata in cella frigorifera tra +0/+4°C;
- cuocere tutte le verdure per i contorni e quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè) a vapore o al forno; non sono ammesse cotture in acqua;
- utilizzare poco condimento in fase di cottura ed utilizzarlo a crudo al termine della cottura;

- utilizzare posate monouso per l'assaggio;
- identificare tutti i semilavorati con apposita etichetta con data di lavorazione e specifica di prodotto;
- ove possibile, mantenere l'alimento nella confezione originale opportunamente risigillato con etichetta con data di apertura della confezione;
- predisporre programma dettagliato sull'uso dell'abbattitore di temperatura, stabilendo la tempistica e la metodologia utilizzata;
- effettuare cotture differenziate dei cibi in base ai diversi ordini scolastici e agli orari previsti per la distribuzione;

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine e di guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile).

➤ Per quanto riguarda la Scuola dell'Infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente, consentendo al contempo ai bambini di consumare il pasto caldo, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti destinati ai piccoli utenti, in modo da vanificare l'utilizzo del coltello a tavola. Le operazioni di taglio dovranno essere condotte nel Centro produzione pasti e concordate con le singole scuole.

È inoltre vietato:

- congelare qualsiasi alimento;
- friggere gli alimenti; frittate, cotolette e crocchette andranno cotte al forno;
- utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è ammessa solo la farina o la fecola di patate;
- utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- utilizzare avanzi;
- utilizzare prodotti semilavorati con *shelf life* superiore al giorno antecedente.

Art. 20- Modalità di confezionamento, trasporto e consegna pasti

Il confezionamento, il trasporto e la consegna dei pasti sia agli utenti del plesso Pascoli che agli utenti serviti al domicilio, devono essere eseguiti con tutti gli accorgimenti necessari a non far alterare le qualità organolettiche e la consistenza delle pietanze.

I contenitori isotermici devono essere ritirati dai plessi lo stesso giorno dopo il consumo del pasto; l'I.C. dovrà organizzare il trasporto pastui secondo il piano presentato in sede di gara.

Per le consegne l'I.C. dovrà dotarsi di appositi furgoni, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, in numero sufficiente a consentire le consegne dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica nell'arco di 10 minuti (tempo massimo consentito), a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura; l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione, tenuto conto della necessità di controllare quantità e qualità consegnate per consentire eventuali integrazioni. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione.

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

1. a basso impatto ambientale, quali:

- ✓ veicoli elettrici,
- ✓ veicoli ibridi,
- ✓ veicoli a idrogeno
- ✓ veicoli alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano in forma gassosa liquefatta o con gas di petrolio liquefatti.

2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti,

3. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da apposite bolle di consegna sulle quali dovranno essere indicate la data, l'ora di consegna ed il numero di pasti consegnati, divisi per alunni ed adulti.

In caso di consegne non accettabili (per problemi di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori in quantità ai pasti ordinati, l'I.C. deve provvedere entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire od integrare i pasti.

Art. 21- Somministrazione nei plessi di distribuzione

In ogni plesso scolastico l'I.C. provvederà all'approntamento dei locali refettorio, alla distribuzione, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi.

I pasti nei refettori delle scuole vanno serviti solo in presenza delle utenze al tavolo, facendo uso di carrelli termici; l'attesa tra le varie portate non deve superare i 10 minuti e complessivamente il tempo di permanenza ai tavoli non deve superare i 40 minuti. Tutto il personale addetto deve essere impegnato al Servizio di distribuzione ai tavoli.

- I tavoli verranno apparecchiati, lo stesso giorno del consumo del pasto, disponendo ordinatamente: tovaglie, tovaglioli di carta, bicchieri capovolti sopra le tovaglie, piatti, cestini con pane in numero adeguato e frutta (ove prevista), formaggio grattugiato opportunamente protetti, brocche d'acqua con coperchio;
- Il pane deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica deve essere previsto l'utilizzo di bicchieri, piatti e posate in idoneo materiale riutilizzabile e lavabile;
- I piatti utilizzati dovranno essere integri, non anneriti, non graffiati e non sbeccati;
- I bicchieri dovranno essere integri, non graffiati o anneriti, non scheggiati o presentare residui di calcare;
- In ogni sala dove viene consumato il pasto, dovrà essere allestito un tavolino di servizio con i condimenti (ad uso esclusivo degli insegnanti), un cestino di pane, stoviglie, brocche con acqua e materiale monouso per eventuali necessità;
- Prima dell'inizio della distribuzione del secondo, il primo piatto dovrà essere sparecchiato; lo sbarazzo dei piatti dovrà essere effettuato nel rigoverno e non alla presenza dei commensali;
- Nel caso di doppi turni, come al plesso Pascoli, l'I.C. dovrà, tra un turno e l'altro, effettuare gli interventi di sanificazione, come richiesto dall'ATS territoriale; rimuovendo i residui e ripristinando una situazione idonea per il turno successivo;
- La dotazione di stoviglie, bicchieri e posate per la distribuzione è a carico dell'I.C.;
- Prima di iniziare il servizio, il personale dovrà effettuare la "taratura" che consiste nell'individuazione della quantità di cibo espressa in peso o in volume da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto fornite dalla ditta e messe a disposizione presso ciascun refettorio; la quantità individuata con la taratura andrà comunque corretta e adattata all'età degli utenti (es. leggermente ridotta per i bimbi del primo ciclo della scuola primaria e leggermente aumentata per i bambini del secondo ciclo); a tale scopo le mense dovranno essere dotate di mestoli di diversa misura;
- La distribuzione delle pietanze potrà avere un ordine diverso solo se stabilito in accordo con il Comune;
- Il personale durante il servizio deve utilizzare guanti monouso che dovranno essere sostituiti tra operazioni pulite e sporche e mascherine monouso solo nel caso di sintomi influenzali;
- La distribuzione ai tavoli deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andranno collocati soltanto i piatti e i contenitori delle pietanze;
- La sparecchiatura dei tavoli e la pulizia del refettorio e dei servizi igienici di pertinenza (ove esistenti), devono essere eseguite lo stesso giorno al termine del servizio a cura del personale incaricato dall'Impresa;
- Il condimento delle verdure deve essere effettuato mediante l'uso di recipiente graduato per identificare il rapporto sale, olio, aceto;
- L'aggiunta del Parmigiano Reggiano nei primi piatti, deve essere lasciato alla libera scelta degli utenti; è vietato aggiungere il formaggio nelle pluriporzioni;
- Presso ciascun refettorio deve essere individuata una persona addetta alla gestione e somministrazione delle diete speciali;
- Al termine del lavaggio, da effettuarsi presso la cucina del plesso Ponti, le stoviglie e le attrezzature andranno asciugate, se necessario, e riposte negli appositi armadi al riparo dalla polvere.

Art. 22- Personale

22.1- Rapporto di lavoro e clausola sociale - Subentro alla ditta cessante

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere regolato da regolare contratto con l'I.C. e quindi indicato nel libro paga della medesima.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'I.C. di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente aggiudicatario o dipendenti degli operatori cui erano stati subappaltati i servizi accessori, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

L'I.C. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula della concessione, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Varese.

L'I.C. è altresì tenuta a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta dell'Ente concedente, l'I.C. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

L'Ente Concedente in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'I.C. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'I.C. deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'I.C. si è posta in regola.

22.2- Organico

Tutto il personale addetto alla preparazione, distribuzione, cottura, trasporto e porzionatura dei pasti, dovrà essere regolarmente assunto dall'I.C..

Il personale impiegato deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, Primo Soccorso (con particolare riferimento alle tecniche di disostruzione delle vie aeree per gli addetti alla distribuzione) e prevenzione incendi.

L'impiego del personale dovrà essere adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida. Il personale eventualmente mancante per malattia, infortunio o altri impedimenti dovrà essere sostituito entro e non oltre, il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa; in ogni plesso deve essere identificata una figura responsabile in grado di coordinare l'attività di distribuzione ed una persona addetta alla distribuzione delle diete speciali. Per la distribuzione dei pasti nelle scuole è richiesta la presenza di 1 addetto/a, per un numero max. di 50 alunni complessivi; nel caso in cui il numero degli utenti sia superiore al 20% di tale limite o multipli di esso, si pone la necessità di disporre l'inserimento di altro addetto/a.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione ed affiancamento al fine di scongiurare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa. In particolare, il cuoco/la cuoca preposto/a al Servizio, dovrà essere persona diplomata di comprovata professionalità con precedenti esperienze in refezioni scolastiche di analoghe dimensioni.

Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti, dovrà essere affidato ad un *responsabile* con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e titolo di studio universitario nel settore alimentare; il responsabile dovrà essere presente per almeno sei ore giornaliere nella fascia oraria 9,00/13,00 ed essere reperibile negli orari di funzionamento del Servizio.

Il responsabile dovrà:

- dirigere e controllare le attività della cucina centralizzata e i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la distribuzione dei pasti sui plessi;
- mantenere i rapporti con l'Ente Concedente e con le Autorità scolastiche e il Comitato mensa;
- mantenere i necessari contatti con le Autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo designati dall'Ente Concedente;
- dirigere e controllare le attività di formazione ed addestramento del personale;
- mantenere aggiornato il manuale di autocontrollo igienico;
- verificare la corretta applicazione delle procedure presenti nel manuale;
- sovrintendere alla stesura delle diete speciali.

S'intende che dovranno essere rispettate tutte le disposizioni legislative inerenti al personale. L'Impresa dovrà comunicare, all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco del personale impiegato, con l'indicazione degli estremi della carta d'identità di ciascuno, qualifica e livello retributivo d'ogni dipendente.

L'I.C. è tenuta a corrispondere ai propri dipendenti, il trattamento economico retributivo previsto dalla contrattazione nazionale o aziendale di settore ed ai medesimi deve essere garantita dall'I.C., adeguata copertura d'assicurazioni contro gli infortuni.

Tutte le assicurazioni, contributi e previdenze sono a carico dell'I.C..

Il Comune di Solbiate Olona si riserva il diritto di chiedere all'I.C. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'I.C. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

22.3- Tirocini lavorativi

L'I.C. dovrà inoltre essere disponibile ad avviare tirocini per l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati collaborando con il N.I.L. (Nucleo Inserimento Lavorativo) di competenza territoriale, i cui costi saranno a carico del Comune di Solbiate Olona.

22.4- Vestiario

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e calzature da utilizzare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi facilmente riconoscibili per la preparazione degli alimenti, per la pulizia degli ambienti, per il trasporto e per la distribuzione.

Il personale deve avere opportuno cartellino identificativo con il nominativo al fine di consentirne il riconoscimento, dovrà indossare indumenti puliti e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura.

E' vietato circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di produzione e distribuzione dei pasti. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali a doppio scomparto in dotazione presso il Centro produzione pasti e nei singoli refettori. Gli armadietti personali devono essere tenuti puliti, in ordine e svuotati periodicamente, almeno 3 volte all'anno.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria, è richiesto all'I.C. di dotare il proprio personale addetto alla produzione e distribuzione pasti di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche, gel disinfettante e simili) senza oneri aggiuntivi per l'Ente Concedente,

22.5- Formazione e addestramento del personale

L'I.C., oltre a garantire il rispetto della Legge Regione Lombardia n. 33 del 30.12.2009 e del D.Lgs. 81/2008, deve assicurare lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. La formazione è un prerequisito indispensabile ad un miglioramento della qualità del servizio in quanto ha la capacità di dar valore alle persone, mettendole in condizione di trovare le giuste soluzioni, con la consapevolezza di costituire, con la loro partecipazione e il loro *know-how*, la risorsa principale per realizzare un servizio di qualità.

L'I.C. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa di settore e, a seconda delle mansioni svolte, 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 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.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio, l'I.C. deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

22.6- Igiene della persona

Il personale è tenuto al rispetto scrupoloso delle norme igieniche di comportamento.

E' buona regola evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti, utilizzando guanti monouso, cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc; è obbligatorio l'utilizzo dei guanti monouso nelle lavorazioni di alimenti che si consumano crudi e durante il servizio di distribuzione.

Al fine di ridurre i rischi di diffusione del contagio da Covid-19, il personale della concessionaria dovrà rispettare attentamente le prescrizioni contenute e previste al successivo punto n. 22.7, con particolare riferimento alle misure di igiene personale.

22.7 – Contrasto alla diffusione del Covid-19

Oltre a quanto già indicato nei precedenti articoli, l'I.C. presso il centro cottura e all'ingresso di ciascun refettorio, dovrà provvedere a mettere a disposizione (e provvedere alle necessarie ricariche) una o più postazioni per la sanificazione delle mani degli utenti mediante gel disinfettante; tale postazione/i sarà dotata di gel disinfettante, da azionarsi non manualmente.

Per ciò che attiene il personale dell'I.C., impiegato a vario titolo in attività operative di produzione, trasporto e distribuzione pasti, si fa obbligo di indossare mascherina protettiva a copertura di naso e bocca; tale dispositivo dovrà essere sostituito quotidianamente e se necessario, con frequenza maggiore. Per gli operatori addetti alla somministrazione potrà essere richiesto di indossare una visiera protettiva ad alta trasparenza e di guanti di colore blu, preferibilmente in nitrile.

Nell'eventualità di spostamenti di personale tra un plesso e l'altro nel corso della stessa giornata di servizio, l'I.C. dovrà garantire l'utilizzo di divise da lavoro differenti, che in ogni caso, dovranno essere indossate solo presso i locali di lavoro.

Le disposizioni di cui al presente articolo sono applicabili ed efficaci sino al momento in cui il Legislatore dichiara la definitiva conclusione del periodo di emergenza nazionale, ossia sino alla conclusione della pandemia in corso.

Art. 23- Collaborazione con il Comitato Mensa

Al fine di effettuare un'ottimale gestione del servizio, l'I.C. ha l'onere di garantire una collaborazione attiva con il Comitato Mensa, per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo, volte a monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

Il Direttore dell'I.C. è tenuto a prendere parte alle periodiche riunioni del Comitato Mensa per la verifica del gradimento dei piatti proposti e l'adeguamento dei menù alle esigenze riscontrate.

Art. 24- Iniziative di educazione alimentare e di lotta allo spreco – Comunicazione quadrimestrale

L'I.C. dovrà proporre iniziative di educazione alimentare e di formazione, per bambini e adulti; in particolare, dovrà redigere un progetto per la "lotta agli sprechi" nelle mense scolastiche.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione quadrimestrale da parte dell'I.C. al direttore dell'esecuzione del contratto, secondo quanto di seguito indicato:

- Il "rapporto quadrimestrale" da inviare telematicamente al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, deve riportare
 - i dati relativi ai monitoraggi delle eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;
 - le motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari;
 - le misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati.

L'I.C., inoltre, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, comunica al Comune il nominativo del Responsabile della Qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

24.1- Informazioni ai commensali

Al fine di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative delle preparazioni alimentari inserite in menù, l'I.C. è tenuta ad affiggere lo stesso documento, in copia cartacea, all'interno degli edifici scolastici sede di servizio e a pubblicarlo on-line sul sito dell'Istituto scolastico o del Comune, dando evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Presso i refettori, dovrà essere disponibile:

- la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare,
- il ricettario, con le grammature di riferimento, sempre aggiornato, indicante anche le specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

L'I.C. si impegna, inoltre,

- nel periodo settembre-dicembre di ogni anno scolastico, ad organizzare almeno un incontro con le famiglie degli utenti, per
 - la presentazione della struttura del servizio di ristorazione scolastica e delle materie prime di cui al punto DM 10 marzo 2020;
 - veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;
 - incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto.

Successivamente a tale periodo e a cadenza quadrimestrale, l'I.C., di concerto con il Comune, a richiesta, dovrà istituire incontri con la rappresentanza della Commissione Mensa e dell'Istituzione Scolastica, per la valutazione del servizio erogato.

TITOLO III – ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE E / O ALTRE UTENZE

Art. 25- Attività estive per minori

Durante il periodo estivo il Comune di Solbiate Olona organizza il Centro Ricreativo Estivo per gli alunni della Scuola Primaria e il Centro Ricreativo Estivo per gli alunni della Scuola d'Infanzia presso la scuola dell'Infanzia Ponti.

L'I.C. dovrà garantire il menù stabilito per il periodo di funzionamento delle attività estive per minori, compreso il trasporto del pasto alla sede dell'attività estiva, la distribuzione e la pulizia dei refettori.

Il numero degli utenti sarà comunicato in tempo utile per la definizione del servizio.

Nell'ambito di tali attività dovrà essere fornito, oltre al pasto principale, anche la merenda del pomeriggio per tutti gli iscritti; non è previsto alcun corrispettivo aggiuntivo per la fornitura delle merende.

In caso di gite al di fuori della sede dell'attività estiva, è richiesta la fornitura di cestini freddi sostitutivi del pasto.

Art. 26- Altre utenze

26.1- Pasti a domicilio per utenti assistiti

Sarà assicurata la fornitura di pasti a domicilio a favore degli utenti anziani segnalati dal Servizio Sociale Comunale, dal lunedì al venerdì o comunque nei giorni non festivi per tutto l'anno.

l'I.C. predisporrà il menù mensile per gli anziani; qualsiasi variazione del menù concordato dovrà essere comunicata al Servizio Sociale Comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti, pena l'applicazione della penale prevista.

Il pasto è composto da un primo, un secondo, un contorno, vino in monoporzione o acqua minerale da 50 cl, un doppio quantitativo di pane e frutta ed una razione di formaggio o affettato o tonno o carne in gelatina da consumare la sera secondo le tabelle dietetiche e le grammature stabilite dalle "Linee guida e grammature" per una persona adulta.

In occasioni di ricorrenze quali Natale, Pasqua e Carnevale dovranno essere predisposti menù speciali.

I pasti dovranno essere confezionati in vaschette termo sigillate o in contenitori sigillati in acciaio o in plastica e trasportati in contenitori isotermitici atti a mantenere gli alimenti freddi e caldi alle corrette temperature.

Tali contenitori, prima della consegna, dovranno essere sanificati in conformità alle disposizioni tecniche governative, regionali e locali ai fini del contrasto alla diffusione del Covid-19.

Come per l'utenza scolastica è previsto l'uso di una scheda di registrazione/banche dati dove verranno indicati i nominativi, le diete, il menù previsto e le eventuali sostituzioni per le diete. La predisposizione del tipo di scheda di registrazione, sarà concordata con il Servizio Sociale e l'aggiornamento di tale scheda è a carico dell'I.C.; l'elenco giornaliero dei pasti consegnati deve essere trasmesso al Servizio Sociale, con l'indicazione del menù, secondo le modalità concordate.

Non è consentito fornire nell'arco della settimana, per più di due volte, la stessa pietanza.

La consegna del pasto a domicilio deve essere effettuata direttamente alla persona che usufruisce del servizio (o suo delegato), che provvederà giornalmente a consegnare al personale incaricato dell'I.C. il buono pasto, recante la data e la propria firma.

Il pasto non può essere lasciato fuori casa, pena l'applicazione della penale prevista.

Per i pasti degli utenti assistiti al domicilio è richiesto all'I.C. di presentare in sede di offerta tecnica una proposta di modalità di prenotazione dei pasti ed eventuale possibilità di scelta dei menù/alternative alimentari, possibilità di cambio/revoca della prenotazione, pagamento; la proposta presentata dovrà essere la più favorevole in considerazione del target del servizio.

Art. 27- Locali ed attrezzature e oneri dell'I.C.

Per effettuare i servizi in concessione, l'appaltatore potrà usufruire delle attrezzature già esistenti presso il centro cottura di Solbiate Olona e presso i refettori. Detti locali e attrezzature sono di proprietà del Comune e saranno utilizzati dall'appaltatore che ne garantirà l'efficienza e la corretta manutenzione, secondo quanto stabilito dal presente capitolato all'art. 31.

Si specifica che l'I.C., in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve garantire, per le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. Inoltre, qualora venisse fornita una nuova lavastoviglie ad integrazione e/o in sostituzione di quella già presente, la stessa dovrà obbligatoriamente essere di tipo professionale,

- dotata di sistemi di recupero di calore o, in alternativa con capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- dotata di "doppia parete";
- in grado di effettuare prelavaggi integrati;
- dotata di specifici dispenser automatici di detersivo e brillantante, di opportuna capacità, per le esigenze di servizio.

Per il Centro cottura l'I.C. dovrà pagare al Comune, proprietario dei beni, **un canone annuale di € 5.000,00** (cinquemila) oltre IVA a norma di legge, in considerazione della possibilità di effettuare pasti per conto terzi, sino alla capacità massima produttiva dello stesso Impianto; per la produzione di pasti conto terzi, oltre a quelli destinati all'utenza del presente contratto, dovrà comunque essere immediatamente informata anche l'ATS competente per territorio, oltre che il Comune.

Il suddetto canone comprende sia l'affitto dei locali che il rimborso spese per le utenze (gas, luce, acqua).

Il pagamento potrà essere effettuato in un'unica rata o in due rate uguali di cui la prima entro il mese di febbraio e la seconda a saldo entro il mese di luglio di ogni singolo anno d'appalto.

Si stabilisce sin d'ora che i beni mobili e immobili concessi in uso si intendono accettati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano al momento della consegna, anche a seguito di presa visione effettuata durante il sopralluogo. Eventuali attrezzature fornite, installate e mantenute dall'I.C. durante il servizio, al termine del contratto diverranno di proprietà dell'Ente concedente.

La consegna dell'attrezzatura esistente avverrà come da inventario, da effettuarsi previa redazione di apposito verbale.

Sono a carico della I.C.:

- materiale di consumo d’uso ordinario dei singoli refettori: bicchieri, posate, stoviglie e stovigliame, oltre a materiale/attrezzature per il confezionamento e il trasporto dei pasti a domicilio per gli utenti assistiti;
- contenitori per la raccolta rifiuti, materiale di pulizia e qualsiasi attrezzatura si rendesse necessaria per il buon funzionamento del servizio: in merito si fa presente che le caratteristiche e la qualità delle attrezzature, stoviglie o altro eventualmente acquistati, dovranno essere almeno le medesime delle attrezzature sostituite; s’intende che detto materiale diventerà di proprietà del Comune al termine della concessione;
- automezzi idonei al trasporto di derrate alimentari secondo quanto indicato al precedente art. 20;
- manutenzione, ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie e dei carrelli termici, presenti nei refettori scolastici;
- installazione ove necessaria e manutenzione ordinaria e straordinaria dei dispositivi igienici nei bagni del personale e dell’utenza presenti presso i singoli refettori e il centro cottura;
- manutenzione e integrazione, ove necessario e richiesto, degli armadietti spogliatoio, destinati al personale addetto al servizio ristorazione presso i singoli refettori e il centro cottura;
- manutenzione ordinaria e straordinaria inclusa eventuale sostituzione, di tutte le attrezzature presenti nel centro cottura;
- materiale minuto, stovigliame, teglie, contenitori termici, eventualmente occorrenti per la realizzazione dei servizi e dei pasti nel centro cottura: in merito si fa presente che le caratteristiche e la qualità del materiale eventualmente acquistato dovranno essere uguali o superiori a quelle del materiale sostituito; s’intende che detto materiale diventerà di proprietà del Comune allo scadere dell’appalto;
- pulizia ordinaria e straordinaria del centro cottura, dei locali refettorio, dei cucinotti e dei servizi annessi ai refettori nelle singole scuole;
- le stoviglie e le posate a perdere, eventualmente fornite laddove si rendesse necessario per la temporanea indisponibilità della lavastoviglie, dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (cfr. Allegato 4 al capitolato di servizio); non dovranno spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte.

In caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l’I.C. deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) ed in ogni caso costituiti da cellulosa non sbiancata con marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure marchio PEFC o equivalenti (cfr. Allegato 4 al capitolato di servizio).

27.1- Corresponsione per i pasti destinati a utenze esterne convenzionate (Royalty)

Oltre al canone annuale di € 5.000,00 (cinquemila) previsto al precedente art. 27, l’I.C., previa autorizzazione del Comune di Solbiate Olona espressa mediante provvedimento del Dirigente competente, potrà produrre, presso il Centro di Cottura, pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati e/o mense aziendali, sulla base di contratti sottoscritti per la somministrazione di servizi di ristorazione e compatibilmente con la capacità produttiva dello stesso Centro di Cottura. In questo caso, l’I.C. sarà tenuta a versare al Comune, a fronte di ciascun pasto eventualmente prodotto/erogato, in forza dei rapporti di cui al presente articolo, una royalty pari al 2,00% (due/00 per cento) dell’importo di vendita ed in ogni caso (anche per la vendita di pasti “crudi” o di una sola portata, come ad esempio, solo “primo piatto” o solo “secondo piatto” o solo “contorno”), non inferiore a Euro 0,05 (Euro zèro virgolazèrocinque).

Mensilmente l’I.C. sarà tenuta a fornire un tabulato riepilogativo dei pasti prodotti per le utenze esterne, che dovrà indicare il numero esatto dei pasti prodotti per ciascuna utenza, il costo di ciascun pasto ed il calcolo della corresponsione economica dovuta al Comune.

Resta inteso che il Comune deve essere costantemente aggiornato circa il numero pasti prodotti per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente capitolato.

Le somme dovute saranno fatturate dal Comune previa verifica della regolarità dei conteggi presentati.

Alle somme di cui al presente articolo, si applicano i medesimi meccanismi revisionali previsti dal presente Capitolato Speciale.

L’I.C. deve garantire il servizio di cui all'Art. 1, prioritariamente all’utenza del Comune di Solbiate Olona, rispetto ad altri eventuali utenti reperiti autonomamente.

TITOLO IV – INDICAZIONI GENERALI SUI SERVIZI RISTORATIVI

Art. 28- Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo

Fermo restando quanto previsto a livello nazionale, regionale e locale per il contrasto alla diffusione del Covid-19, l'I.C. ha l'obbligo di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

L'I.C., per i servizi oggetto del presente contratto, deve predisporre i piani di autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004; tale documentazione, entro 30gg dall'inizio del servizio, dovrà essere consegnata, in copia, all'Ente concedente. Qualora necessario, l'I.C. dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta all'Ente concedente.

Inoltre, l'I.C. ha l'obbligo di

- effettuare, a proprie spese, presso il centro cottura e ciascun refettorio, con frequenza minima di 2 volte /anno scolastico, le analisi sull'acqua di rete somministrata agli utenti e di trasmetterne i rapporti di prova (in formato elettronico) all'Ente concedente.

La tipologia e la frequenza di analisi effettuata sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

- di conservare quotidianamente una campionatura degli alimenti serviti per almeno 72 ore, così come successivamente dettagliato all'art. 29.

28.1- Piano di pulizia e disinfezione

Fermo restando quanto previsto a livello nazionale, regionale e locale per il contrasto alla diffusione del Covid-19, l'appaltatore è tenuto a redigere un programma dettagliato (frequenza con indicati i giorni di effettuazione e registrazione dell'avvenuta pulizia) e personalizzato delle pulizie per ogni refettorio (sala pranzo, rigoverno, servizi igienici del personale e tutti i locali pertinenti al Servizio) e per il Centro produzione pasti. In particolare, dovranno essere indicate le procedure utilizzate per la sanificazione dei coltelli, delle affettatrici, dei taglieri, del tritacarne, dell'abbattitore, dei contenitori isotermici e di tutte le attrezzature ritenute particolarmente critiche dal punto di vista igienico. Per tutte le attrezzature dovrà essere applicato quanto previsto dai libretti di manutenzione.

L'I.C., per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, dovrà utilizzare detergenti con 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.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa e messa a disposizione dell'Ente concedente in formato digitale. Le schede tecniche trasmesse devono essere aggiornate dopo ogni introduzione di nuovi prodotti ed essere coerenti con i prodotti in uso, al fine di consentire i controlli da parte dell'Ente concedente anche tramite proprio incaricato.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- il nome della sostanza o del preparato;
- il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice;
- frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
- consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

L'I.C. si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione del centro cottura e dei refettori scolastici, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione.

L'I.C. dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata dal Comune di Solbiate Olona.

Inoltre, l'I.C.:

- per quanto concerne i refettori e i locali di pertinenza, oltre alla normale pulizia quotidiana deve essere prevedere almeno 2 volte l'anno, di cui 1 a inizio anno scolastico, la sanificazione dei serramenti interni ed esterni, vetri interni ed esterni, caloriferi, piastrelle, pareti, soffitti, veneziane o tende comprese di montaggio e smontaggio e tutte le restanti parti non inserite nella pulizia giornaliera.
- prima dell'inizio del servizio, deve effettuare l'imbiancatura dei locali del centro di cottura. Tale intervento dovrà essere ripetuto almeno con cadenza biennale.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza del Centro Cottura sono a carico dell'I.C., la quale deve aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite e sgombre di materiali di risulta.

28.2- Disinfestazione e derattizzazione

L'I.C., per tutte le aree di servizio, è tenuta a predisporre procedura, sia per il monitoraggio a scopo preventivo, sia per gli interventi straordinari in caso di necessità; tutti gli interventi presso il Centro Cottura, i rigoverni ed i refettori sono a carico dell'I.C..

Gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione devono essere seguiti da personale specializzato; nella procedura devono essere specificate frequenza, modalità di espletamento, caratteristiche dei prodotti con le rispettive schede di sicurezza.

L'I.C. dovrà inoltre comunicare all'Ente Concedente, le date in cui intende effettuare tali interventi e predisporre un apposito cartello da appendere in vista riportante la data dell'intervento, l'esecutore dello stesso ed il tipo di prodotto impiegato.

28.3- Selezione e referenziamento dei fornitori

Fermo restando quanto previsto a livello nazionale, regionale e locale per il contrasto alla diffusione del Covid-19, l'I.C. è tenuta ad avere un sistema di gestione dei fornitori che ne evidenzia le referenze.

28.4- Smaltimento dei rifiuti solidi e dei reflui

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'I.C. conformi alle norme vigenti presso il Comune di Solbiate Olona.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'I.C. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune di Solbiate Olona in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, in applicazione di quanto previsto al punto 5 dell'Allegato 1 del DM 10/03/2020 "Prevenzione e gestione dei rifiuti".

Contenitori e pattumiere devono essere dotate di coperchio con comando non manuale e devono essere fornite dall'I.A. se non presenti nei plessi o da sostituire.

28.5- Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI) e igiene del personale

L'I.C. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e i Dispositivi di Protezione Individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

Gli indumenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione e dovranno essere distinti per le diverse fasi di preparazione, distribuzione dei pasti e pulizia dei locali.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria, è richiesto all'I.C. di dotare il proprio personale addetto alla distribuzione di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche, gel disinfettante e simili) senza oneri aggiuntivi per l'Ente concedente come già precisato al precedente art. 22.7.

Il personale addetto alla manipolazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalti sulle unghie, né indossare *piercing*, anelli e bracciali o orologi da polso durante il servizio.

Il Comune si riserva la facoltà, nel caso di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, di richiedere all'I.C. di sottoporre i propri addetti al servizio ad analisi per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

28.6- Ritiro degli alimenti non idonei e gestione delle emergenze

La procedura deve assicurare la rintracciabilità e tracciabilità di tutti gli alimenti forniti giornalmente.

Art. 29- Campionatura pasto ed analisi

Presso il Centro Cottura, dovranno essere conservati campioni rappresentativi dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento mese in atto dall'I.C.:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);

- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi (per comprovate esigenze di servizio, potrà essere concessa la conservazione in impianto congelatore);
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

L'I.C., oltre alle analisi dell'acqua potabile già indicate, dovrà inoltre predisporre e adottare, per ogni anno scolastico, un piano di campionamento (analisi microbiologiche e chimico-fisiche) alimentare ed ambientale sia presso il Centro cottura che i refettori; i rapporti di prova, con l'annotazione del giudizio di eventuale regolarità, dovranno prontamente essere inviati all'Ente concedente per le attività di controllo.

Art. 30- Controlli ed indicatori di qualità

30.1- Organismi istituzionali preposti al controllo

L'I.C. ha l'obbligo di segnalare all'Ente Concedente ogni ispezione o sopralluogo che venisse effettuato nei locali da parte delle autorità preposte per legge al controllo, inviando immediatamente il verbale d'ispezione e successivamente la relativa prescrizione.

30.2- Personale incaricato dall'Ente Concedente

La vigilanza sul servizio di refezione scolastica compete all'Ente concedente per l'intero periodo di affidamento della concessione, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Ente concedente potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e senza preavviso, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini e dispense etc. e quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente capitolato, ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché effettuare il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

Il personale incaricato dall'Ente concedente effettuerà i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio della macchina fotografica e ripresa video, rispettando quanto previsto dalla normativa vigente in tema di salvaguardia dei diritti dei lavoratori.

In particolare, le verifiche verteranno sui seguenti controlli:

- condizioni igieniche del Centro produzione pasti e dei centri terminali di ogni singola scuola,
- rispetto dei menù,
- grammature (da verificarsi su una media di 10 porzioni, ad eccezione delle diete, per le quali potrà essere valutata anche la singola pesata di una porzione),
- qualità delle derrate,
- verifica delle diete speciali,
- verifica delle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti,
- prelievo di derrate e/o alimenti per indagini analitiche,
- organizzazione del Servizio,
- corretta applicazione del piano di autocontrollo.

L'I.C. è tenuta a fornire al personale degli uffici competenti incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione; in particolare deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Ente concedente per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure e i risultati delle verifiche effettuate. Il Comune di Solbiate Olona si riserva il diritto di far prelevare campioni di alimenti per le analisi di laboratorio che riterrà più opportune, per accertare la rispondenza qualitativa e merceologica dei prodotti utilizzati; i prelievi verranno eseguiti o fatti eseguire nel rispetto di quanto è previsto dai regolamenti vigenti in materia.

Eventuali segnalazioni ed irregolarità riscontrate dal Comune di Solbiate Olona verranno fatte pervenire per iscritto all'I.C., dal Servizio Pubblica Istruzione.

Se entro 8 giorni dalla comunicazione l'I.C., non fornirà le controdeduzioni, l'Ente concedente provvederà alle eventuali comminatorie e diffide.

Art. 31- Manutenzione degli impianti e delle attrezzature

31.1- Locali per la produzione

Il comune di Solbiate Olona mette a disposizione dell'appaltatore le strutture per la produzione e somministrazione dei pasti, le macchine, le attrezzature e l'utenileria.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utenileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione la ditta appaltatrice si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Ente concedente .

I locali messi a disposizione sono da adibire esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato.

31.2- Verbale di consegna e inventario

Il comune di Solbiate Olona affida all'appaltatore, previa stesura di verbale ed inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti, compresi quelli forniti dalla ditta appaltatrice.

31.3- Verifica periodica dei locali di produzione e consumo dei pasti.

In qualsiasi momento, su richiesta dell'Ente , le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'appaltatore, Il Comune provvederà al reintegro del materiale mediante comunicazione scritta all'I.C. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

31.4- Manutenzioni ordinarie

Sono a carico dell'I.C. tutti gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie delle strutture adibite a centro cottura e refettori.

Per tutte le attrezzature in dotazione al Servizio, l'Impresa dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni con le seguenti indicazioni:

- dati identificativi dell'attrezzatura;
- descrizione intervento manutentivo;
- data intervento e ditta esecutrice.

Parte integrante del registro sono il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

Il Comune di Solbiate Olona si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguito sono riportati sul registro di manutenzione.

Per espletare al meglio le manutenzioni, l'I.C. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti e provvedere a quanto previsto dal presente capitolato.

L'I.C. è tenuta inoltre a provvedere all'integrazione e sostituzione di arredi e attrezzature rotte o deteriorate e non più idonee all'uso.

Art. 32- Norme di prevenzione, Sicurezza e Antinfortunistica sui luoghi di lavoro

32.1- Misure per eliminare i rischi interferenti

L'I.C. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e Legge n. 123/2007 e dal D.Lgs. 106/2009.

L'I.C. dovrà per il centro cottura e i refettori presenti nelle scuole, realizzare il documento di valutazione dei rischi. Il documento dovrà essere sempre aggiornato e le procedure di prevenzione descritte dovranno essere sempre applicate.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Il personale dovrà essere formato così come previsto dal TUSL (Testo Unico in materia di Salute e Sicurezza del lavoro).

L'I.C. dovrà sempre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla sicurezza del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

32.2- Misure per eliminare i rischi interferenti

L'I.C. entro 30 giorni dall'inizio del servizio, è tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nelle "Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti".

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.C. dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

32.3- Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'I.C., deve essere effettuata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'appaltatore.

32.4- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'I.C. presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 33- Smaltimento dei rifiuti

I rifiuti dovranno essere raccolti in modo differenziato negli appositi sacchetti posti in contenitori, perfettamente lavabili, con coperchio a pedale, dislocati nelle zone di preparazione del pasto, in maniera da non favorire le contaminazioni crociate, sia nel centro cottura sia nei refettori e nei locali attigui. La loro rimozione dovrà essere fatta prima dell'allestimento finale dei piatti. I rifiuti dovranno poi essere raccolti, prima dello smaltimento finale, negli appositi cassonetti esterni.

Anche nei singoli refettori i rifiuti vanno allontanati ogni giorno, al termine del servizio, e trasportati negli appositi cassonetti di raccolta immondizie, posti in prossimità di ogni singolo refettorio.

I contenitori dei rifiuti, posti all'interno del centro cottura o dei locali ricezione pasto, nei refettori delle singole scuole vanno puliti e sanificati giornalmente.

I cassonetti per la raccolta rifiuti, posti all'esterno del centro cottura o delle singole scuole, vanno puliti e disinfettati con frequenza settimanale.

Art. 34- Smaltimento attrezzature dismesse

L'I.C. è obbligata, entro il 31.12 di ogni anno, ad inviare dettagliata relazione con documentazione fotografica, relazione sullo stato di utilizzo e efficientamento, conformità o non conformità ad eventuali normative sopraggiunte, descrizione e numero delle attrezzature.

L'I.C. dovrà garantire, a sua cura e spese, lo smaltimento delle attrezzature e dei beni da dismettere in quanto non più funzionanti e/o sostituite. Preventivamente alla dismissione, l'I.C. dovrà richiedere al Comune l'autorizzazione alla dismissione, comunicando l'ubicazione ed il numero di inventario delle attrezzature. L'I.C. potrà procedere alla dismissione e smaltimento di dette attrezzature, solo previa acquisizione di specifica autorizzazione da parte del Comune, una volta che lo stesso abbia annotato gli estremi dei beni ai fini dell'aggiornamento dell'inventario.

Art. 35- Verbale di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto, l'I.C. deve riconsegnare le strutture unitamente:

- alle dotazioni concesse in uso che, fatti salvi gli effetti delle attività di manutenzione e sostituzione verificatesi in corso di contratto, devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale;
- alle dotazioni fornite dall'I.C. all'inizio e durante l'appalto.

I beni di cui sopra devono essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, macchine, attrezzature ed arredi, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'I.C.. In caso di ammanco di materiale, salvo quanto precedentemente disposto, l'I.C. potrà in alternativa provvedere al reintegro dello stesso.

Si provvederà anche in tal caso, alla stesura in contraddittorio di apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti, comprensivo dell'inventario dei beni presenti in ciascuna struttura all'atto della riconsegna.

TITOLO V – NORME CONTRATTUALI, ADEMPIMENTI E CONTENZIOSI

Art. 36- Prezzo del pasto

Per la gestione dei servizi di cui al presente appalto alla ditta è riconosciuto un compenso unitario per pasto consumato pari all'importo di aggiudicazione.

Il compenso percepito dalla ditta per il servizio prestato si compone di:

- a) Tariffe per ciascun pasto consumato pagate direttamente dagli utenti, secondo gli importi stabiliti annualmente dal Comune;
- b) Quota integrativa, cosiddetta quota sociale, corrisposta dal Comune di importo variabile per ogni iscritto al servizio tale da ricondurre, assieme alla tariffa dovuta dall'utente al compenso di aggiudicazione;
- c) Il costo dei pasti consumati dal personale insegnante che risulta essere è interamente corrisposto dal Comune.

Le *royalties* da corrispondere per i pasti eventualmente preparati dall'I.C., presso il centro di cottura, per altra utenza non inclusa nell'art.1 del presente contratto, sono state indicate al precedente art. 27.1.

Non è prevista la fornitura di pasti al personale per i servizi di post scuola.

L'appalto comporta a carico dell'I.C. anche la gestione integrale del processo di registrazione utenti, ordinazione pasti e riscossione del corrispettivo del servizio direttamente dall'utente, per la quota corrispondente alla tariffa stabilita dall'Amministrazione. Il sistema tariffario adottato dal comune di Solbiate Olona prevede agevolazioni tariffarie in base alle condizioni economiche delle famiglie, valutate con l'indicatore ISEE.

L'I.C. presenterà regolare fattura mensile, con riferimento alla quota sociale di cui sopra e ai pasti degli insegnanti, previa verifica dei dati con l'Ufficio Pubblica Istruzione comunale.

Non potrà essere preteso dall'appaltatore alcun onere aggiuntivo per eventuali riorganizzazioni del personale conseguenti a modifiche della turnazione pasti da parte delle scuole o per diminuzioni nel numero dei pasti stimato.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'appaltatore avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione di fattura elettronica, da intestare a: COMUNE DI SOLBIATE OLONA – Via G. Matteotti, 2 / 21058 SOLBIATE OLONA – COD. IPA UFCBFX – C.F. E P.IVA 00223640129.

La riscossione del pagamento dei pasti dagli utenti è effettuata dall'I.C. attraverso il rapporto diretto con i punti di ricarica individuati e tramite caricamento effettuato on line da parte dell'utente.

L'I.C. dovrà altresì provvedere all'apertura di un apposito conto corrente presso la Tesoreria Comunale di Solbiate Olona, (attualmente Banca Popolare di Sondrio – ag. di Solbiate Olona), per consentire all'utenza di effettuare pagamenti in contante.

Il recupero crediti che si renda necessario, è a carico dell'I.C. che dovrà comunicare alla fine di ogni anno scolastico all'Ufficio Pubblica Istruzione il rendiconto delle insolvenze.

Le eventuali morosità resteranno a carico dell'I.C..

Art. 37- Revisione prezzi

Durante il periodo del contratto, i prezzi si intendono quelli fissati dall'I.C. in sede di offerta e sono immutabili fino al 31/07/2022. A partire dal mese di settembre 2022 potranno essere soggetti a revisione per la restante durata del contratto a seguito di domanda dell'esecutore del servizio, sulla base dell'indice medio di variazione dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI) pubblicato dall'Istat, nell'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della Legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della L. 724/1994 e s.m.i

L'I.C., entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, a partire dal 2022, dovrà trasmettere al Comune l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.C..

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie, ecc. necessari per la perfetta esecuzione del contratto, qualsiasi onere espresso o non dal presente Capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi e le spese per il personale amministrativo dell'I.C..

37.1- Modifiche del contratto

A norma dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., modifiche e varianti al contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dal RUP.

All'I.C. è vietato portare modifiche e varianti autonomamente.

Le modifiche e le varianti potranno intervenire nei seguenti casi:

1. servizi e/o forniture supplementari che si dovessero rendere necessari nell'appalto. In tal caso il RUP darà conto che un cambiamento del contraente produrrebbe entrambi i seguenti effetti:
 - a. risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito dell'appalto;
 - b. notevoli disagi o consistente duplicazione dei costi.
2. circostanze imprevedute e imprevedibili, che non alterino la natura generale del contratto, tra cui anche la

soppravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti.

Qualora, in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'I.C. sarà tenuta all'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto e non potrà far valere alcuna pretesa di risoluzione.

Si applica, per quanto non previsto, l'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., nelle parti applicabili al presente appalto, anche per ciò che concerne la disciplina della cessione dei crediti dell'I.C. rinvenienti dall'esecuzione dell'appalto.

Art. 38- Adempimenti per la tracciabilità dei flussi finanziari (L. n. 136 del 13.08.2010)

L'I.C. ha l'obbligo di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari e di osservare tutti gli obblighi previsti dalla predetta L. 136/2010.

A tal fine, l'I.C. ha l'obbligo di utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati - anche se non in via esclusiva - al presente Appalto, sui quali dovranno essere registrati tutti i movimenti finanziari ad esso relativi, da effettuarsi esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione relativa al presente Appalto, il Codice Identificativo di Gara.

Al fine della tracciabilità dei flussi finanziari ex L. 136/2010, l'I.C. deve dichiarare gli estremi del conto corrente dedicato, nonché i dati identificativi delle persone delegate ad operare su tale conto.

In tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi dello strumento del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, in violazione degli obblighi di cui al presente articolo e alla L. 136/2010 l'Ente concedente può avvalersi della facoltà di risolvere il Contratto.

L'I.C. è obbligata a inserire in tutti i contratti sottoscritti con i propri Subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, nessuno escluso, di cui alla L. 136/2010.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti, la mandataria è obbligata al rispetto della L. 136/2010 nei pagamenti effettuati alle mandanti. Le disposizioni di cui al presente comma si applicano anche ai consorzi ordinari di concorrenti.

L'Ente concedente ha il diritto di verificare che nei contratti sottoscritti dall'I.C. con tutti i subappaltatori e tutti i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate dall'Appalto sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuna parte assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.

Art. 39- Deposito cauzionale

L'I.C. dovrà versare, preliminarmente alla stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, nella misura e secondo le modalità espressamente prescritte dall'art.103 del D.Lgs n. 50/2016.

La suddetta cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Ente concedente dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'I.C., o a causa di inadempienza delle obbligazioni contrattuali o negligente esecuzione del servizio.

L'I.C. ha inoltre diritto di valersi della cauzione:

- per l'eventuale maggior spesa sostenuta per il completamento dei servizi, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'I.C., sino all'individuazione del nuovo contraente;
- per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Impresa per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori,
- per provvedere al pagamento dei corrispettivi dovuti dall'I.C. nei confronti del subconcessionario, nelle ipotesi di riscontrata inadempienza.

Il deposito cauzionale sarà svincolato, ove nulla osta, a servizio ultimato e regolarmente eseguito, in seguito all'emissione del certificato di regolare esecuzione, da parte del Responsabile del Servizio comunale competente.

L'I.C. sarà tenuta alla reintegrazione della cauzione di cui l'Ente concedente abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante la concessione, entro il termine di 15 giorni dalla richiesta, a pena di risoluzione del contratto.

La garanzia fideiussoria, costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente concedente.

Art. 40- Stipulazione del contratto

L'aggiudicazione provvisoria diventa definitiva dopo la verifica, con esito positivo, del possesso dei requisiti richiesti dichiarati in sede di gara.

L'Impresa dovrà produrre, nei termini prescritti dalla stazione appaltante, deposito cauzionale definitivo, ai sensi dell'art. 103 del Codice dei Contratti Pubblici.

Non verranno accettate fidejussioni bancarie o polizze assicurative che contengono la clausola della preventiva escussione del debitore, ai sensi dell'art. 1944 del Codice Civile. La restituzione del deposito cauzionale avverrà a fornitura eseguita, con collaudo positivo, o cessato ogni motivo di contestazione.

Al termine della procedura concorsuale e adottati gli atti di aggiudicazione, verrà stipulato apposito contratto con l'Impresa.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa con tutti gli oneri e le spese della stipula a carico dell'Impresa.

Qualora, senza giustificati motivi, essa non adempia a tale obbligo, il Comune di Solbiate Olona può dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione e potranno essere poste a carico dell'Impresa le ulteriori spese che dovessero essere affrontate per la stipula del contratto con altro contraente che segue in graduatoria.

Art. 41- Penalità

Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, l'Ente concedente applicherà all'I.C. le seguenti penalità:

- penale di € 800,00 per modalità di preparazione e cottura difformi rispetto a quanto previsto all'art. 19.3;
- penale di € 2.000,00 per mancata applicazione delle procedure HACCP e D.Lgs. 81/2008,
- penale di € 500,00 nel caso di fornitura di preparazioni alimentari con carica microbica elevata, superiore ai limiti riportati nell'Allegato 5 al capitolato di servizio,
- penale di € 500,00 nel caso di menù non corrispondente a quello in vigore, senza preventiva autorizzazione del Comune,
- penale di € 500,00 nel caso di somministrazione di dieta errata o non corrispondente agli schemi dietetici personalizzati o predefiniti,
- penale di € 500,00 per impiego di derrate con caratteristiche merceologiche e qualitative non conformi alle specifiche del capitolato, secondo quanto indicato nell'Allegato 4.,
- penale di € 500,00 per mancato avviso, entro le ore 9.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) e/o di quelli dichiarati in sede di gara a titolo di migliororia (quando previsti dal menù).
Penale applicabile solo se la comunicazione viene comunque eseguita nello stesso giorno di somministrazione e qualora la non conformità non sia già stata direttamente rilevata dal Comune.
- penale di € 1.000,00 nel caso di mancato raggiungimento, su base trimestrale, dei quantitativi di fornitura di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.).
- penale di € 1.500,00 nel caso di mancata fornitura della relazione trimestrale relativa ai quantitativi di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) forniti.
- penale di € 1.000,00 per stoccaggio di derrate non autorizzate,
- penale di € 500,00 per porzioni non corrispondenti alle grammature previste in tabella dietetica: la grammatura sarà valutata come peso medio di 10 porzioni scelte a caso, tenendo conto del calo peso dovuto alla cottura, con una tolleranza del 5 per cento in meno rispetto al peso in tabella dietetica. Nel caso di diete speciali in monoporzione, si potrà procedere anche al controllo di una singola porzione.
- penale di € 500,00 per il mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti con conseguente ritardo negli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico,
- penale di € 1.000,00 per il mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dal presente capitolato artt.19.3 e 20.,
- penale di € 1.000,00 per pasti a domicilio non consegnati alla persona interessata,
- penale di € 1.000,00 per il mancato rispetto del rapporto tra personale addetto alla distribuzione e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione art.22.2,
- penale di € 500,00 per utilizzo, anche parziale, di stoviglie a perdere, in condizioni di funzionamento della lavastoviglie e dell'impianto di erogazione dell'acqua calda;
- penale di € 1.000,00 per un numero di personale o monte ore non corrispondente a quello previsto nel capitolato o nell'offerta tecnica presentata in sede di gara,
- penale di € 1.000,00 per l'impiego di personale con qualifica inferiore o diversa da quella prevista nel capitolato,
- penale di € 1.000,00 per mancata o incompleta attuazione del piano di sanificazione previsto per il centro cottura e per i refettori e/o per mancato utilizzo dei prodotti detergenti e disinfettanti previsti,
- penale di € 3.000,00 nel caso di mancata segnalazione di interruzioni del Servizio come previsto all'art.42,
- penale di € 1.000,00 per condizioni igieniche carenti di ambienti di servizio, attrezzature e divise da lavoro del personale,

- penale di € 500,00 per prodotti scaduti rinvenuti in magazzino o nei frigoriferi,
- penale di € 1.000,00 per rinvenimento di corpi estranei e/o insetti frammisti al cibo,
- penale di € 2.000,00 qualora la qualità delle derrate detenute o distribuite presenti segni evidenti di deterioramento,
- penale di € 1.000,00 per mancata realizzazione dei moduli formativi di cui all'art. 24,
- penale da € 1.000,00 a € 2.000,00 per mancata manutenzione ordinaria delle attrezzature, anche secondo quanto previsto dal art. 31.4,
- penale da € 800,00 fino a € 2.000,00 per mancato rispetto dei tempi di intervento e riparazione dei guasti previsti dall'art. 31.4,
- penale di € 1.000,00 per insufficiente pulizia delle parti antistanti il centro cottura o i refettori, con particolare riferimento alla zona rifiuti,
- Penale di € 500,00 per ogni non conformità nella raccolta rifiuti e per mancato rispetto delle procedure previste per la raccolta differenziata dei rifiuti.
- penale di € 1.500,00 per mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici, previsti dal capitolato e offerti in sede di gara.
- penale di € 1.000,00 per la mancata attivazione o scorretta gestione del sistema informatizzato,
- Penale di € 500,00 per utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm, con caratteristiche diverse da quelle previsti dal capitolato, oppure deficitari nella loro integrità,
- penale da € 200,00 fino a € 500,00 per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente articolo.

Nel caso fossero distribuite un numero di porzioni inferiori, rispetto a quelle delle presenze segnalate, è fatto obbligo all'I.C. l'immediato rimpiazzo delle stesse senza alcuna variazione del menù. In tale evenienza è facoltà del Comune di Solbiate Olona di applicare, di volta in volta, una penale compresa tra € 1.000,00 e € 2.000,00.

Nel caso in cui le mancanze si ripetessero per più di tre volte in un mese, sarà applicata, oltre a quelle già stabilite, la penalità massima.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni, entro e non oltre 10 giorni dalla ricezione della contestazione stessa.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune di Solbiate Olona potrà rivalersi, per ottenere il pagamento delle penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui all'appalto o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Nell'ipotesi che l'I.C. incorra in più di 5 sanzioni annuali, anche di natura diversa, l'Ente Concedente potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza naturale procedendo nei confronti dell'Impresa alla determinazione dei danni, rivalendosi ed agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Art. 42- Interruzione del servizio

I servizi oggetto del presente capitolato sono considerati di pubblica utilità e non possono essere interrotti o sospesi se non per comprovata causa di forza maggiore anche derivanti da epidemie e pandemie, compresa quella da Covid-19 in corso.

L'I.C. si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto della concessione, provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo. Nulla è dovuto all'I.C. da parte dell'Ente Concedente - salva l'applicazione delle eventuali penalità - per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici o dell'I.C. stessa.

L'I.C. si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990 n° 146 e successive modifiche ed integrazioni e, pertanto ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo, in nessun modo, a modifiche delle prestazioni dovute.

In caso di sciopero del personale delle Scuole, il Comune di Solbiate Olona ne darà comunicazione all'I.C. almeno due giorni prima del giorno fissato per lo sciopero. In questo caso l'Impresa è tenuta a fornire un pasto, da concordare di volta in volta col Comune, anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio.

In caso di sospensione o revoca dello sciopero, l'I.C. dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna e/o addebito per entrambe le parti.

Tra le parti si conviene che le cause di forza maggiore sono esclusivamente le seguenti: interruzione generale di gas o energia elettrica dell'Impresa fornitrice, calamità naturali gravi.

In ogni altro caso, l'interruzione del servizio per motivi infondati e non accoglibili, comporterà la risoluzione del contratto ed il concessionario sarà ritenuto responsabile secondo le norme penali applicabili al caso.

Art. 43- Trattamento dati personali

I dati raccolti, anche con strumenti informatici, dovranno essere trattati nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento UE n. 679/2019 GDPR esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente capitolato speciale d'appalto.

L'I.C. sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi. I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.

In caso di decadenza della concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà.

Art. 44- Insolvenze

In ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente, l'I.C. informerà il Servizio di competenza delle modalità attivate per il recupero credito.

Nulla è dovuto da parte del Comune per l'eventuale mancato introito.

Art. 45- Risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale, nei casi previsti di seguito, ai sensi dell'articolo 1454 del Codice Civile, può procedere alla risoluzione del contratto di Concessione senza che l'I.C. possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere:

- gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali, gravi condotte del personale impiegato e gravi violazioni in materia di sicurezza e prevenzione non eliminate a seguito di diffida formale da parte dell'Amministrazione Comunale,
- applicazione di più di 5 penalità annuali,
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione, da parte dell'Impresa dei servizi oggetto di concessione non dipendente da causa di forza maggiore,
- quando l'Impresa risulti in stato fallimentare ovvero abbia cessato o ceduto l'attività, salvo quanto previsto all'art. 110, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016;
- cessione a terzi del contratto o delle obbligazioni a carico del concessionario, salva l'ipotesi di subappalto autorizzato, frode,
- sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia,
- sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante legale per un reato contro la Pubblica Amministrazione,

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi, per il recupero dei danni causati da quanto sopra, anche operando trattenute o decurtazioni sulla cauzione prestata.

Per tutto quanto non espressamente previsto e disciplinato al presente articolo si rinvia agli artt. 108 e 176 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di azioni di risarcimento per danni subiti.

Art. 46- Cessione e subappalto

E' fatto divieto all'I.C. di cedere o subappaltare il servizio, in tutto o in parte salvo i casi espressamente previsti nel presente capitolato, senza il preventivo consenso scritto della Amministrazione Comunale, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

Ai sensi dell'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016, il subappalto è ammesso unicamente per l'erogazione delle seguenti prestazioni:

- i lavori di manutenzione ordinaria del centro cottura,
- i lavori di manutenzione ordinaria delle attrezzature/impianti.

L'effettuazione delle attività di disinfezione, derattizzazione, di prelievi ed analisi chimiche e microbiologiche, in quanto prestazioni secondarie non dirette verso la stazione appaltante e non direttamente oggetto del contratto, possono essere oggetto dei contratti continuativi di cooperazione di cui 105, comma 3 lett. c-bis) del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso d'infrazione alle norme del presente contratto, commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune di Solbiate Olona, gli operatori e verso i terzi s'intenderà l'I.C..

Art. 47- Controversie contrattuali - arbitrato

In caso di controversie sorte in fase di esecuzione del contratto, tra il Comune di Solbiate Olona e l'I.C., è competente il Foro di Busto Arsizio.

È esclusa la competenza arbitrale.

Art. 48- Domicilio dell'appaltatore

L'I.C. è tenuta a comunicare all'atto della stipula del contratto, e prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, altrimenti si considererà domiciliata, ad ogni effetto, presso il Comune di Solbiate Olona.

L'I.C. fissa e comunica, prima dell'avvio del servizio, un recapito dotato di telefono, fax, posta elettronica, in funzione permanente il periodo e l'orario di apertura del Servizio in oggetto. Presso tale recapito presta servizio personale in grado di assicurare l'attivazione di interventi che si dovessero rendere necessari per il buon andamento del Servizio ed in caso di emergenza. A tale recapito saranno indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che l'Ente Concedente intenda far pervenire all'I.C..

L'I.C. deve individuare ed indicare, prima dell'avvio del servizio, le seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un Responsabile dell'I.C. che risponda al Committente, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.
- un Responsabile del Servizio con diploma di laurea specifica nel settore alimentare che risulti referente per i problemi di ordinaria gestione; tale figura è responsabile della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibili presso il centro produzione pasti e presso i terminali di distribuzione.

Art. 49- Osservanza di leggi e regolamenti

Oltre l'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'I.C. 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 potranno essere emanati durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e in ogni caso attinenti con i servizi oggetto dell'appalto.

Al contratto d'appalto, per quanto non specificatamente contemplato nel presente capitolato, si applica l'art. 1577 del Codice Civile, e tutte le disposizioni regolamentari e legislative in materia.

Art. 50- Assicurazione

L'I.C. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge in seguito all'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Il Comune di Solbiate Olona è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere durante l'esecuzione del servizio agli utenti.

L'I.C. assumerà a proprio carico l'onere di garantire il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso Comune per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

A tale scopo l'I.C. si impegna a consegnare al Comune di Solbiate Olona, in sede di stipula del contratto, una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Comune debba essere considerato "terzi" a tutti gli effetti.

Il sopra citato contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi:

- da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti e/o da altri danni materiali (es.: spine, lisce di pesce, ecc.) subiti dagli utenti del servizio di ristorazione, causati dalle preparazioni e/o dalle derrate fornite dall'I.C.;
- per eventuali danni, compresi quelli derivanti da incendio e furto, ai beni di proprietà dell'Ente concessi in uso o comunque dati in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione per lo svolgimento del servizio;
- per eventuali danni a cose di proprietà Comunale o di terzi ulteriori a quelle indicate al precedente comma, cagionati nel corso dello svolgimento del servizio.

La polizza assicurativa dovrà essere prestata con i seguenti massimali:

RCT – Responsabilità civile verso Terzi

- per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00);
- per persona non inferiore a € 3.000.000,00 (tremilioni/00);
- per danni a cose e animali non inferiore a € 1.600.000,00 (unmilione seicentomila/00);

RCO – Responsabilità civile verso Prestatori di lavoro

- per sinistro non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00);
- per persona non inferiore a € 1.000.000,00 (unmilione/00);

Eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nelle polizze restano a totale carico dell'I.C..

Art. 51- Criteri e procedure di aggiudicazione dell'appalto

La gara si terrà nella forma della Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016, con aggiudicazione secondo il criterio di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, ovvero in favore dell'Impresa che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:

- a) OFFERTA TECNICA (MAX 80 PUNTI)
 b) OFFERTA ECONOMICA (MAX 20 PUNTI)

Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100.

51.1- Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

La valutazione delle offerte tecniche è demandata ad una Commissione giudicatrice nominata dalla Centrale Unica di Committenza, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Il punteggio dell'offerta tecnica, pari a max 80 PUNTI, sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali" vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

I Criteri e i sub criteri sono illustrati dalla seguente tabella:

	C = D + Q + T	D	Q	T
Criteri e sub criteri	max punteggio criterio	max punteggio sub criterio	max punteggio sub criterio	max punteggio sub criterio
A Organizzazione del servizio e Gestione del personale	36			
A1 Organizzazione complessiva e quotidiana del Servizio		4		
A2 Personale impiegato nelle varie fasi di preparazione e cottura, confezionamento, distribuzione e ripristino refettori;		3		
A3 Timing operativo e monte ore individuale giornaliero con eventuali migliorie rispetto agli indici del capitolato;			5	
A4 Procedure di sanificazione, lavaggio stoviglie e attrezzature;		1		
A5 Sistema di acquisizione dei prodotti, selezione fornitori e frequenze delle consegne		4		
A6 Gestione imprevisti, emergenze e incidenti (piano di intervento e soluzioni volte a garantire la regolarità dei servizi);		4		
A7 Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza;		2		
A8 Livello di qualifica e curriculum professionale del Responsabile e del capocuoco		5		
A9 Piano di gestione delle diete speciali;		5		
A10 Disponibilità all'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate di cui al punto n. 22.3.		3		
B Migliorie e innovazioni del servizio	36			
B1 All'I.C., oltre al raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza in conformità alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al Decreto 10 marzo 2020, e agli artt. 16, 16.1 e 14.2 del Capitolato Speciale e dell'Allegato 4 dello stesso documento, viene richiesto un'offerta migliorativa, in termini di volumi impiegati (100% del volume - ogniqualvolta previsti dai menù) dei seguenti prodotti alimentari:				
- olio extra vergine di oliva, nazionale e biologico, 100% del volume				1,5

- pasta di semola di grano duro (anche integrale), 100% del Volume				2,5
- Riso parboiled Ribe/Gladio, nazionale e biologico, 100% del Volume.				2
- pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro, nazionale e biologica, 100% del volume.				1
- legumi, nazionali, biologici, 100% del volume.				1
- yogurt biologico e a km0, 100% del volume				1
B2 Pane fresco, artigianale, prodotto				
- presso impianto sito sul territorio del Comune di Solbiate Olona				2
- presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza non superiore a 9,9km dal Comune di Solbiate Olona				1,5
- presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza compresa tra 10km e 20km dal Comune di Solbiate Olona				0,5
- presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza superiore a 20km dal Comune di Solbiate Olona				0,0
B3 Fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, caraffe, ecc.) in idoneo materiale infrangibile e riutilizzabile e progetto per il trasporto e il lavaggio dal plesso Pascoli al plesso Ponti o soluzione alternativa e migliorativa, nel rispetto di quanto previsto dai CAM		7		
B4 Elaborazione di progetto GREEN in collaborazione con le Scuole per la tutela dell'ambiente, lotta ai cambiamenti climatici, riduzione rifiuti e mitigazione impatto antropico		3		
B5 Progetto contenimento dello spreco alimentare, con riduzione e riutilizzo degli avanzi e del cibo non somministrato		2		
B6 Migliorie dei locali inteso come logistica di ambienti e comfort e come flusso lavorativo		5		
B7 Sistema informatico:				
- soluzione per migliorare la fruizione del sistema di rilevazione e prenotazione per tutte le utenze.		2		
- soluzione per la migliore metodologia/strumento per il pagamento dei servizi e per il miglior flusso di informazione tra Comune, utenza, I.C..		2		
B8 Piano annuale delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche (impiego di laboratorio accreditato ACCREDIA) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro, dell'acqua potabile (rif. D.Lgs. n. 31 del 02/02/2001) del Centro Cottura e di quella distribuita presso i refettori, con frequenza minima indicata agli artt. 28 e 29 del Capitolato Speciale. Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi che verranno effettuate. Sarà valorizzato il Piano che garantisca le migliori caratteristiche qualitative e l'effettuazione di idonei controlli.		2		
C Customer Satisfaction	2			
C1 Indicatori di misurazione per la verifica della qualità e modalità di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e relativa diffusione dei risultati e della promozione del servizio (non saranno presi in esame programmi generici ma solo quelli dettagliati quanto a frequenza e modalità di attuazione e durata negli anni d'appalto).		2		
D Educazione e formazione (alunni-famiglie-scuole)	6			
D1 Progetti includenti giornate di animazione nelle scuole, tese a favorire corrette abitudini alimentari ed aumentare il consumo di		3		

frutta, verdure e legumi				
D2 Proposte relative al coinvolgimento delle famiglie e dei docenti sul tema alimentare		3		

Criteria qualitativi (colonna D della tabella di cui sopra):

In base alla documentazione che costituisce l'offerta tecnica contenuta nella busta «Offerta tecnica», a ciascun elemento di valutazione è attribuito un punteggio con il metodo della "media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

In particolare, si stabilisce che i suddetti coefficienti saranno attribuiti in base alle valutazioni dell'offerta tecnica espresse sul livello di giudizio di merito così determinate:

- Eccellente** – analisi completa ed esaustiva, con eccellente grado di disquisizione tecnico – amministrativa – normativa e semantica sia rispetto a quanto indicato sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati ad ottimo grado di dettaglio, sia generale che puntuale, con eccellente contestualizzazione, nella chiarezza di esposizione di quanto il concorrente propone ed espone;
- Ottimo** – analisi con alto grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con ottimo dettaglio sia generale che puntuale con alta contestualizzazione, con minore chiarezza e precisione nell'esposizione di quanto proposto.
- Buono** - offerta con buon grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con buon dettaglio di analisi degli elementi e con buona contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
- Discreto** – analisi con discreto grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con discreto dettaglio di analisi contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
- Sufficiente** - offerta con sufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con sufficiente dettaglio di analisi degli elementi e con sufficiente contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
- Insufficiente** - offerta con insufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati senza dettaglio di analisi degli elementi e senza o con pochissima contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.

Si stabilisce, inoltre, di attribuire ai sopraindicati giudizi di merito i coefficienti indicati nella sottostante tabella, tra 0 e 1

Giudizio di merito	Coefficiente corrispondente
eccellente	Da 0,90 a 1,00
ottimo	Da 0,80 a 0,89
buono	Da 0,60 a 0,79
discreto	Da 0,40 a 0,59
sufficiente	Da 0,20 a 0,39
insufficiente	Da 0,00 a 0,19

I coefficienti per la valutazione dei sub criteri V(a)i di natura qualitativa verranno determinati attraverso la media dei coefficienti variabile tra 0 (valutazione minima) e 1 (valutazione massima), attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari.

Criteria quantitativi

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, il punteggio è attribuito sulla base delle seguenti formule:

a) Sub criterio A3: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare:

$$PA = [P_{MAX} \times (PR_{-iesimo} / PR_{-max})]$$
 in cui:

- PA = Punteggio da assegnare;
- P_{MAX} = Punteggio massimo da assegnare (5);
- PR_{-iesimo} = numero di ore settimanale garantito presentate in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo);

4. PR-max = numero di ore settimanale più elevato offerto in sede di offerta tecnica;

Criteri tabellari

A ciascuno degli elementi tabellari cui è assegnato un punteggio nella colonna "T" della tabella, è attribuito il punteggio previsto sulla base di specifica dichiarazione da presentare in sede di offerta tecnica

La somma dei sub criteri (qualitativi, quantitativi e tabellari) come precedentemente determinati darà luogo al punteggio dei singoli criteri.

Si procederà alla riparametrazione dei criteri in caso di una sola offerta valida e ammessa alla valutazione tecnica.

Si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub elemento da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Successivamente ciascun coefficiente definitivo determinato per ciascun sub elemento sarà moltiplicato per il relativo sub peso al fine di ottenere il punteggio definitivo per il singolo sub criterio

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 45 punti. Verranno ammessi all'apertura della busta economica i concorrenti che avranno raggiunto una valutazione dell'offerta tecnica, **prima della riparametrazione di cui ai precedenti commi**, superiore a punti 45.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La valutazione dell'offerta economica (unico ribasso percentuale da applicare sull'importo di € **4,62** posto a base d'asta), contenuta nella busta «Offerta economica», avviene attribuendo i relativi coefficienti e applicando la seguente formula:

$$V(a)_i = R_i / R_{max}$$

dove:

V(a)_i è il coefficiente del ribasso dell'offerta (a) in esame variabile da zero a uno;

R_i è il ribasso dell'offerta in esame;

R_{max} è il massimo ribasso offerto (più vantaggioso per la Stazione appaltante).

Il punteggio dell'elemento prezzo (indice di valutazione) è individuato moltiplicando il relativo coefficiente V(a)_i per il peso (ponderazione) previsto dal bando e dal disciplinare di gara in corrispondenza dell'elemento medesimo.

Il punteggio relativo al PREZZO OFFERTO è pari a max 20 PUNTI.

Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla 2^a cifra decimale.

Risulterà aggiudicatario l'offerente che otterrà il maggior punteggio complessivo, assunto dalla somma dei punti attribuiti.

In caso di due o più offerte con uguale punteggio finale sarà privilegiata la migliore offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, anche per quanto concerne l'offerta tecnica, si procederà a sorteggio.

All'offerta economica dovrà essere allegato il PEF – Piano Economico Finanziario. Il piano deve indicare la copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale della concessione.

51.2- Offerte anormalmente basse

L'Amministrazione procederà all'individuazione ed alla verifica di eventuali offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'art. 97, commi 3 e 6, del D. Lgs. 50/2016 e smi. In particolare il calcolo del limite di anomalia verrà effettuato qualora il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre. Si precisa che tale verifica avrà luogo considerando i punteggi tecnici prima della riparametrazione.

Art. 52- Requisiti di partecipazione

Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016, che siano in possesso dei requisiti di seguito prescritti.

Ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016 è ammessa la partecipazione in raggruppamento temporaneo di impresa o consorzio ordinario di concorrenti.

I soggetti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea sono ammessi a partecipare alle condizioni e con le modalità previste all'art. 83, comma 3 del D. Lgs. 50/2016 mediante la produzione di documentazione equipollente secondo le normative vigenti nei rispettivi paesi.

In caso di raggruppamento temporaneo (RTI), di Consorzio ordinario di concorrenti i requisiti economico/finanziari e tecnico/professionali richiesti dovranno essere posseduti dalle singole imprese raggruppate/consorziate nella misura prescritta nei successivi capoversi.

I Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare per quali consorziati il Consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma (individuale o associata) pena l'esclusione sia del Consorzio sia dei consorziati.

Per la partecipazione dei Consorzi stabili vale quanto stabilito all'art. 47 del D.Lgs. n. 50/2016 e art. 277 del D.P.R. n. 270/2010.

E' fatto divieto ai Concorrenti di partecipare in più di un raggruppamento o consorzio ovvero di partecipare anche in forma individuale qualora partecipino in raggruppamento o consorzio.

E' fatto divieto altresì di partecipare ai concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, ai sensi dell'art. 80, co. 5, lett. m, del D. Lgs. 50/2016.

Gli operatori economici dovranno essere in possesso, pena l'esclusione, dei seguenti requisiti:

Requisiti generali

- Non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- Essere in regola con la disciplina di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e ss.mm.ii. (assunzioni obbligatorie persone disabili);
- Inesistenza di divieto di contrattare di cui all'art. 53 comma 16 ter del D.lgs. 165/2001, così come previsto dalla Legge 190/2012;
- Insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del D.L. n. 159/2011, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 67 e tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4 dello stesso D.Lgs. 159/2011 e s.m.i.

Requisiti di idoneità professionale

Gli operatori economici interessati, per poter essere ammessi alla selezione, dovranno dichiarare di essere iscritti nel registro delle imprese della Camera di commercio territorialmente competente, ove applicabile.

In caso di concorrente costituito da un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o consorzio stabile, i suddetti requisiti devono essere posseduti da ciascun operatore economico interessato.

Capacità economica – finanziaria

- Dichiarazioni rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993 n. 385, rilasciate in data non anteriore a 180 giorni dalla data di scadenza dell'offerta, che attestino la solidità economica e finanziaria dell'impresa;

Viene inoltre richiesto, ai fini di garantire all'Amministrazione che i concorrenti possiedano un'organizzazione aziendale che gli permetta di svolgere adeguatamente le prestazioni oggetto dell'appalto, di

- Avere realizzato ultimi tre esercizi finanziari disponibili alla data di presentazione dell'offerta un fatturato globale minimo annuo d'impresa non inferiore a € 400.000,00 (euro quattrocentomila) per ciascun anno del triennio;
- Avere realizzato un fatturato minimo annuo fini I.V.A., negli ultimi tre esercizi finanziari disponibili alla data di presentazione dell'offerta, specifico per prestazioni di servizi analoghi a quelli oggetto della gara (ristorazione scolastica), non inferiore a €. 200.000,00 (euro duecentomila). Il Concorrente dovrà dimostrare tale fatturato presentando l'elenco dei principali servizi specifici prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari del servizio stesso.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, le dichiarazioni contenenti le referenze bancarie devono essere rese per ciascuna impresa componente il raggruppamento o il consorzio.

Le dichiarazioni possono altresì essere rese unitariamente nei confronti del raggruppamento temporaneo o consorzio, purché venga attestata la solidità economica e finanziaria di tutte le singole imprese costituenti il raggruppamento o il consorzio. In caso di Consorzio di cui alle lettere b), c) dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 le dichiarazioni devono essere rese per il Consorzio medesimo.

I requisiti di capacità economica e finanziaria (fatturato globale e fatturato specifico) devono essere soddisfatti cumulativamente dagli operatori economici partecipanti alla procedura, in forma singola o associata. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti in misura maggioritaria.

In caso di consorzio di cui alle lettere b), c) dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, tale requisito dovrà essere posseduto dal Consorzio o dalle Consorziatoe per le quali il Consorzio stesso partecipa. Conseguentemente la dichiarazione del possesso del requisito dovrà essere prodotta dal Consorzio o dalle Consorziatoe.

Capacità tecnico-professionale

Aver effettuato nell'ultimo triennio (2017 - 2019) almeno un servizio di refezione scolastica per un numero di pasti ANNUO non inferiore a 45.000, calcolato anche sulla base di più commesse.

In caso di raggruppamento temporaneo (RTI) o Consorzio di concorrenti tale documentazione relativa ai requisiti di capacità tecnico-professionale deve essere posseduto dalla mandataria.

In caso di consorzio di cui alle lettere b), c) dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 tale requisito dovrà essere posseduto dal Consorzio o dalle Consorziatoe per le quali il Consorzio stesso partecipa. Conseguentemente la dichiarazione del possesso del requisito dovrà essere prodotta dal Consorzio o dalle Consorziatoe.

Garanzia della qualità

Essere in possesso di sistemi di qualità conformi alle norme europee serie UNI EN 9001:2015 in corso di validità per i servizi inerenti l'erogazione di servizi di ristorazione.

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti, già costituiti o non, tale requisito deve essere posseduto e dimostrato da tutte le imprese costituenti il raggruppamento o il consorzio. In caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 deve essere posseduto e dimostrato dal Consorzio medesimo.

Sopralluogo

E' fatto obbligo ai concorrenti – in quanto ritenuto elemento essenziale per la partecipazione alla gara, secondo quanto previsto dall'art. 79, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 – di effettuare un sopralluogo, prima della presentazione dell'offerta, in modo che i concorrenti possano prendere atto dei luoghi in cui verranno svolte le prestazioni previste in appalto. Il mancato sopralluogo costituisce motivo di esclusione dalla gara.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata a protocollo@comune.solbiateolona.va.legalmail.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante.

A conclusione del sopralluogo al concorrente sarà rilasciato un attestato che dovrà essere prodotto in sede di gara unitamente alla documentazione amministrativa. Le modalità e i tempi per lo svolgimento del sopralluogo saranno definiti nel disciplinare di gara. Il personale incaricato dal Comune per lo svolgimento del sopralluogo avrà la sola funzione di accompagnamento presso i luoghi di esecuzione del servizio

Art. 53- Estensioni o contrazioni del servizio

In corso di esecuzione della Concessione, a seguito di sopravvenute esigenze, ad esempio inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre già previste, le parti verificheranno eventuali impatti sull'equilibrio economico finanziario della concessione secondo quanto previsto all'art. 37.1.

Art. 54- Allegati

Fanno parte integrante del presente capitolato, gli allegati sotto indicati:

Allegato 1: Menù estivo già approvato dalla locale ATS;

Allegato 2: Menu invernale già approvato dalla locale ATS;

Allegato 3: *Indicazioni per Diete Speciali*

3.1_Dieta in bianco; 3.2_Allergie al latte; 3.3_Dieta islamica; 3.4_Celiachia

Allegato 4: Specifiche tecniche delle derrate alimentari

Allegato 5: Limiti di contaminazione di alimenti e superfici

Allegato A: Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica - ATS INSUBRIA.

Allegato B: Planimetria Centro Cottura Scuola dell'Infanzia "A. Ponti"

Allegato C: Planimetrie Refettori Scuola Primaria "G. Pascoli"

Art. 55- Responsabile Unico del Procedimento

Il Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi di quanto disposto dall'articolo 31 del D. Lgs. 50/2016, è individuato nella figura del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione.