



Area 2 - Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica Istruzione

Allegato A - Schema di Capitolato Speciale d'Appalto (CSA)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO (CSA)

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEI
SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA, PRODUZIONE PASTI DEI
CENTRI ESTIVI E PER LA MENSA DEL POVERO UNITAMENTE A
SERVIZI COMPLEMENTARI E CONNESSI PER 36 MESI.**

CIG _____

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente appalto ha per oggetto: "L'affidamento in appalto dei servizi di refezione scolastica, produzione pasti dei centri estivi e per la mensa del povero unitamente a servizi complementari e connessi per 36 mesi" - consistente:
 - a) Nella gestione integrale dell'edificio e delle attrezzature del Centro di Cottura comunale di Via Risorgimento, 46;
 - b) Nella produzione e preparazione di pasti presso il Centro Cottura;
 - c) Nel trasporto a legume fresco-caldo presso i terminali, situati nei plessi scolastici;
 - d) Nella somministrazione dei pasti, dove e come più avanti indicato;
 - e) Nelle pulizie e sanificazione dei locali del Centro Cottura, delle cucine e dei locali refettorio dei plessi ove è prevista la somministrazione;
 - f) Nell'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
 - g) Nella rilevazione quotidiana, con oneri a carico della DA (Ditta Aggiudicataria), delle effettive presenze degli/le alunni/e secondo le modalità attuali e/o future (Allegato 1);
 - h) Nella riscossione delle rette del servizio, ad esclusione dei centri estivi e della mensa del povero, assicurando all'AC la possibilità di verifica anche mediante accesso on-line ai dati;
 - i) Nella produzione dei pasti: il numero di pasti deve essere commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
 - j) Nel confezionamento e nel trasporto dei pasti presso i refettori con mezzi messi a disposizione dalla DA;
 - k) Nella consegna dei pasti della mensa del povero nei terminali di somministrazione;
 - l) Nell'allestimento dei tavoli nei refettori in cui viene consumato il pasto, con la fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso;
 - m) Nella somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, e degli utenti dei centri estivi con le seguenti modalità:
 - i. Somministrazione al tavolo da parte del personale della D.A. per le classi di scuola dell'infanzia e le classi prima e seconda della scuola

primaria. Tale disposizione vale anche per i centri estivi;

ii. Self-service per le classi terza, quarta e quinta della scuola primaria e per tutte le classi della scuola secondaria di primo grado. Tale disposizione vale anche per i centri estivi;

n) Nella somministrazione senza limiti durante i pasti, anche per i Centri Estivi Comunali, di acqua potabile mediante idonee brocche nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente in materia, senza oneri a carico dell'AC. Il costo dell'acqua somministrata agli utenti resta a carico dell'AC Il costo delle brocche è a carico della DA;

o) Nello sparcchiamento, nella pulizia e nella sanificazione dei tavoli e delle sedie presso i refettori. Tale disposizione vale anche per i centri estivi;

p) Nel riordino, nella pulizia e nella sanificazione dei refettori, delle cucine di appoggio, delle attrezzature, delle stoviglie e del pentolame, con attrezzi e prodotti a carico della DA. Tale disposizione vale anche per i centri estivi;

q) Nella fornitura di stoviglie a perdere ove necessario, senza ulteriori costi a carico dell'AC. L'uso delle stoviglie a perdere è limitato solo ai casi di forza maggiore e, qualora dovesse darsi la circostanza, i prodotti a perdere dovranno essere completamente biodegradabili ai sensi delle disposizioni in vigore. In sede di offerta tecnica i soggetti partecipanti dovranno sviluppare specifiche considerazioni, oggetto di valutazione, per perseguire tale richiesta dell'AC;

r) Nella fornitura di derrate a crudo, degli alimenti per l'infanzia e dei prodotti dietetici prescritti per patologie particolari;

s) Nel controllo delle diete certificate a norma di legge e di quelle per motivi religiosi e/o culturali per tutti i servizi oggetto del presente appalto. In particolare per le diete certificate a norma di legge la DA dovrà assicurare l'effettiva consegna del singolo pasto all'utente assumendosene ogni specifica responsabilità;

t) Nella consegna e somministrazione dei pasti agli orari definiti annualmente dalle istituzioni scolastiche e dall'AC. Gli orari di consegna dei pasti presso i refettori scolastici saranno quelli comunicati dall'AC alla DA all'inizio di ciascun anno scolastico. Tali orari dovranno essere tassativamente rispettati. In caso di adeguamenti durante l'anno, la DA dovrà adeguarsi senza alcun onere aggiuntivo per l'AC;

2. Oltre al servizio di produzione dei pasti la ditta dovrà garantire, con oneri a proprio carico:

a) La fornitura e/o la sostituzione:

i. Di tutti gli arredi e le attrezzature presso il Centro Cottura e i refettori

scolastici in caso rottura e/o malfunzionamento degli stessi fino all'importo complessivo di € 30.000,00 (oltre I.V.A. di legge) nel corso della durata dell'appalto;

ii. Di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi, brocche, ecc..) in caso di necessità nel corso dell'appalto;

- b) La realizzazione degli interventi di manutenzione sul centro di cottura e nei refettori secondo le modalità stabilite dal presente CSA;
- c) La fornitura eventuale del servizio di catering in occasione di particolari eventi secondo le modalità di cui all'Allegato 2 del presente CSA;
- d) La disponibilità all'uso e la pulizia straordinaria dei refettori scolastici e delle attrezzature in occasione di particolari eventi, organizzati dall'AC e/o dalle scuole, nel numero massimo di ventitré (n. 23) per anno scolastico;
- e) Le azioni di sollecito nei confronti degli utenti morosi secondo le modalità definite dal presente CSA;
- f) L'esecuzione di eventuali interventi di adeguamento degli spazi per ottemperare alle normative igienico sanitarie e/o alle eventuali prescrizioni impartite dagli organismi competenti;
- g) La fornitura e posa di arredi e/o attrezzature ulteriori necessari allo svolgimento del servizio;
- h) Le operazioni di vigilanza e controllo, anche notturna sugli spazi e le strutture assegnate;
- i) La gestione amministrativa integrale del servizio secondo le disposizioni di cui all'Allegato 1;

3. Costituisce altresì oggetto dell'appalto:

- a) La realizzazione, con oneri a proprio carico, del nuovo refettorio da realizzarsi presso la Scuola Secondaria di Primo Grado "Salvatore di Giacomo" secondo le indicazioni contenute nell'allegato tecnico specifico (Allegato 3 - Studio di fattibilità). Per tale spazio dovrà essere prevista altresì la fornitura degli arredi e delle attrezzature che si intende ricompreso nel Piano degli investimenti" di cui all'art. 3.7;
- b) La realizzazione del "Piano degli investimenti" di cui all'art. 3.7;
- c) Nel piano "Piano degli investimenti" di cui all'art. 3.7 dovrà essere altresì previsto quanto necessario per l'attivazione del refettorio presente all'interno della scuola per l'infanzia di via Deledda a seguito dei lavori di rimozione dell'amianto in corso di esecuzione;

4. Gli interventi di cui al comma precedente costituiscono carattere accessorio e secondario rispetto all'oggetto principale del contratto che è costituito dalla

gestione dei servizi di cui al comma 1 e 2. Sulla base di tali considerazioni, dettagliatamente illustrate nell'Allegato 22 - Base d'asta e valore del contratto, l'appalto si configura come appalto di servizi;

5. Il valore economico del contratto è determinato sulla base dei seguenti parametri:
 - a) Corrispettivo unitario onnicomprensivo dei singoli pasti prodotti per la refezione scolastica, con suddivisione "pasto studentesse/i" - "pasto docenti";
 - b) Corrispettivo unitario onnicomprensivo dei singoli pasti prodotti per i centri estivi, con suddivisione "pasto utenti" - "pasto educatori";
 - c) Corrispettivo unitario onnicomprensivo dei singoli pasti prodotti per la "Mensa del Povero";
 - d) Corrispettivo unitario per i servizi di catering suddivisi secondo le diverse tipologie come illustrate nell'Allegato 2;
6. Tutti i costi relativi agli oneri posti a carico della DA sono ricompresi nel costo dei singoli pasti. I costi di cui al punto 5.d sono ricompresi nel valore della base d'asta e del valore del contratto. Tali costi riceveranno specifico corrispettivo mediante assunzione di apposito impegno di spesa all'occorrenza;
7. Il costo del singolo pasto è onnicomprensivo di tutti i servizi, gli investimenti e gli interventi richiesti dal presente CSA. Il valore della quota di ammortamento relativo a quanto previsto all'art. 1 c. 3 del presente CSA è definito in € 0,20 sul singolo pasto prodotto posto a base d'asta e parametrato sul numero complessivo stimato di pasti pari a n. 1.523.700,00. Qualora tale numero complessivo di tali pasti fosse raggiunto prima dello scadere dell'appalto, l'importo di € 0,20 (a cui verrà sottratto il ribasso offerto in sede di gara) dovrà essere defalcato dal costo del singolo pasto offerto in sede di gara;
8. Qualora, nel corso dell'appalto l'AC chiedesse lo svolgimento di ulteriori interventi o l'effettuazione di investimenti relativi al servizio, la DA, previa presentazione di idoneo preventivo e validazione dello stesso da parte dell'AC, dovrà ottemperare alla richiesta. Per tali costi l'AC assumerà specifico impegno di spesa. Il valore definito verrà riparametrato e suddiviso in quota parte sul numero complessivo dei pasti ancora da produrre. L'AC, in accordo con la DA, potrà riparametrarlo su un numero di pasti inferiore rispetto al numero dei pasti ancora da produrre;
9. L'appalto è a titolo esclusivo, tranne che per i servizi di catering, e consiste nella gestione del servizio nel rispetto delle disposizioni normative e regolamentari in vigore. La gestione comprende tutta la filiera del servizio secondo le modalità indicate nei documenti di gara;

10. La produzione e fornitura dei pasti presso la "Mensa del Povero" è disciplinata dall'Allegato 4 e altri allegati eventualmente richiamati;
11. La gestione del servizio di refezione scolastica è disciplinata dall'allegato 5 e altri allegati eventualmente richiamati;
12. Le utenze relative a teleriscaldamento, acqua, gas ed energia elettrica all'interno dei refettori sono intestate all'AC. Tali utenze sono a carico dell'AC;
13. Relativamente a tutte le utenze del Centro di Cottura e alle utenze relative alle connessioni telefoniche ed internet, la DA provvederà in modo autonomo a sottoscrivere apposito contratto con i fornitori e a regolarizzarne i pagamenti. Eventuali lavori relativi all'adeguamento delle reti e alla collocazione dei contatori saranno a carico della DA;
14. Finalità, obiettivi e contenuti essenziali dei servizi sono disciplinati dal presente CSA, dal Bando e dalle disposizioni normative in vigore. La DA dovrà attenersi e dovrà adeguarsi alle eventuali variazioni normative che potranno sopravvenire nel corso dell'appalto;
15. La DA dovrà garantire ogni servizio previsto unitamente a quanto offerto in sede di gara (offerta tecnica). L'offerta tecnica non potrà prevedere standard di erogazione dei servizi inferiori rispetto a quanto previsto dai documenti di gara;
16. L'AC con il presente appalto intende perseguire le seguenti finalità strategiche:
 - a) Consolidare le rete dei servizi alle famiglie;
 - b) Garantire l'erogazione del servizio di refezione per gli utenti che frequentano le scuole e i centri estivi;
 - c) Garantire la produzione dei pasti per la "Mensa del povero";
17. Gli obiettivi che dovrebbero declinare le finalità di cui al punto precedente sono definiti in:
 - a) Garantire la somministrazione dei pasti secondo modalità adeguate e nel rispetto delle prescrizioni di legge;
 - b) Promuovere l'adozione di sani stili di alimentazione nel rispetto delle indicazioni nutrizionali degli enti competenti e del gusto degli utenti;
18. In sede di offerta tecnica, i concorrenti, nel redigere la propria proposta progettuale, dovranno tenere in debita considerazione tali finalità e obiettivi dimostrandone il perseguimento.

ART. 2 - LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio sarà gestito nel territorio del Comune di Rho e precisamente presso :

- a) Il Centro di Cottura Comunale di via Risorgimento 46;
- b) I refettori delle diverse scuole;
- c) Le sedi dei centri estivi comunali;
- d) Le sedi che verranno di volta in volta indicate per i servizi di catering;
- e) La sede e/o le sedi della Mensa del Povero.

ART. 3 - IMMOBILI, STRUTTURE, SEDI OPERATIVE ARREDI E ATTREZZATURE

1. Per l'espletamento del servizio l'A.C. mette a disposizione della DA:
 - a) Il Centro Cottura di Via Risorgimento, 46 unitamente agli impianti ed alle attrezzature di cui all'allegato inventario (Allegato 9). L'intero edificio, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature dovranno essere mantenuti dalla D.A. conformi alla normativa vigente nell'ambito igienico-sanitario e della sicurezza ed adeguati a tali normativa, ove necessario;
 - b) I refettori comprensivi degli arredi e delle attrezzature elencati nell'Allegato 10, i relativi servizi igienici e le pertinenze siti nei seguenti plessi scolastici:
 - i. Sc. infanzia di Via Meda, 24;
 - ii. Sc. infanzia di Via dei Ronchi, 29;
 - iii. Sc. infanzia di via Aldo Moro "DON MILANI";
 - iv. Sc. infanzia di Via Togliatti, 8 "C. COLLODI";
 - v. Sc. infanzia di Via S. Martino, 6 - "G. PASCOLI";
 - vi. Sc. infanzia di Via del Gerolo, 30;
 - vii. Sc. infanzia di Via Deledda, 8;
 - viii. Primaria di Via Mazzo, 19 - "S. FEDERICI";
 - ix. Primaria di Via Dalmazia, 13 - "S. ZENNARO";
 - x. Primaria di Via Tevere, 9 - "E. FRANCESCHINI";
 - xi. Primaria di Via Sartirana, 9 - "G. RODARI";
 - xii. Primaria di Via G. Cesare, 36 - "B. FRONTINI";
 - xiii. Primaria di Via Chiminello, 2 - "A. FRANK";
 - xiv. Primaria di Via S. Giorgio - "G. MARCONI";
 - xv. Primaria di Via Buozzi, 17 - "G. CASATI";
 - xvi. Primaria di Via Deledda, 2;

- xvii. Primaria di Via Castellazzo, 1 "S. d'ACQUISTO";
- xviii. Secondaria di primo grado BONECCHI di Via B. d'Este, 2;
- xix. Secondaria di primo grado BONECCHI di Via S. Di Giacomo, 8;
- xx. Secondaria di primo grado di Via Tevere, 5 (c/o refettorio scuola primaria "E. Franceschini");
- xxi. Secondaria di primo grado di Via Terrazzano, 20 (refettorio comune con la scuola primaria "S. Federici");
- xxii. Secondaria di primo grado di Via T. Grossi, 35;
- xxiii. Secondaria di primo grado "Manzoni" sita in via Pomé 21;

I refettori, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature dovranno essere mantenuti dalla DA conformi alla normativa vigente nell'ambito igienico-sanitario e della sicurezza ed adeguati a tali normativa, qualora e ove necessario;

c) I locali dei centri comunali:

- i. "Nuvola Rossa", sito presso il centro sportivo comunale "Molinello" in Via Trecate;
- ii. Scuola dell'infanzia di Via S. Martino, 6 - "G. PASCOLI";
- iii. e/o altra struttura idonea individuata dall'AC per il servizio mensa relativo ai centri ricreativi estivi;

d) L'accesso allo spazio all'interno della Mensa del Povero. La sede specifica, situata nel territorio del Comune di Rho, verrà comunicata in sede di avvio del servizio. Attualmente la sede è collocata in Largo Don Giulio Rusconi 31 - Rho. A seguito di completamento dei lavori in corso in un nuovo spazio, la sede sarà: via Don Primo Mazzolari 5 - Rho;

e) L'interlocuzione col software impiegato dall'AC per la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti scolastici, tramite il registro elettronico scolastico. Tale software è gestito da un'azienda specifica che opera per conto dell'AC (Mastertraining srl - via Timolini 18 - 42015 Correggio (RE) - PI 01932770355).

2. Gli arredi e le attrezzature che l'AC trasferisce alla DA per la gestione del servizio sono dettagliatamente elencati negli allegati al presente Capitolato Speciale d'Appalto (Allegati n. 9 e 10). Lo stato di conservazione e funzionamento è ritenuto noto dopo l'effettuazione del sopralluogo. Qualora i soggetti partecipanti ritenessero opportuna una loro sostituzione dovranno prevederla nel "Piano degli investimenti" di cui all'art. 3.7 con oneri a carico proprio. Qualora in corso dell'appalto fosse necessario provvedere alla

sostituzione e/o integrazione degli arredi e attrezzature, l'onere sarà a carico della DA nei limiti previsti dall'art. 1.2.a.i;

3. La DA sarà tenuta a realizzare, con oneri a proprio carico, tutti gli interventi relativi all'eventuale adeguamento degli spazi provvedendo alla dotazione di ogni arredo e attrezzatura idonei allo svolgimento dei servizi;
4. L'esecuzione di tali interventi è subordinata all'osservanza delle prescrizioni normative, con particolare riferimento a quelle urbanistiche e di igiene. È compito dei soggetti partecipanti in sede di predisposizione dell'offerta verificare la coerenza tra quanto intendono proporre e le disposizioni normative in vigore;
5. Per la realizzazione degli interventi, qualora necessario, compete alla DA l'acquisizione di ogni parere prescritto dalle normative da parte degli enti preposti. Gli oneri relativi agli adeguamenti eventualmente richiesti da tali enti sono a carico della DA;
6. La DA dovrà individuare le professionalità adeguate alle tipologie di interventi da realizzare;
7. Relativamente all'esecuzione degli interventi e/o investimenti, ogni concorrente potrà produrre un fascicolo specifico denominato "Piano degli investimenti" contenente:
 - a) Una relazione descrittiva:
 - i. Degli interventi che il concorrente intende realizzare;
 - ii. Degli arredi e attrezzature che si intendono collocare;
 - b) Gli elaborati cartografici utili;
 - c) Le indicazioni relative alla tipologia dei materiali e delle forniture impiegate;
 - d) Il relativo cronoprogramma.
8. È richiesto alla DA un sopralluogo obbligatorio del Centro di Cottura, dei refettori e la presa visione delle attrezzature messe a disposizione dall'AC, al fine di appurarne l'adeguatezza dal punto di vista normativo e funzionale;
9. La formale "consegna" di locali e degli impianti avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale in contraddittorio sottoscritto da entrambi i contraenti. Allo stesso modo verrà redatto a conclusione dell'appalto un verbale di riconsegna;
10. Sarà inoltre a carico della DA il mantenimento e la garanzia dell'efficienza e della conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza dei locali, degli impianti e delle attrezzature succitate;
11. La DA risponderà del corretto utilizzo e del buono stato conservativo di quanto

elencato nel presente articolo, provvedendo con costi a proprio carico - ove necessario - all'acquisto di attrezzature integrative e/o sostitutive;

12. Le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle strutture, dei relativi impianti, delle attrezzature e aree verdi esterne, unitamente agli eventuali arredi e/o attrezzature successivamente acquisite, sono a carico della DA;
13. La disponibilità di quanto assegnato alla DA viene trasferita limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto;
14. Nella predisposizione della propria offerta i concorrenti dovranno tenere in considerazione che l'intero complesso sarà disponibile dalla data di sottoscrizione del contratto o dalla data di eventuale consegna anticipata dello stesso;
15. Allo scadere del contratto o della sua risoluzione, la DA dovrà provvedere a rilasciare i locali e gli spazi perfettamente sgombri, ritinteggiati e puliti. Gli oneri di tale operazione saranno a carico della DA.

ART. 4 - TERMINI DI ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI

1. La DA, in sede di offerta tecnica, **potrà** proporre e realizzare nel corso dell'appalto, quale onere aggiuntivo rispetto a quanto richiesto dal presente CSA, un "Piano degli investimenti" finalizzato al mantenimento dell'efficienza del centro di cottura e dei refettori. Tale piano potrà comprendere opere, acquisto di arredi e attrezzature, esecuzione di interventi. L'importo di tale piano è computato nella base d'asta per un valore di € 0,20 (oltre I.V.A. di legge) per singolo pasto. I soggetti partecipanti potranno valutare investimenti anche per un importo superiore, ma ciò non implicherà alcun onere ulteriore per l'AC. Il "Piano di investimenti" dovrà essere illustrato, senza alcuna indicazione del valore economico, nell'offerta tecnica secondo le modalità specificate nel bando di gara. Il piano darà luogo all'attribuzione di uno specifico punteggio secondo i parametri definiti dal bando. L'indicazione del valore economico del "Piano degli investimenti" in sede di offerta tecnica darà luogo all'esclusione del concorrente;
2. Il "Piano degli investimenti" dovrà essere attuato entro 180 gg dalla sottoscrizione del contratto e/o dalla consegna anticipata dello stesso;
3. Competeranno alla DA - se previste - con oneri a proprio carico, tutte le spese tecniche nonché le eventuali operazioni di collaudo. L'onere di manutenzione ordinaria e straordinaria su tali interventi competerà alla DA sino alla scadenza del contratto.

ART. 5 - MODIFICHE CONTRATTUALI

1. Sono consentite modifiche del contratto durante il periodo di efficacia per l'attivazione di servizi attinenti all'oggetto dell'appalto entro i parametri stabiliti dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016. In particolare saranno consentite le modifiche:
 - a) Di cui ai commi 11 e 12 dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016;
 - b) Relative all'attivazione di ulteriori servizi connessi direttamente o indirettamente all'oggetto dell'appalto;
 - c) Relative all'opportunità di partecipazione a bandi di finanziamento pubblicati da altri soggetti (enti pubblici, privati, fondazioni ecc.). In tale circostanza, la DA potrà essere immediatamente individuata come partner o soggetto attuatore;
2. Nel caso di interventi di manutenzione e/o investimenti e/o interventi che ai sensi del presente CSA fossero a carico dell'AC, la stessa potrà:
 - a) Affidare alla DA la progettazione e l'esecuzione degli interventi;
 - b) Affidare alla DA la fornitura dei beni e/o servizi;
 - c) Riconoscere il corrispettivo incrementando il costo pasto a carico dell'AC di una quota unitaria su un numero definito di singoli pasti, per un periodo che non può essere inferiore a mesi quattro e superiore a quelli che restano per la conclusione dell'appalto;
3. La determinazione del valore degli interventi di cui al punto precedente verrà fatta secondo i seguenti criteri di massima:
 - a) Riferimento ai listini ufficiali relativi alle prestazioni/lavori e/o forniture e servizi;
 - b) Applicazione al valore economico così individuato della percentuale di ribasso unitaria offerta dalla DA in sede di gara. A prescindere da quanto offerto in sede di gara, la percentuale di ribasso da applicare al valore degli investimenti non potrà comunque essere inferiore al 15%;
4. Con riferimento all'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016 la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto;
5. Con riferimento all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 La DA avrà l'obbligo di continuare l'erogazione del servizio, alle condizioni convenute, oltre la scadenza del contratto nelle more di espletamento delle procedure di individuazione del nuovo contraente.

ART. 6 - ONERI A CARICO DELLA DA

1. La DA effettuerà la gestione dei servizi a mezzo di personale ed organizzazione propri. La DA in ogni caso manterrà l'AC indenne da qualsiasi danno diretto o indiretto che potesse comunque e da chiunque derivare in relazione ai servizi oggetto del presente appalto, sollevando con ciò l'AC stessa e i suoi obbligati da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo;
2. L'AC è altresì esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'aggiudicatario, per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio, intendendosi al riguardo che ogni eventuale onere è già compreso nel corrispettivo del contratto;
3. La DA sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messi a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione, salvo il deperimento d'uso, rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo;
4. La DA sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento all'AC, dei danni causati alle strutture per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato;
5. La DA dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori;
6. Oltre a quanto stabilito nel presente CSA e nel bando di gara, la DA dovrà:
 - a) Farsi carico della custodia e della vigilanza delle strutture;
 - b) Assicurare, con spesa a suo completo carico, la fornitura di materiale di consumo per l'igiene e la pulizia dei locali e delle attrezzature affidate in uso;
 - c) Garantire la fornitura dei presidi sanitari (asciugamani, sapone, ecc.), provvedendo alla sostituzione e/o reintegrazione in caso di necessità;
 - d) Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente e dalle disposizioni delle competenti autorità;
 - e) Organizzare il servizio di preparazione e somministrazione dei cibi e delle bevande nel rispetto delle prescrizioni normative in vigore e adeguarsi in caso di modificazioni;
 - f) Gestire tutti gli adempimenti amministrativi relativi alla realizzazione del servizio;

7. La DA dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili, degli spazi, delle attrezzature e degli arredi assegnati. Relativamente a tutte le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, vige il seguente criterio interpretativo: tutto ciò che non è posto esplicitamente a carico dell'AC, si intende posto a carico della DA, anche quando ciò non sia stato esplicitamente espresso nei documenti di gara;
8. In caso di definitiva rottura e/o deperimento dei beni di proprietà dell'AC, la DA è tenuta a reintegrarli con oneri a proprio carico. I concorrenti in sede di sopralluogo dovranno prendere contezza della consistenza dei beni e valutare l'eventuale loro sostituzione e/o il bisogno di interventi di manutenzione da svolgere nel corso dell'appalto;
9. La DA dovrà provvedere al pagamento delle utenze relative alle connessioni telefoniche e internet, intestandosi i relativi contratti;
10. La DA dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria del verde relativo alle aree esterne del centro di Cottura;
11. La DA dovrà sostenere ogni altro onere connesso alla gestione dei servizi oggetto del bando non esplicitamente posti a carico dell'AC;
12. Prima dell'avvio del servizio la DA deve indicare un recapito organizzativo presso il quale sia attivo un collegamento telefonico e di posta elettronica, certificata e non, in funzione permanente per tutto il periodo e l'orario di funzionamento dei servizi. Presso tale recapito presta servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari;
13. La DA individua un responsabile amministrativo per i servizi affidati, che risponda dei rapporti contrattuali con l'AC e che rappresenti la figura costante di riferimento per tutto quanto attiene alla gestione dei servizi in concessione. Detto responsabile amministrativo, il cui costo è compreso nel valore complessivo di aggiudicazione dell'appalto, deve:
 - a) Garantire la reperibilità per la fascia oraria dei servizi;
 - b) Gestire e organizzare dal punto di vista amministrativo ed organizzativo, l'attività oggetto dei servizi;
 - c) Tenere rapporti con il responsabile comunale;
 - d) Garantire l'attuazione del progetto tecnico presentato in sede di gara;
14. Per la gestione delle procedure amministrative la DA dovrà disporre di una sede amministrativa secondo le modalità definite nell'Allegato 1. Le spese di gestione dello spazio e dei servizi erogati sono a carico della DA. Tale sede potrà essere nelle disponibilità della DA a titolo di proprietà, affitto, leasing, comodato, ecc. Tale disponibilità dovrà essere dichiarata in sede di gara e

mantenuta per l'intera durata dell'appalto. La mancata attivazione di tale sede costituisce causa di revoca dell'aggiudicazione e/o risoluzione del contratto ;

15. Oltre a quanto stabilito nel presente CSA e nel Bando di gara, la DA dovrà:
- a) Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente e dalle disposizioni delle competenti autorità;
 - b) Assumere a proprio carico le utenze di ogni tipo provvedendo a proprie spese a richiedere la voltura dell'intestazione dei contratti;
 - c) Provvedere, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi formulati in sede di gara; ogni intervento e attrezzatura proposta e acquisita, resterà di proprietà dell'AC;
 - d) Versare all'AC il canone annuo di concessione del centro di cottura di via Risorgimento e dei refettori definito in € 1.500,00 annui forfetari (più I.V.A. nelle forme di legge);
 - e) Pagare la TIA (o altra tariffa/tassa relativa ai rifiuti) relativamente al centro di cottura;
 - f) In caso di mancato o non corretto funzionamento della rete idrica comunale, fornire agli utenti acqua in bottiglietta da mezzo litro. L'attivazione di tale procedura dovrà essere concordata con l'AC. Il costo di tale servizio è a carico dell'AC e sarà oggetto di ulteriore impegno di spesa. Il costo di ogni singola bottiglietta d'acqua è definito in € 0,17 (oltre iva di legge) per la bottiglia da litri 0,5 e in € 0,27 (oltre IVA di legge) per la bottiglia da litri 1,5. Su tale importo verrà applicato il ribasso offerto in sede di gara;
 - g) Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro Cottura di via Risorgimento. La quota di manutenzione straordinaria a carico dell'AC è definita all'art. 8 "Manutenzioni ordinarie e straordinarie - competenze";
 - h) Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi dei refettori scolastici;
 - i) Provvedere alla manutenzione ordinaria degli spazi dei refettori scolastici;
 - j) Provvedere alla disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, deblatizzazione e zooprofilassi delle strutture in gestione in caso di necessità;
 - k) Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria del verde dell'area di pertinenza del Centro Cottura;
 - l) Trasmettere, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio, l'elenco

nominativo degli operatori titolari e dei sostituti;

- m) Garantire, per ogni turno di somministrazione del pasto nei refettori e senza alcun onere aggiuntivo, la fornitura di un assaggio di quanto proposto nel menù del giorno ad uno dei membri della commissione mensa formata dai genitori e/o insegnanti. L'AC fornirà l'elenco di tali membri;
16. Oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche del presente Capitolato e del Bando di gara, la DA avrà l'obbligo di far osservare dal proprio personale tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti, siano essi nazionali o regionali, in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali;
17. Entro il mese di novembre la DA è tenuta, a proprie spese, alla revisione, in collaborazione con l'AC, e alla distribuzione a tutti gli utenti della Carta dei Servizi della Refezione. Ogni anno è inoltre tenuta a distribuire ai nuovi iscritti la Carta dei Servizi e a predisporre e distribuire a tutti gli utenti del servizio gli aggiornamenti annuali della Carta stessa. Per gli utenti dei Centri Estivi comunali la consegna della Carta dei Servizi avverrà durante il periodo di svolgimento del servizio. La carta dei servizi sarà in modello digitale. Dovranno comunque essere fornite dalla DA, con oneri a proprio carico, delle copie cartacee da distribuire agli utenti sprovvisti di dispositivi informatici;
18. In caso di scioperi determinati da qualsiasi motivo, la DA si impegna a:
- a) Informare l'AC con un preavviso di almeno 10 giorni, come previsto dalle vigenti leggi (art. 2, comma 5, legge n. 146 del 12.06.1990);
 - b) Assicurare con i propri operatori di base le prestazioni previste dalla normativa e dai contratti di categoria (CCNL del comparto EE.LL.) vigenti per la copertura dei servizi minimi essenziali.

ART. 7 - ONERI A CARICO DELL 'AC

1. Oltre a quanto stabilito in altri articoli, l'AC si impegna a:
- a) Corrispondere alla DA il corrispettivo per i servizi espletati, come specificato all'art. 13 - "Corrispettivi e Canone d'uso" del presente CSA;
 - b) A mettere a disposizione gli spazi, gli arredi e le attrezzature indicati nel presente CSA;
 - c) Alla manutenzione straordinaria sugli immobili ad eccezione del Centro Cottura di Via Risorgimento e secondo le modalità stabilite nel successivo art. 8 "Manutenzioni ordinarie e straordinarie - competenze";
 - d) Al pagamento delle utenze dei refettori scolastici e dei centri estivi comunali (solo limitatamente a gas metano, riscaldamento, energia

elettrica, acqua ed escludendo le utenze telefoniche e linee internet);

- e) Garantire la copertura assicurativa sugli immobili di proprietà comunale, in cui si svolge il servizio;
2. Relativamente all'attribuzione degli oneri, il criterio interpretativo operante, in caso di incertezze sull'attribuzione delle competenze e degli oneri, è il seguente: tutto ciò che non è posto esplicitamente a carico dell'AC si intende posto a carico della DA.

ART. 8 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE - COMPETENZE

1. Per tutta la durata dell'appalto compete alla DA, che si obbliga a propria cura e spesa e sotto la propria esclusiva e totale responsabilità, la completa manutenzione ordinaria, secondo quanto stabilito in termini generali dalla normativa, delle strutture comunali utilizzate per l'espletamento del servizio, di cui si dà un breve ed indicativo elenco a titolo esemplificativo e non esaustivo:
- a) Riparazione e sostituzione della rubinetteria, riparazione e sostituzione dei sanitari, manutenzione e riparazione scarichi, pozzetti di ispezione, fosse biologiche;
 - b) Sostituzione eventuali pavimentazioni ammalorate;
 - c) Riparazione recinzione perimetrale relativamente al centro di cottura;
 - d) Sostituzione maniglioni uscite di emergenza mal funzionanti;
 - e) Sostituzione lavabi - piatti docce - rubinetteria ammalorati;
 - f) Eliminazione intonaco ammalorato causa infiltrazioni e suo ripristino;
 - g) Tinteggiature dei locali. Nel corso del triennio i refettori dovranno essere ritinteggiati almeno una volta;
 - h) Riparazione e sostituzione di infissi e porte, riparazione e sostituzione mattonelle e battiscopa e ripristino intonaco, riparazione e sostituzione di tutte le strutture mobili in dotazione, ripristino degli apparecchi di illuminazione, interventi manutentivi relativi all'impianto di approvvigionamento idrico e di irrigazione;
 - i) La pulizia di tutti gli spazi interni ed esterni costituenti pertinenza della struttura, compreso lo sgombero neve fino alla sede stradale;
 - j) La pulizia accurata di tutti gli impianti ed attrezzature della cucina;
 - k) La riparazione di scaffali, armadi, piani di lavoro e carrelli;
 - l) La manutenzione e la cura di tutte le aree verdi di pertinenza della struttura, effettuando il regolare taglio dell'erba e delle siepi, la potatura degli alberi a basso ed alto fusto, la sostituzione delle piante, e quando

necessario, la concimazione dei prati, piante ed annaffiatura delle zone verdi, relative al centro di cottura;

m) La tinteggiatura periodica, la verniciatura delle parti metalliche e in legno e delle attrezzature installate nelle aree interne ed esterne del Centro Cottura, la manutenzione delle recinzioni e gli interventi edili non strutturali;

n) La tinteggiatura periodica, la verniciatura delle parti metalliche e in legno e delle attrezzature installate all'interno dei refettori e gli interventi edili non strutturali;

2. Per tutta la durata dell'appalto compete alla DA, che si obbliga a propria cura e spesa e sotto la propria esclusiva e totale responsabilità, la completa manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro Cottura di via Risorgimento, secondo quanto stabilito in termini generali dalla normativa, ad esclusione di quanto previsto al successivo comma 9 del presente articolo a carico dell'AC;
3. Fermi restando tutti gli oneri a carico della DA relativamente alle manutenzioni, è fatto obbligo per la stessa di riconsegnare il centro di cottura al termine dell'appalto in un ottimale stato di efficienza. A tale scopo, la DA, sei mesi prima della scadenza dell'appalto presenterà un piano di interventi di manutenzione generale sul Centro Cottura che dovrà essere eseguito entro la scadenza dell'appalto stesso. La mancata esecuzione di tale piano di intervento darà luogo all'applicazione di specifica penale;
4. In generale la DA è comunque tenuta ad assicurare l'efficienza e la conservazione delle strutture e dei relativi arredi, provvedendo all'immediata riparazione, ripristino o sostituzione delle apparecchiature non funzionanti per motivi di obsolescenza, guasti o danni procurati da terzi, con oneri a proprio carico;
5. L'AC si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e quanto riportato sul registro di manutenzione;
6. La DA dovrà eseguire gli interventi di manutenzione con tempestività. Sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire tempestivamente le riparazioni del caso;
7. Gli interventi di riparazioni dovranno essere eseguiti celermente al fine di evitare qualsiasi tipo di decadimento dell'efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza, alla qualità del servizio, nonché a rischi connessi allo stato igienico degli alimenti;
8. La DA dovrà garantire in ogni momento l'accesso agli incaricati dell'AC per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi;
9. Relativamente al Centro Cottura di Via Risorgimento, competono all'AC gli

oneri relativi all'esecuzione delle manutenzioni straordinarie solo limitatamente ai seguenti aspetti:

- a) Le strutture in cemento armato degli immobili utilizzati dalla DA per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto;
 - b) L'applicazione di nuove normative, successive all'aggiudicazione provvisoria, che dovessero comportare eventuali modifiche strutturali;
10. Per quanto non contemplato al precedente punto 9, gli oneri competono alla DA;
11. Nel caso di interventi che richiedano autorizzazioni di tipo edilizio, la DA:
- a) Si assume ogni onere al riguardo e dovrà, comunque, acquisire il parere preventivo dell'AC;
 - b) Dovrà seguire l'iter amministrativo specifico previsto dalla normativa comunale e sovra comunale in vigore;
12. Qualsiasi intervento di tipo edilizio o che comporti la modificazione della destinazione funzionale degli spazi e dei luoghi assegnati, senza l'acquisizione del parere preventivo dell'AC potrà dar luogo, a totale discrezione dell'AC, all'immediata risoluzione del contratto con l'addebito di ogni onere all'aggiudicatario;
13. La definizione di "manutenzione ordinaria" e "manutenzione straordinaria" si riferisce alla normativa in vigore con particolare riferimento a quanto disposto dal vigente Regolamento Edilizio Comunale.

ART. 9 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

1. La DA assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'AC ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale;
2. La DA risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, compresi i rischi di avvelenamento e di tossinfezione alimentare agli utenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'AC, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici;
3. Conseguentemente, la DA esonera l'AC ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i

medesimi venire intentate;

4. La DA dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali d'importo non inferiore a quelli di seguito indicati:
 - a) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi: i. € 5.000.000,00 per sinistro;
 - b) € 3.000.000,00 per persona;
 - c) € 1.600.000,00 per danni a cose o animali;
 - d) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro):
 - i. € 3.000.000,00 per sinistro;
 - ii. € 2.000.000,00 per persona;
5. Tali polizze dovranno coprire danni che possono derivare agli operatori impiegati a qualsiasi titolo dalla DA stessa o che questi possono causare agli utenti, ai loro beni, alla struttura e attrezzature di proprietà comunale, per la durata dell'appalto, a tutela di eventuali azioni di rivalsa derivanti da danni o incidenti che si dovessero verificare durante lo svolgimento dei servizi e imputabili alla stessa, esonerando l'AC da ogni responsabilità a riguardo. Gli oneri che l'AC dovesse eventualmente sostenere a tale titolo verranno interamente addebitati alla DA. La polizza dovrà prevedere l'espressa estensione ai rischi derivanti dalla somministrazione di alimenti e bevande;
6. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla DA all'AC prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'AC alle relative scadenze. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione e/o la risoluzione anticipata del contratto.

ART. 10 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. La DA assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
2. La DA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
3. La DA dovrà provvedere alla predisposizione di un idoneo piano di emergenza e di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati. Il piano predisposto dalla DA dovrà essere esposto negli spazi utilizzati e dovrà essere consegnato in copia all'ufficio prevenzione e protezione dell'AC unitamente al documento di valutazione dei rischi;
4. E' inoltre a carico della DA l'indizione delle riunioni periodiche previste dalla

normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché l'esposizione della segnaletica di sicurezza prevista dalla normativa vigente;

5. In caso di dichiarazione di stato di emergenza epidemiologica la DA dovrà adeguarsi alle normative vigenti disposte dalle autorità competenti. Qualora gli adempimenti richiesti comportassero ripercussioni non sostenibili sul piano economico gestionale le parti potranno rinegoziare i termini del contratto. In particolare varranno le seguenti disposizioni:
 - a) La possibilità, da parte dell'AC di recedere a sola richiesta, nel caso di onerosità ritenuta eccessiva o nel caso di impossibilità sopravvenuta di ricevere la prestazione per mutate condizioni sanitarie ed epidemiologiche accertate dalle Autorità Sanitarie;
 - b) La non debenza di penali, o somme comunque denominate, anche in maniera dilazionata, a carico dell'AC, nel caso di recesso anticipato motivato a causa delle mutate condizioni sanitarie ed epidemiologiche accertate dalle Autorità Sanitarie;
 - c) L'assunzione dei rischi dovuti a modificazioni dell'oggetto dell'appalto esclusivamente a carico della DA, fatta salva:
 - i. La facoltà di recesso che salvaguardi i diritti degli utenti destinatari dei servizi e delle forniture (quindi, previa comunicazione preventiva effettuata con un lasso di tempo sufficiente a provvedere per soluzioni alternative, senza recare danno all'utenza);
 - ii. E/o la possibilità di negoziare una ripartizione degli oneri maggiori giustificati tramite apposita analisi tecnico - economica tra l'AC e la DA.

ART. 11 - SUBENTRO ALLA DITTA CESSANTE

1. Il presente appalto è sottoposto alla osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio appalto previste dalla contrattazione collettiva vigente fra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni sindacali dei lavoratori più rappresentative;
2. La DA è tenuta al rispetto di quanto disposto dal CCNL di categoria vigente, con particolare riferimento alle norme inerenti l'assunzione del personale addetto attualmente in servizio. Si allega al presente CSA l'elenco delle figure professionali dipendenti dell'attuale DA, con l'indicazione delle rispettive qualifiche (Allegato 11).

ART. 12 - VERIFICHE E CONTROLLI

1. Il controllo sull'andamento complessivo dell'appalto è affidato al Dirigente Area Servizi alla Persona del Comune di Rho o suo delegato, che dovrà accertare il pieno rispetto degli obblighi contrattuali;
2. A tale scopo l'AC potrà avvalersi, per la verifica di specifici aspetti gestionali, della consulenza di esperti, che saranno di volta in volta indicati alla DA;
3. La DA si impegna a fornire all'AC ogni documentazione utile alla verifica del corretto svolgimento del servizio affidato e degli obblighi contrattuali, quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo: cartellini di presenza degli operatori, cedolini stipendi personale della DA, etc.;
4. La DA si impegna a redigere e mantenere aggiornato mensilmente apposito documento informatico che permetta all'AC di verificare in ogni momento il rispetto dell'applicazione dei Criteri Minimi Ambientali (Decreto 10 marzo 2020 - *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*) sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo e fornire la documentazione a supporto (es. documenti di trasporto, fatture riconducibili al servizio oggetto dell'appalto riportanti peso, tipo e caratteristiche delle forniture). Entro il 15 settembre di ogni anno la DA dovrà trasmettere formalmente una relazione riepilogativa relativa ai prodotti somministrati nel corso dell'anno scolastico precedente (1/9 - 31/8);
5. L'AC si impegna ad esercitare la funzione di controllo sul buon funzionamento del servizio, sulla qualità delle prestazioni fornite e sul livello di soddisfazione delle persone accolte attraverso la realizzazione di appositi colloqui individuali e/o anche mediante la predisposizione di appositi questionari all'uopo finalizzati;
6. L'AC ha diritto di richiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale impegnato nel servizio che non offra garanzia di capacità, idonea costituzione fisica, contegno corretto o che comunque non risulti idoneo a perseguire le finalità del servizio;
7. La sostituzione deve avvenire entro 5 gg. dalla richiesta o immediatamente, qualora sussista l'urgenza. Nel caso di sostituzioni definitive la DA deve assicurare, a sue spese, una compresenza fra la persona uscente e quella entrante di almeno otto giorni;
8. L'AC, tramite il Responsabile del Servizio od i suoi incaricati, ha accesso presso tutte le strutture e le sedi in cui viene erogato il servizio in ogni momento, anche senza preavviso, al fine di verificare il rispetto delle norme di cui al presente capitolato.

ART. 13 - CORRISPETTIVI E CANONE D'USO

1. A compenso degli oneri che la DA andrà ad assumere con il presente appalto,

spetta alla stessa un compenso da parte dell'AC secondo le modalità stabilite dal presente articolo;

2. I corrispettivi per i pasti prodotti per il servizio di refezione scolastica saranno determinati sulla base del seguente algoritmo: $[(TU * NPP) + (PA - TU) * NPP]$ in cui:

- a) TU = Tariffa applicata agli alunni/e;
- b) NPP = numero pasti prodotti;
- c) PA = Prezzo di aggiudicazione in sede di gara;
- d) TU = tariffa applicata agli utenti;

3. Essendo i corrispettivi di cui al punto 2 in parte incamerati direttamente dagli utenti, la DA fatturerà all'AC solo la quota relativa alla differenza tra il prezzo di aggiudicazione in sede di gara (PA) e la tariffa applicata agli utenti (TA). Nel caso in cui $TU > PA$, la DA dovrà rimborsare all'AC la differenza;

4. I corrispettivi per i pasti prodotti per i centri estivi comunali saranno determinati sulla base del seguente algoritmo:

$(PA * NPP)$ in cui:

- a) PA = Prezzo di aggiudicazione in sede di gara;
- b) NPP = numero pasti prodotti;

5. I corrispettivi per i pasti prodotti per il personale docente delle scuole ed educativo dei centri estivi saranno determinati sulla base del seguente algoritmo:

$(PA * NPP)$ in cui:

- a) PA = Prezzo di aggiudicazione in sede di gara;
- b) NPP = numero pasti prodotti;

6. I corrispettivi per i servizi di catering saranno determinati sulla base del seguente algoritmo:

$(PA * NUF)$ in cui:

- a) PA = Prezzo di aggiudicazione in sede di gara;
- b) NUF = numero unità fornite;

7. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture debitamente documentate, previa liquidazione del responsabile di servizio competente, sempreché non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio. L'AC tratterà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel

mese di riferimento;

8. Il compenso è comprensivo di tutto quanto specificato nel presente CSA e nel Bando di gara. In particolare si sottolinea che il corrispettivo rappresentato dal costo dei singoli pasti contempla la remunerazione di tutte le voci di costo che la DA deve sostenere per il presente appalto, compresi anche tutti gli interventi di cui all'art. 1 c. 3;
9. Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione;
10. La DA con il corrispettivo definito nell'offerta economica, s'intende soddisfatta di qualsiasi spettanza nei confronti dell'AC per il servizio di cui trattasi e non ha, quindi, alcun diritto a nuovi o maggiori compensi;
11. La DA è tenuta a versare all'AC un canone d'uso annuo di € 1.500,00 (oltre I.V.A.) riferito al Centro Cottura di via Risorgimento 46 e dei refettori. A partire dal secondo anno il canone verrà adeguato secondo l'indice ISTAT-FOI calcolato al 31 marzo. Il canone dovrà essere versato in un'unica soluzione entro il 30 giugno di ogni anno;
12. La DA è a completa conoscenza della qualità e del tipo di servizio da svolgere, rinunciando a qualunque altra pretesa di carattere economico che dovesse derivare da errata valutazione o mancata conoscenza dei fatti di natura tecnica, realizzativi o normativa legati all'esecuzione del servizio e alla realizzazione degli investimenti.

ART. 14 - REVISIONE PREZZI

1. I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per i primi due anni di vigenza contrattuale;
2. Il contratto, qualora ne ricorrano i presupposti, sarà sottoposto a revisione dei prezzi, a decorrere dal terzo anno di vigenza contrattuale;
3. Pertanto, a partire dal terzo anno di durata del contratto, l'AC potrà riconoscere tale revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I.), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di giugno;
4. La revisione prezzi potrà avere effetto a partire dal mese di settembre 2023, a condizione che la DA inoltri all'AC apposita istanza entro il 30 giugno 2023 esibendo le motivazioni per le quali si chiede l'adeguamento;
5. La richiesta di cui al precedente comma sarà unica ed immutata per tutto l'anno di riferimento e dovrà essere motivata in modo adeguato;
6. In assenza di richiesta di aumento entro tale data verrà automaticamente

confermato l'ultimo prezzo in vigore.

ART. 15 - PENALITÀ

1. La DA, nella esecuzione dei servizi previsti dal presente CSA, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti i servizi stessi;
2. Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente CSA e dai documenti di gara, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'AC procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 50,00 ad un massimo di euro 10.000,00 ciascuna, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi riportati al successivo comma 4;
3. La DA, nella esecuzione dei servizi previsti dal presente CSA, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti i servizi stessi;
4. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, l'AC si riserva di applicare le sanzioni seguenti:

1. Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	€ 500,00
2. Per ogni prodotto scaduto presente nel centro cottura, nei refettori scolastici	€ 150,00
3. Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	€ 250,00
4. Per l'utilizzo di derrate contenenti OGM	€ 1.000,00
5. In caso di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche di cui all'Allegato XX (dopo due irregolarità riscontrate)	€ 500,00
6. Per ogni violazione di quanto stabilito nell'Allegato XX relativo alle caratteristiche merceologiche degli alimenti (dopo due irregolarità riscontrate)	€ 500,00
7. Per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate	€ 150,00
8. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	€ 150,00
9. Nel caso di mancata consegna della certificazione sui prodotti	€ 150,00
10. Per ogni variazione del menù non preventivamente	

autorizzata dall'A.C.	€ 250,00
11.Per ogni violazione di quanto previsto per le grammature a crudo	€ 250,00
12.In caso di ritardo di oltre 20 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata	€ 150,00
13.Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	Da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00
14.Per la mancata conservazione della campionatura	€ 500,00
15.Per rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso	€ 150,00
16.Per operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione	€ 500,00
17.In caso di accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza	€ 500,00
18.Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti	€ 500,00
19.Per la sospensione od interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore	€ 1.000,00
20.Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso (art. 31 del presente Capitolato)	€ 500,00
21.Per ogni violazione di quanto previsto riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	€ 150,00
22.Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione	€ 500,00
23.Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	Da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00
24.Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali	€ 500,00
25.In caso di errori nell'elaborazione delle diete speciali	Da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 2.000,00
26.Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del direttore del servizio	€ 250,00
27.Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza e/o del capocuoco	€ 250,00
28.Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del dietista	€ 250,00
29.Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale da parte del responsabile del servizio, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza, del capocuoco o del dietista o in caso di irreperibilità degli stessi	€ 250,00
30.Per ogni persona mancante rispetto alla dotazione	

organica prevista nell'organigramma offerto in sede di gara	€ 100,00 a persona
31. In caso di difformità riscontrata del monte ore del personale operatore rispetto a quello previsto nell'organigramma offerto in sede di gara	€ 300,00
32. Per mancata sostituzione - entro 5 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'A.C.	€ 100,00
33. Per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale	€ 200,00
34. Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche	€ 200,00
35. Per la mancata consegna entro fine novembre di ogni anno dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico	€ 500,00
36. Per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione (diete speciali comprese), rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione (fin dalla 1 ^a violazione)	€ 50,00 a porzione
37. Nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...) fin dalla 1 ^a violazione	€ 500,00
38. Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti	€ 150,00
39. Per carenze igieniche del centro cottura, dei refettori scolastici e della cucina dell'asilo nido di Via Deledda, riscontrate dagli organismi di controllo	€ 500,00
40. Per la mancata applicazione del piano di sanificazione	€ 300,00
41. Per la non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato	€ 150,00
42. Per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti/sanificanti da parte del personale addetto	€ 300,00
43. Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli	€ 500,00
44. Ogniqualvolta si verificano disagi per gli utenti legati al programma informatico di prenotazione e pagamento dei pasti dopo il 20/9 di ciascun anno scolastico di cui al presente appalto	€ 100,00
45. Per ciascuna settimana in cui si verificano disagi per gli utenti legati al programma informatico di prenotazione e pagamento dei pasti dopo il 20/9 se i problemi non si risolvono dopo la sanzione di cui al punto 44	€ 500,00 a settimana
46. Per la mancata consegna nei tempi indicati di idonea documentazione al fine di dare evidenza del rispetto dei Criteri Minimi Ambientali	€ 1.000,00
47. Per ogni violazione relativa ai Criteri Minimi Ambientali di cui all'art. 12 c. 4 e 22 c. 4	€ 150,00
48. Per ogni violazione alle norme del presente capitolato	

non contemplata nel presente articolo	Fino a € 1.000,00
49. In caso di mancata esecuzione del "Piano degli investimenti -"	€ 10.000,00 per singola contestazione. Reiterabile quindicinalmente

5. L'applicazione della penale sarà preceduta da specifica contestazione scritta notificata con PEC o altro strumento idoneo. La DA potrà presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla data del ricevimento della stessa. Nel caso entro il suddetto termine non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate si disporrà l'applicazione della penale;
6. Il provvedimento è assunto dal Direttore dell'Area di competenza;
7. Alla terza applicazione di penale per qualsiasi causa in ogni biennio, l'AC avrà la facoltà di risolvere il contratto, con escussione dell'intera cauzione definitiva e eventuale richiesta di risarcimento del danno;
8. La DA non può interrompere o sospendere il servizio, nemmeno per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti;
9. La DA dovrà procedere al pagamento delle penalità entro 10 giorni dal provvedimento finale. In caso contrario l'AC provvederà al recupero delle somme dovute o attingendo direttamente dalla fidejussione o compensando il credito con eventuali debiti nei confronti della DA;
10. Le penali sono reiterabili: nel caso ne fosse somministrata una per un motivo e non fosse stato dato luogo al suo adempimento dopo la comminazione, l'AC potrà applicarla nuovamente, ad libitum;
11. Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestissero carattere di gravità e comportassero il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, potranno costituire, a discrezione dell'AC, causa di risoluzione immediata del contratto;
12. Saranno oggetto di particolare attenzione i seguenti aspetti contrattuali:
 - a) Dotazione adeguata delle unità di personale;
 - b) Rispetto delle disposizioni in materia di lavoro e sicurezza;
 - c) Rispetto degli standard gestionali sui servizi;
 - d) Manutenzione delle strutture;
 - e) Pulizia e Igiene;
 - f) Attuazione di quanto previsto nell'offerta tecnica;
 - g) Gestione amministrativa: sistema rilevazione pasti, modalità di

pagamento per gli utenti e iscrizioni.

ART. 16 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

1. Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni contrattuali, il contratto potrà essere risolto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della DA sia degli aventi diritto sui beni dello stesso, nei seguenti casi:
 - a) Mancata attivazione dei servizi entro 30 giorni dalla comunicazione da parte dell'AC, anche in pendenza di contratto;
 - b) Gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
 - c) Reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
 - d) Inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti dal presente CSA, dal Bando e dai documenti di offerta;
 - e) Cessione del contratto, tranne che nei casi e nei modi stabiliti dall'art. 174 del D. Lgs. 50/2016;
 - f) Gravi e reiterate violazioni relativamente alla cura, igiene e sanificazioni dei locali e alla cura, assistenza e vigilanza;
 - g) Apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico della DA;
 - h) Mancata esecuzione dei piani di investimento presentate in sede di gara;
 - i) Mancato avvio degli interventi entro i termini prescritti relativamente al piano degli investimenti di cui all'art. 3.7;
 - j) Violazione della vigente normativa antimafia;
 - k) Violazione delle norme e delle prescrizioni secondo le leggi e i regolamenti Vigenti in merito a assunzione, tutela, protezione e assistenza dei lavoratori;
 - l) Gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione, per quanto previsto dal presente CSA e dalla normativa vigente in materia;
2. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente CSA, la DA incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'AC, salvo il

risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 17 - EFFETTI DELLA RISOLUZIONE CONTRATTUALE

1. L'AC in caso di risoluzione del contratto, potrà anche rivalersi sul deposito cauzionale prestato per:
 - a) Far fronte alle spese conseguenti al ricorso a terzi soggetti, necessario per limitare gli effetti dell'inadempimento e impedire interruzione del servizio;
 - b) Coprire le spese di indizione di una nuova gara di appalto per il ri-affidamento del servizio;
 - c) Soddisfarsi per il pagamento delle penalità contestate e non versate dalla DA.

ART. 18 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

1. Qualora la DA non intenda accettare l'affidamento dell'appalto non potrà avanzare richiesta di alcun recupero della cauzione versata;
2. L'AC in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale a propria tutela.

ART. 19 - SPESE CONTRATTUALI E ONERI FISCALI

1. Il contratto relativo al presente appalto verrà redatto in forma pubblica amministrativa ai sensi dell'art. 32.14 del D.Lgs. 50/2016;
2. Qualsiasi spesa presente e futura inerente il contratto sarà a completo carico della DA;
3. Saranno a carico della DA, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto;
4. La DA dovrà rimborsare all'AC le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale degli avvisi e dei bandi di gara.

ART. 20 - CONTROVERSIE

1. Per ogni controversia che potesse derivare nel corso del servizio e nell'applicazione delle norme contenute nel presente CSA, è competente il Foro di Milano;
2. Le eventuali spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente;
3. Per ottenere l'eventuale rimborso delle spese e la refusione dei danni, l'AC potrà avvalersi mediante ritenuta sugli eventuali crediti della DA.

ART. 21 - RINVIO

1. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

TITOLO II ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 22 - ARTICOLAZIONE DEI SERVIZI E DISCIPLINA DI RIFERIMENTO

1. Il presente appalto è così di seguito articolato:
 - a) Servizio di refezione presso le scuole;
 - b) Servizio pasti per i centri estivi comunali;
 - c) Servizio pasti per la Mensa del Povero;
 - d) Gestione amministrativa;
 - e) Servizio di Catering;
2. Ognuna delle articolazioni di cui al punto precedente è disciplinata in dettaglio dai seguenti allegati:
 - a) Allegato 5: Servizio di refezione presso le scuole;
 - b) Allegato 6: Servizio pasti per i centri estivi comunali;
 - c) Allegato 4: Servizio pasti per la Mensa del Povero;
 - d) Allegato 1: Gestione amministrativa;
 - e) Allegato 2: Servizio di Catering;
3. I servizi oggetto del presente appalto dovranno essere erogati dalla DA nel rispetto delle specifiche tecniche minime previste:
 - a) Dalle disposizioni legislative in vigore, presenti e future, relative ai diversi servizi;
 - b) Dal presente CSA;
 - c) Dal regolamento dei Servizi Scolastici. La DA dovrà adeguarsi ad eventuali modifiche introdotte dal regolamento senza oneri per l'AC;
 - d) Da quanto predisposto dalla DA in sede di presentazione dell'offerta tecnica. L'offerta tecnica non potrà derogare da quanto disposto dal presente CSA se non per presentare proposte migliorative. Laddove il CSA dichiarasse vincoli il soggetto partecipante è tenuto a rispettarli in sede di redazione del progetto;
4. Al fine di favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali, la DA dovrà attenersi a quanto stabilito dal DM 25 luglio 2011 aggiornato dal Decreto 10 marzo 2020 - *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. Di seguito si riportano i criteri ambientali minimi (CAM) che la DA deve garantire per tutta la durata dell'appalto:*
 - a) Requisiti materie prime, ogni qual volta previsti da menù:
 - i. prodotti biologici come indicato nell'Allegato N. 7 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;

- ii. prodotti IGP, DOP, STG e km 0, come indicato nell'Allegato N. 7 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
 - iii. prodotti ortofrutticoli freschi secondo la stagionalità indicata nell'Allegato N. 7 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
 - iv. carne e pesce come indicato nell'Allegato N. 7 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
 - v. banane, ananas e cioccolato in barretta fondente e al latte, provenienti dal circuito del commercio equo e solidale, che abbiano le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.1998 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 - COM 1999/619;
 - vi. acqua potabile di rete (acquedotto pubblico) prelevata da idonei rubinetti presenti presso i locali adibiti all'erogazione dei servizi. L'AC si riserva di richiedere la fornitura di bottiglie di acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, a filiera corta, nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) o qualora richiesta per l'effettuazione di gite o di particolari attività così come riportato nell'Allegato N. 7 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
- b) Requisiti delle tovagliette monouso e tovaglioli:
- i. Le tovagliette monouso e i tovaglioli utilizzati dovranno possedere le caratteristiche riportate nell'Allegato N. 7 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
- c) Trasporti:
- i. i mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere a ridotte emissioni e ridotti consumi energetici al fine di ridurre gli impatti ambientali, come indicato nell'Allegato N. 5 al presente CSA - *Servizio di refezione presso le scuole*;
- d) Consumi energetici:
- i. Utilizzo, in caso di sostituzione, di attrezzature, apparecchi e macchinari che garantiscano, se ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017 e quindi dotate di etichetta energetica, i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica ed il rispetto del Regolamento Delegato (UE) 2015/1094 della Commissione del 5 maggio 2015, che integra la sopra citata direttiva in merito all'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali;

- ii. Utilizzo di macchinari "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, dotati di apposita documentazione tecnica attestante il basso consumo energetico.
- e) Pulizie dei locali:
- i. Utilizzo di prodotti detergenti e disinfettanti con etichetta Ecolabel o equivalente, come indicato nell'Allegato N. 5 al presente CSA - *Servizio di refezione presso le scuole*;
- f) Requisiti degli imballaggi:
- i. per quanto applicabili al presente appalto, gli imballaggi dovranno essere - ove disponibili - " a rendere" o costituiti da materiale riciclabile, riutilizzabile, biodegradabile e compostabile o a ridotto volume;
- g) Gestione dei rifiuti:
- i. Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale come indicato nell'Allegato N. 5 al presente CSA - *Servizio di refezione presso le scuole*;
- h) Flussi informativi:
- i. Come previsto all' Allegato 8 del CSA - *Specifiche tecniche relative ai menù e alle grammature*;
- i) Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari:
- i. Come previsto all'Allegato N. 5 al presente Capitolato Speciale - *Servizio di refezione presso le scuole*;
- j) Riduzione e gestione dei rifiuti:
- i. Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, così come già indicato nell'Allegato N. 7 al presente CSA - *Tabelle merceologiche*;
- k) Formazione e aggiornamenti personale:
- i. Formazione come richiesta come indicato nell'Allegato N. 5 al presente CSA - *Servizio di refezione presso le scuole*;

5. La DA si assume ogni onere e costo relativo alla gestione dei servizi e delle attività. A titolo puramente esemplificativo e non esaustivo si indicano:
- a) Spese del personale;
 - b) Spese per utenze, salvo quanto diversamente disposto nel presente Capitolato;
 - c) Spese per imposte e tasse, comprese quelle relative allo smaltimento dei rifiuti, salvo quanto diversamente disposto nel presente Capitolato;
 - d) Spese generali di amministrazione;
 - e) Spese per derrate alimentari;
 - f) Spese per pulizie e manutenzioni;
 - g) Spese di investimento;
 - h) Spese per la sicurezza;
 - i) Ogni altro onere connesso al regolare funzionamento dei servizi oggetto dell'appalto.

ART. 23 - UTENZA

1. I servizi di preparazione e somministrazione dei pasti di cui al presente appalto fanno eseguiti nei confronti dell'utenza composta da:
 - a) Alunni/e e docenti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali;
 - b) Bambini/e del Centro Estivo/Invernale Diurno comunale;
 - c) Personale educativo ed ausiliario centri estivi comunali;
 - d) Utenti del servizio "Mensa del Povero";
 - e) Cittadini partecipanti ad eventi specifici organizzati direttamente e/o indirettamente dall'AC, nel caso del Catering;
2. Il numero presunto dei pasti annuo medio, suddiviso per le diverse tipologie, è contenuto nell'Allegato 22 del presente CSA;
3. Si precisa che, tale valore, essendo presunto, è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni/utenti iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico e dei centri estivi, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto;
4. L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni d'apertura dei servizi comunali, non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito né ad eventuale risarcimento di danni. L'AC potrà richiedere al

gestore lo svolgimento di servizi per feste, manifestazioni ed iniziative dietro il corrispettivo preventivamente concordato e la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni, in sostituzione del pasto quotidiano;

5. Prima dell'inizio dell'appalto, l'AC concorderà con la DA modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, ecc.), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula);
6. La DA è tenuta, per ciò che concerne la normativa relativa al trattamento dei dati degli utenti dei servizi oggetto del presente appalto, al rispetto del DPS del Comune di Rho (documento programmatico sulla sicurezza) approvato dall'Amministrazione Comunale;
7. Estensione dell'utenza e produzione pasti per altre utenze:
 - a) L'AC può richiedere in qualsiasi momento alla DA, previo avviso di quindici giorni, che il servizio venga esteso alle stesse condizioni, salvo specificazioni particolari, ad altre utenze non comprese nel presente contratto al momento della sua stipulazione;
 - b) L'AC ha facoltà di autorizzare la DA alla produzione e preparazione di pasti, per altri enti pubblici e privati, tra i quali anche gli Oratori di Rho e/o le scuole paritarie convenzionate con l'AC, fino al numero massimo espresso dalle Autorizzazioni Sanitarie in essere, con oneri a carico dei soggetti richiedenti;
8. Le convenzioni e/o i contratti che la DA eventualmente stipulerà con terzi per la produzione di pasti eccedenti quelli oggetto del presente CSA, dovranno essere sottoposti a preventiva autorizzazione dell'AC. Su tali pasti la DA riconoscerà all'AC una royalty pari al 8% del costo del singolo pasto prodotto per gli alunni/e (oltre I.V.A. di legge). Nel caso in cui il costo del pasto prodotto per i terzi fosse maggiore di quello prodotto per gli alunni, la percentuale sarà calcolata sull'importo maggiore. L'AC potrà valutare, qualora ritenuto comunque conveniente, una riduzione della percentuale di royalty precedente;
9. In dette convenzioni dovrà essere indicato, per giorno, il numero minimo e massimo dei pasti che si intendono produrre per l'Azienda convenzionata e il prezzo dello stesso;
10. È fatto obbligo alla DA di presentare trimestralmente copie della fatturazione verso l'azienda convenzionata;
11. L'AC e la DA potranno di comune accordo, nel rispetto delle normative in

vigore, concedere l'uso del Centro Cottura a terzi per particolari eventi o circostanze. Le modalità e gli accordi economici saranno definiti di volta in volta.

ART. 24 - CALENDARIO DI SERVIZIO

1. Il servizio di refezione scolastica deve essere garantito durante tutto l'anno scolastico, normalmente dall'inizio del mese di settembre al termine del mese di giugno;
2. Il servizio per i centri estivi dovrà essere garantito anche per il periodo estivo, senza soluzione di continuità. In tale circostanza l'AC potrà autorizzare la produzione dei pasti anche in un altro centro di cottura nelle disponibilità della DA;
3. La produzione e consegna pasti per la "Mensa del Povero" dovrà essere garantita per 365/366 giorni all'anno. Per i giorni festivi e/o nei week end l'AC potrà autorizzare la produzione di tali pasti anche in un altro centro di cottura nelle disponibilità della DA;
4. La fornitura di quanto previsto per il servizio Catering dovrà essere garantita a richiesta dell'AC con un preavviso di 7 giorni da calendario. La produzione potrà essere fatta anche in altra sede nelle disponibilità della DA.

ART. 25 - PERSONALE DA IMPIEGARE

1. Nella gestione del servizio la DA deve garantire la presenza di unità di personale adeguato sotto il profilo del numero di unità e adeguatamente formato e preparato;
2. Per quanto riguarda i titoli di studio e di servizio, il personale dovrà essere in possesso dei titoli di studio e/o professionali per ogni profilo impiegato. Prima dell'avvio del servizio dovrà essere fornito elenco del personale impiegato con qualifica e curricula relativi;
3. La DA è tenuta a limitare il più possibile le sostituzioni di personale al fine di evitare un elevato turn-over;
4. La DA dovrà osservare, nei riguardi dei propri dipendenti e, se cooperativa, anche nei confronti dei soci, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni dei contratti normativi in materia salariale, previdenziale, assicurativa, disciplinanti i rapporti di lavoro di categoria. A tal fine la DA si impegna a corrispondere al personale adibito ai servizi oggetto del presente appalto, le retribuzioni in ottemperanza ai contratti collettivi nazionali di settore - secondo il profilo professionale di riferimento - e agli accordi sindacali vigenti (ivi compresi i contratti integrativi territoriali) ed a soddisfare gli obblighi retributivi relativi alle assicurazioni sociali ed alle assicurazioni infortuni per quanto riguarda i

propri dipendenti;

5. I suddetti obblighi vincoleranno la DA anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti i CCNL e indipendentemente dalla sua struttura e dimensione e da ogni sua altra qualificazione giuridica, economica e sindacale;
6. Potranno essere previste forme di rapporto contrattuale diverse da quelle del lavoro subordinato disciplinato da CCNL. Tali forme dovranno comunque esse conformi alla normativa vigente;
7. La DA dovrà dare la propria disponibilità per lo svolgimento di stage e/o tirocini di persone segnalate dall'AC all'interno di percorsi di formazione e/o di inserimento lavorativo. Il costo degli eventuali strumenti connessi (borse lavoro, ecc.) non sarà posto a carico della DA;
8. La DA adibisce ai servizi ed interventi che l'appalto contempla, persone che, oltre a possedere le qualifiche professionali richieste, siano anche capaci ed idonee fisicamente, perfettamente in regola con le posizioni previdenziali INPS e INAIL, con ogni assicurazione di legge, nonché buona condotta, ed assenza di incompatibilità penali;
9. Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della L. 146/90 e successive modificazioni ed integrazioni, e comunque nulla è dovuto alla DA per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo;
10. Deve inoltre essere garantita l'immediata sostituzione degli operatori in caso di assenza degli stessi per malattia, maternità, ferie e simili;
11. La DA avrà l'obbligo di far osservare dal proprio personale tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti, siano essi nazionali o regionali, in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali;
12. In caso di scioperi determinati da qualsiasi motivo, la DA si impegna ad informare l'A.C. con un preavviso di almeno 10 giorni, come previsto dalle vigenti leggi (art. 2, comma 5, legge n. 146 del 12.06.1990);
13. La DA dovrà individuare un responsabile che dovrà fungere da referente nei confronti dell'AC per tutti gli aspetti collegati alla gestione del servizio. Il nominativo del referente dovrà essere comunicato all'AC al momento della sottoscrizione del contratto. La DA sarà tenuta a comunicare prontamente all'AC la sostituzione di tale responsabile;
14. Il personale operante all'interno dei plessi scolastici, compreso quello addetto al trasporto dei pasti, non dovrà aver riportato a suo carico condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600 - bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero irrogazione di sanzioni

interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori. La DA dovrà fornire documentazione comprovante l'avvenuta verifica del possesso di tale requisito da parte del proprio personale;

15. La DA è tenuta a limitare il più possibile le sostituzioni di personale al fine di evitare un elevato turn-over sull'utenza;
16. La DA deve impiegare il personale in modo continuativo e secondo le esigenze del servizio oggetto del presente capitolato e deve comunicare tempestivamente (entro due giorni), motivandola con documentazione probante, ogni variazione che dovesse verificarsi in corso di esecuzione dei servizi del presente capitolato;
17. Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della L. 146/90 e successive modificazioni ed integrazioni, e comunque nulla è dovuto alla DA per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo. In caso di mancata erogazione del servizio, sui corrispettivi mensili a carico sia delle famiglie che dell'AC deve essere decurtata la quota parte relativa alla mancata prestazione in ragione di 1/20 al mese per ogni giorno di chiusura.

ART. 26 - PULIZIA E IGIENE

1. Le pulizie devono essere eseguite garantendo pulizie ordinarie di carattere giornaliero e continuativo, pulizie a fondo periodiche da effettuarsi in occasione delle chiusure del servizio per vacanze o festività e pulizie straordinarie, da concordare con l'AC all'inizio di ogni anno scolastico, in occasione di eventi imprevedibili quali traslochi, interventi di imbiancatura o muratura, raccolta acqua per allagamenti, ecc..., da effettuarsi secondo le seguenti modalità:
 - Pulizia-sanificazione giornaliera, da effettuarsi una o più volte al giorno in relazione al tipo di operazioni, all'impiego di manodopera e attrezzature/macchinari e alle frequenze, tenuto conto della diversa tipologia delle aree a medio/alto calpestio, a medio/alto rischio;
 - Pulizia sanificazione periodica che si aggiunge a quella giornaliera, da effettuare a cadenza settimanale, mensile, trimestrale, ecc.;
2. Le pulizie devono riguardare tutti i locali delle strutture, nonché le aree esterne;
3. Le pulizie devono comprendere: pareti, soffitti, finestre, porte, vetrate, divisori, atri, pavimenti in opera di qualsiasi tipo di materiale siano costituiti, maniglie ed infissi interni ed esterni; tapparelle di finestre o porta-finestra, relativi cassonetti, tutti i caloriferi e le grondaie. Devono inoltre essere compresi nella pulizia tutti i mobili ed arredi vari, insegne, targhe, ecc. e ogni arredo presente nell'ambiente. Quanto indicato è a carattere esemplificativo

e non esaustivo;

4. Deve essere inoltre garantita la puntuale e scrupolosa manutenzione degli eventuali prati erbosi;
5. La DA deve inoltre rendersi disponibile ad effettuare pronti interventi aggiuntivi di pulizia nelle zone oggetto dell'affidamento del servizio, a seguito di opere murarie, impiantistiche, ecc. effettuate sia direttamente dalla DA che dall'AC;
6. Gli interventi di pulizia e sanificazione giornaliera e periodica, nonché gli interventi di manutenzione ordinaria, vengono organizzati dalla DA che, pertanto, è responsabile dell'efficienza e pulizia delle strutture;
7. In caso di sciopero del personale della DA o di altre cause di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali ferie, aspettative, malattie) deve essere assicurato un servizio di emergenza;
8. Tutto il personale impiegato deve essere specializzato nel campo delle pulizie e sanificazione ambientali e deve risultare ben addestrato in relazione alle particolari caratteristiche dell'ambiente da pulire;
9. Il servizio fornito deve essere sempre aggiornato con le più moderne tecniche di lavoro. La DA deve utilizzare solo macchine, prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità;
10. Tutte le macchine per la pulizia impiegate devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia o nell'Unione Europea. Prima dell'inizio degli interventi è obbligo fornire all'AC la scheda tecnica dettagliata dei macchinari che si intende impiegare. Le macchine e gli attrezzi di proprietà della DA, usati all'interno della struttura dell'ente, devono essere contraddistinti da targhette indicanti il nome o il contrassegno della DA;
11. Tutti i prodotti chimici impiegati per la pulizia devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "Scheda di sicurezza" prevista in ambito UE;
12. La DA è responsabile degli eventuali danni a persone e cose arrecati nello svolgimento del lavoro, nonché per eventuali danni causati da carente o assente manutenzione delle attrezzature e dei macchinari utilizzati. Se nell'esecuzione del servizio la DA nota guasti o rotture deve darne comunicazione immediata al Responsabile Tecnico dell'ente concedente;
13. Le pulizie dovranno essere assicurate per tutta la durata del servizio, prevedendo per il mese di agosto l'effettuazione delle pulizie generali e straordinarie del centro di cottura e dei refettori (spazi interni ed esterni);
14. Le pulizie devono essere eseguite a regola d'arte in modo che non si

danneggino i pavimenti, i rivestimenti, le vernici, i mobili, le attrezzature e gli altri oggetti esistenti nei locali;

15. La DA si obbliga ad eseguire con proprio personale, materiali e attrezzature, le pulizie, il riordino dei locali e dei materiali, nel rispetto delle indicazioni delle autorità competenti in materia igienico-sanitaria;
16. I trattamenti di pulizia, di disinfezione, di sanificazione degli ambienti e attrezzature della cucina e dei locali adibiti a refettorio e relative pertinenze, cioè servizi igienici, ripostigli, locali spogliatoi, dovranno essere effettuati nel rispetto dei seguenti principi:
 - a) Tutte le superfici, i piani di lavoro e le attrezzature dovranno essere oggetto di un accurato trattamento, a garanzia del mantenimento dei requisiti base d'igiene; in particolare la detersione dovrà garantire l'asportazione dalle superfici, oltre che dello sporco visibile, anche dei microrganismi presenti, con particolare riferimento ai patogeni. Occorrerà inoltre eliminare le incrostazioni al fine di aumentare il rendimento e la durata delle attrezzature;
 - b) La pulizia delle superfici con le modalità suindicate si ritiene determinante per la successiva fase di disinfezione, che dovrà avvenire con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale;
17. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura, i detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e/o disinfettanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e nelle schede di sicurezza degli stessi, disponibili sul luogo anche per eventuali controlli;
18. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguiti dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari;
19. Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati per la preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché indossare copricapo atto a contenere tutta la capigliatura;
20. Il personale ausiliario e di cucina deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dal personale educativo, nonché indossare guanti, mascherine e copricapo atti a contenere la capigliatura dove previsti dalla normativa vigente in materia;
21. I prodotti detersivi e sanificanti dovranno essere conformi alle disposizioni del Ministero della Sanità. Le schede tecniche allegate a ciascuna confezione di prodotti nella sanificazione e di disinfestazione devono fornire in dettaglio i dati circa l'utilizzo e l'applicazione ottimale del prodotto e la rispondenza

delle norme nazionali e CEE in termini di confezione, tossicità e difesa ecologica. Ove disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili;

22. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. Durante il loro impiego dovranno essere collocati su apposito carrello;
23. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.);
24. I trattamenti di disinfestazione e sanificazione degli ambienti e attrezzature dovranno essere effettuati sulla base dei seguenti principi:
 - a) Garantire con tempestività ed efficacia l'eliminazione di piccoli organismi animali e vegetali, molesti, infettivi o parassiti. Tali operazioni dovranno essere obbligatoriamente eseguite entro 10 giorni dalla consegna delle strutture ed attuate con cadenza almeno trimestrale. Di tali operazioni dovrà essere redatto apposito verbale da inoltrare all'AC;
 - b) Garantire tutte le operazioni, anche non esplicitate nei punti precedenti, finalizzate a rendere salubri gli ambienti;
25. I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo dei servizi sono riferiti a 30 min. dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie e sono così sotto specificati:
 - a) Su piano di lavoro e superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti: CBT < 10 UFC/cm²
 - b) Coliformi totali = assenti;
 - c) In zone di stoccaggio: CBT < 100 UFC/cm²;
 - d) Coliformi totali < 10 UFC/cm²;
26. Deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere;
27. In sede di offerta tecnica i soggetti partecipanti dovranno sviluppare uno specifico punto relativo alla "Organizzazione e piano delle pulizie giornaliere e periodiche su tutti gli spazi" che sarà oggetto di valutazione.

ART. 27 - RIFIUTI

1. I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi, di cui almeno uno con apertura a pedale;
2. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire nel rispetto delle norme igieniche.
3. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire nel rispetto delle norme igieniche e del Regolamento Comunale, con particolare riguardo alle

prescrizioni in materia di raccolta differenziata;

4. La DA, nel caso di utilizzo di posate, piatti e bicchieri a perdere per il servizio ai clienti, è tenuta ad impiegare forniture in materiale biodegradabile e biocompostabile;
5. È a carico della DA il pagamento della Tassa di Igiene Ambientale (o altra tariffa/tassa riferita ai rifiuti) relativa a tutti i servizi e/o spazi di cui al presente appalto.

ART. 28 - PRIVACY UTENTI

1. La DA è tenuta a garantire in ogni momento il rispetto della normativa vigente (D.lgs. n. 196/2003 e Reg Ue 679/2016) in materia di trattamento dei dati per quanto concerne tutte le informazioni relative agli utenti di cui verrà a conoscenza il proprio personale durante tutta la durata dell'appalto;
2. Il trattamento di tali dati dovrà essere finalizzato esclusivamente alle attività previste dal presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
3. Di qualsiasi abuso sarà responsabile la DA;
4. La DA è tenuta, per ciò che concerne la normativa relativa al trattamento dei dati degli utenti dei servizi oggetto del presente appalto, al rispetto del Documento Programmatico sulla Sicurezza del Comune di Rho in vigore;
5. Alla firma del contratto o all'avvio in pendenza dello stesso, la DA provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Rho, Maggio 2021

IL RUP
Serena Manfrinato

ALLEGATI:

- 1) Allegato 1: Gestione amministrativa;
- 2) Allegato 2: Servizio Catering;
- 3) Allegato 3: Progetto di fattibilità tecnico-economica del nuovo refettorio della scuola secondaria di primo grado di Via Salvatore di Giacomo;
- 4) Allegato 4: Servizio Mensa del povero;

- 5) Allegato 5: Servizio di refezione nelle scuole;
- 6) Allegato 6: Centri estivi;
- 7) Allegato 7: Tabelle merceologiche;
- 8) Allegato 8: Specifiche Tecniche relative ai menù e alle grammature;
- 9) Allegato 9: Inventario centro cottura;
- 10) Allegato 10: Inventario refettori scolastici;
- 11) Allegato 11: Elenco personale in servizio;
- 12) Allegato 12: DUVRI;
- 13) Allegato 13: Polizza Assicurativa;
- 14) Allegato 14: Planimetria centro cottura PDF;
- 15) Allegato 15: Planimetrie refettori PDF;
- 16) Allegato 16: Planimetria refettorio S. di Giacomo PDF;
- 17) Allegato 17: Planimetria centro cottura DWG (solo digitale);
- 18) Allegato 18: Planimetria refettorio S. di Giacomo DWG (solo digitale);
- 19) Allegato 19: Planimetria centro cittadino;
- 20) Allegato 20: Regolamento Servizi Scolastici;
- 21) Allegato 21: Patto di integrità;
- 22) Allegato 22: Base d'asta e valore del contratto;
- 23) Allegato 23: Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche.

ELEMENTI DA INSERIRE NEL DISCIPLINARE - BANDO DI GARA

ART. 1- DURATA DEL CONTRATTO - BASE D'ASTA - SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1. La durata del contratto è prevista in anni 3. La decorrenza effettiva è stabilita dalla sottoscrizione del contratto o dalla data di eventuale consegna anticipata dello stesso. La data presunta di avvio del servizio è il 01.09.2021;
2. L'AC si riserva la possibilità di applicare, a proprio insindacabile giudizio, l'istituto della ripetizione dei servizi analoghi ai sensi dell'art. 63.5 del D.Lgs. n. 50/2016, fino alla durata di anni tre;
3. Base d'asta:
 - a. Il valore economico della base d'asta, sulla base della durata di tre anni, è definito in: € 7.521.756,00 (oltre I.V.A. di legge);
 - b. Il valore di cui al punto precedente è determinato sulla base dei parametri di cui all'Allegato 22 del CSA;
4. Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D.Lgs. n. 50/2016 l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato in € 3.384.790,20, calcolati sulla base degli elementi indicati nella stima economica di cui all'Allegato 22 del presente CSA;
5. Si precisa che saranno a carico della DA tutti i costi - nessuno escluso - fatti salvi quelli previsti specificamente a carico dell'AC, relativi alla gestione dei servizi, compresi gli eventuali costi per gli interventi volti ad eliminare o ridurre al minimo i rischi dovuti ad interferenze nelle attività. Gli oneri relativi alle interferenze sono quantificati in € 0,00 sulla base dell'Allegato 12 del CSA (DUVRI);
6. CPV 55524000-9 (servizi di ristorazione scolastica).
7. Soggetti ammessi alla gara e prescrizioni generali:
 - a. Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'articolo 45 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e ss.mm.ii. che siano in possesso dei requisiti di seguito prescritti;
 - b. Ai sensi dell'artt. 48 del D. Lgs. 50/2016 è ammessa la partecipazione in raggruppamento temporaneo di impresa o consorzio ordinario di concorrenti;
 - c. I soggetti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea sono ammessi a partecipare alle condizioni e con le modalità previste agli artt. 45 del D.Lgs. 50/2016 e 62 del DPR 207/2010 mediante la produzione di documentazione equipollente secondo le normative

vigenti nei rispettivi paesi;

8. 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;
9. 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'articolo 45 del D.Lgs. n. 50/2016;
10. 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;
11. 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;
12. Gli operatori economici dovranno essere in possesso, pena l'esclusione, dei seguenti requisiti:
 - a. Requisiti generali:
 - i. Non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
 - ii. Essere in regola con la disciplina di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e ss.mm.ii. (assunzioni obbligatorie persone disabili);
 - iii. 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;
 - iv. 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;
 - b. Requisiti di idoneità professionale:
 - i. Requisito di idoneità professionale previsto dall'art. 83 comma 3 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (iscrizione nel

registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o analogo registro professionale di Stato o regionale aderente alla U.E., per l'attività oggetto del presente appalto di servizi o nella sezione REA della medesima, se previsto dalla natura del soggetto - Albo Nazionale delle cooperative presso il Ministero delle attività produttive);

13. Requisiti di Capacità economica - finanziaria:

- a. Avere realizzato negli ultimi tre esercizi chiusi alla data di pubblicazione del bando un fatturato minimo annuo specifico riferito alla gestione di servizi analoghi nella ristorazione collettiva di € 2.500.000,00. Ai fini dei controlli eventuali si chiede di evitare, nelle specifiche dichiarazioni da presentare, di esporre fatturati eccessivamente superiori a quelli richiesti, preferendo l'indicazione di enti pubblici e/o privati presso cui sia agevole ottenere le dichiarazioni di conferma di quanto attestato dai partecipanti in sede di gara;
- b. Avere un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi RCT e RCO con l'impegno di adeguarsi, qualora aggiudicatario, ai parametri definiti dal CSA;
- c. Dichiarazione bancaria (non autocertificabile): intrattenere rapporti regolari e puntuali con almeno due istituti bancari. In caso di RTI tutte le imprese raggruppate devono possedere la dichiarazione bancaria. In caso di Consorzi la dichiarazione bancaria deve essere presentata sia dal Consorzio stesso se esecutore del servizio, sia da tutte le consorziate qualora incaricate dell'esecuzione del servizio o di parte di esso;

14. Requisiti di capacità tecnico-professionale:

- a. Avere a disposizione, per l'intera durata dell'appalto, a titolo di proprietà, comodato, affitto e/o avalimento, un centro di cottura alternativo a quello messo a disposizione dall'AC per la produzione di almeno n. 2.000 pasti die ad una distanza chilometrica non superiore a km 35,00. Il calcolo della distanza verrà effettuato utilizzando i più comuni software specifici presenti in internet avendo come punti di riferimento il numero civico del centro di cottura comunale di via Risorgimento n. 46 - Rho e il numero civico del centro di cottura alternativo;

15. Requisiti a garanzia della qualità:

- a. Possesso delle seguenti certificazioni:
 - i. Norma numero: UNI EN ISO 9001:2015 - Titolo: Sistemi di

gestione per la qualità;

ii. Norma numero: UNI EN ISO 14001:2015 - Titolo: Sistemi di gestione ambientale;

iii. Norma numero : UNI EN ISO 22000:2018 - Titolo: Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare;

16. Sono ammesse altresì altre prove relative all'impiego di misure equivalenti a garanzia della qualità, qualora il concorrente non abbia accesso a tali certificati o non possa ottenerli nei termini richiesti, ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.
17. In caso di RTI e consorzi, le certificazioni di qualità dovranno essere possedute da tutte le imprese raggruppate/consorziate;
18. I requisiti di garanzia della qualità sono considerati "requisiti soggettivi" non suscettibili di alcuna forma di sostituzione, pertanto, per essi non sarà possibile ricorrere all'avvalimento. (ANAC - Delibera n. 837 del 27 luglio 2017);
19. Il requisito di capacità tecnico-professionale deve essere posseduto da almeno uno dei membri del RTI. In caso di Consorzio il requisito deve essere posseduto o dal Consorzio o da una delle consorziate partecipanti alla gara;
20. I requisiti di capacità economica e finanziaria devono essere soddisfatti cumulativamente dagli operatori partecipanti alla procedura, in forma singola o associata. Il requisito relativo al fatturato specifico deve essere posseduto dalla capogruppo/mandataria nella misura minima del 60% e la restante parte cumulativamente dal/dai mandanti. Al fine di favorire la partecipazione anche di nuovi operatori non è prevista una misura minima per i mandanti. Resta inteso che cumulativamente l'importo dei fatturati deve essere garantita nella misura del 100%.

ART. 2 - CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

1. La gara si terrà nella forma della Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, ovvero in favore dell'operatore economico che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:
 - a. OFFERTA TECNICA (MAX 80,00 PUNTI);
 - b. OFFERTA ECONOMICA (MAX 20,00 PUNTI);
2. Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100,00. La

formazione della graduatoria avverrà utilizzando il metodo aggregativo compensatore sommando tra di loro il punteggio dell'offerta tecnica e dell'offerta economica. L'ordine della graduatoria sarà stilato dal punteggio maggiore a quello minore;

3. Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnica: Il punteggio dell'offerta tecnica sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi;
4. 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;
5. 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;
6. 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;
7. 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
1. Gestione operativa del servizio	20,00			
1.1 Filiera della produzione dei pasti: descrizione della filiera anche in ottica di prevenzione e gestione degli sprechi ed eccedenze alimentari		3,00		
1.2 Filiera della consegna dei pasti dal centro di cottura ai refettori: descrizione		1,50		
1.3 Filiera della porzionatura e somministrazione nei refettori: descrizione anche in ottica di prevenzione e gestione degli sprechi ed eccedenze alimentari		1,50		
1.4 Gestione degli incidenti, degli imprevisti e delle emergenze comprese le procedura di ritiro del prodotto non conforme.		1,50		

1.5 Gestione delle diete speciali: modalità di produzione e trasporto		1,00		
1.6 Varietà e qualità dei menù delle diete speciali e dei piatti alternativi offerti		1,00		
1.7 Modalità di consegna dei pasti ai singoli utenti con dieta speciale con particolare riferimento alle intolleranze e alle allergie		1,00		
1.8 Piano dei trasporti per la consegna dei pasti: tipologia dei mezzi con descrizione relativamente alle ridotte emissioni e minori consumi energetici, numero mezzi, tragitto e quadro orario. Tale punto deve comprendere anche la consegna a metà mattina della frutta laddove previsto.		1,50		
1.9 Possesso della certificazione relativa alla Ristorazione Senza Glutine rilasciata da ente autorizzato. Entro sei mesi dalla data di aggiudicazione la DA dovrà produrre all'AC idonea documentazione attestante l'estensione della certificazione al centro cottura del Comune di Rho				3,00
1.10 Possesso della seguente certificazione: Norma e numero: ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008 - Titolo: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Entro sei mesi dalla data di aggiudicazione la DA dovrà produrre all'AC idonea documentazione attestante l'estensione della certificazione al centro cottura del Comune di Rho				1,50
1.11 Consegna della frutta in appositi contenitori e/o buste monodose biodegradabili e compostabili di grammatura minima di g. 80 composti da mela, melone, albicocche, prugne, uva, kiwi, agrumi o mix di essi. La frutta dovrà essere sbucciata, tagliata e suddivisa in spicchi e/o fette, nel caso di piccole pezzature (albicocche e/o prugne) tagliata a metà e senza nocciolo. (0,30 punti per ogni giorno della settimana)			1,50	
1.12 Dichiarazione di effettuare il servizio nel pieno rispetto dei criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al decreto interministeriale 18/12/2017 e ss.mm.ii. (vd. Allegato 23 del CSA)				2,00
2. Gestione delle manutenzioni	5,50			
2.1. Modalità di organizzazione delle manutenzioni (sia nel caso di gestione interna o esternalizzata).		2,00		
2.2. Piano programma della manutenzione sul centro di cottura		2,00		
2.3 Piano programma della manutenzione sui refettori		1,50		
3. Organizzazione e piano delle pulizie giornaliere e periodiche su tutti gli spazi;	7,00			
3.1 Modalità di organizzazione delle pulizie (sia nel caso di gestione interna o esternalizzata).		2,00		
3.2 Piano delle pulizie giornaliere refettori;		1,50		
3.3 Piano delle pulizie periodiche refettori;		1,00		
3.4 Piano delle pulizie giornaliere centro di cottura;		1,50		
3.5 Piano delle pulizie periodiche centro di cottura;		1,00		

4. Piano di investimenti	12,50			
4.1 Descrizione del piano: finalità, obiettivi e azioni. Verranno considerate in particolare la quantità e l'appropriatezza delle proposte effettuate in relazione al mantenimento dell'efficienza e dell'efficacia complessiva del servizio		1,50		
4.2 Descrizione dettagliata dei singoli interventi che si intendono effettuare. Nella valutazione verranno considerate in particolare: la esaustività della descrizione, la qualità degli interventi, la relazione descrittiva degli interventi, gli elaborati grafici per l'individuazione delle caratteristiche dimensionali, volumetriche, tipologiche, funzionali e tecnologiche degli interventi da realizzare, gli eventuali impatti ambientali delle opere, le indicazioni relative alla tipologia dei materiali e delle forniture impiegate		11,00		
5. Sicurezza, controllo e gestione delle emergenze/criticità	5,50			
5.1 Piano delle analisi chimico - fisico - biologiche periodiche e modalità di rendicontazione all'AC e agli utenti		1,50		
5.2 Soluzioni in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura nelle diverse ipotesi: una giornata, più giorni, tempi lunghi;		0,50		
5.3 Soluzioni in caso di rilevazione sostanze pericolose o inadeguate all'interno dei cibi in preparazione		0,50		
5.4 Soluzione in caso di mancato funzionamento del parco mezzi		0,50		
5.5 Soluzione in caso di assenze improvvise di personale strategico e/o operativo relativamente ai diversi ruoli (centro di cottura e refettori)		1,00		
5.6 Organizzazione della customer satisfaction e modalità di rendicontazione della stessa agli utenti e all'AC		1,00		
5.7 Disponibilità di almeno un centro di cottura ulteriore rispetto a quello previsto nel bando di gara come requisito di partecipazione. Tale centro dovrà essere disponibile per tutta la durata dell'appalto, da utilizzare in caso di emergenza, ubicato a una distanza max di 20 km dal centro cottura comunale				0,50
6. Organizzazione strategica dell'appalto e gestione del personale	5,50			
6.1 Organigramma e Funzionigramma illustrativo della gestione dell'appalto		2,00		
6.2 Piano della Formazione del personale lungo la durata dell'appalto		1,50		
6.3 Disponibilità alla reperibilità 365 giorni per anno / 24 ore su 24 del responsabile dell'appalto				0,50

6.4 Possesso della seguente certificazione: Norma e numero: ISO 45001: 2018 - Titolo: Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro (SGSSL)				1,50
7. Gestione amministrativa del servizio	14,50			
7.1 Sede amministrativa: ubicazione, dotazione arredi e attrezzature, orari di apertura e dotazione organica;		1,50		
7.2 Modalità di funzionamento del sistema informatico		1,50		
7.3 Modalità di pagamento offerta agli utenti		1,50		
7.4 Rete dei punti di ricarica sul territorio			1,50	
7.5 Modalità di rilevazione dei pasti		2,50		
7.6 Modalità di gestione delle iscrizioni		1,50		
7.7 Modalità di gestione dei solleciti e del recupero dei pagamenti degli utenti morosi		2,00		
7.8 Modulo dei solleciti di pagamento e di riscossione coattiva		0,50		
7.9 Modulo di gestione del pre e post scuola		0,50		
7.10 Reportistica		1,00		
7.11 Possesso della seguente certificazione: Norma e numero: UNI EN ISO 9001:2005 Titolo: Sistema della qualità in ambito di Facility Management				0,50
8. Responsabilità sociale	9,50			
8.1 Possesso della seguente certificazione: Norma e numero: UNI ISO 37001:2016 - Titolo: Sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione				1,50
8.2 Possesso della seguente certificazione: Norma e numero: SA 8000:2014 - Titolo: Responsabilità Sociale delle imprese				1,00
8.3 Impegno all'inserimento, entro 30 giorni dalla consegna dell'appalto, di persone svantaggiate di cui alle Leggi n. 381/1991 e n. 68/1999, di comune accordo coi servizi sociali comunali con persone segnalate direttamente dagli stessi (in aggiunta rispetto a quelle già eventualmente assunte ai sensi delle sopra citate leggi): fino ad un massimo di 48 ore settimanali (anche suddivise tra più operatrici)			2,00	
8.4 Impegno all'inserimento, entro 30 giorni dalla consegna dell'appalto, di persone svantaggiate di cui al Regolamento CE n. 2204/2002, di comune accordo coi servizi sociali comunali con persone segnalate direttamente dagli stessi (in aggiunta rispetto a quelle già eventualmente assunte ai sensi del Regolamento sopra citato: fino ad un massimo di 48 ore settimanali (anche suddivise su più operatrici)			1,50	
8.5 Progetto di inserimento lavorativo delle persone svantaggiate		1,00		

8.6 Accordi sottoscritti con operatori per progetti di integrazione sociale e o di promozione dell'agricoltura sociale, cioè forme di agricoltura nei cui cicli produttivi siano inserite persone fragili e/o svantaggiate. Occorre allegare copia degli accordi sottoscritti in corso di validità. Tali accordi dovranno avere una durata almeno biennale a decorrere dalla data del 01.09.2021		1,50		
8.7 Inserimento nella produzione e/o nel menù di prodotti provenienti da attività di agricoltura sociale lungo la durata dell'appalto.				1,00
Totale punteggi	80,00	60,50	6,50	13,00

8. Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica:

a. La Commissione **per l'attribuzione dei punteggi degli elementi di valutazione qualitativi, quantitativi e tabellari** opererà attraverso l'applicazione della seguente formula: **$C(a) = \sum_n [W_i \times V(a)_i]$** , in cui:

- i. C (a) = indice di valutazione dell'offerta (a);
- ii. \sum_n = sommatoria;
- iii. n = numero totale dei criteri;
- iv. W_i = peso o punteggio attribuito al criterio (i);
- v. $V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio (i);

b. Criteri qualitativi (colonna D della tabella di cui sopra):

- i. 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;
- ii. 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:
 1. Eccellente - analisi completa ed esaustiva, con eccellente grado di disquisizione tecnico - amministrativa - normativa e semantica sia rispetto a quanto indicato 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;
 2. Ottimo - analisi con alto grado di analisi tecnico-amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto 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.

3. Buono - offerta con buon grado di analisi tecnico-amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con buon dettaglio di analisi degli elementi e con buona contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
 4. Discreto - analisi con discreto grado di analisi tecnico-amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con discreto dettaglio di analisi contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
 5. Sufficiente - offerta con sufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con sufficiente dettaglio di analisi degli elementi e con sufficiente contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
 6. Insufficiente - offerta con insufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati senza dettaglio di analisi degli elementi e senza o con pochissima contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
- iii. 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

- c. 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;

- d. Successivamente ciascun coefficiente determinato per ciascun sub criterio sarà moltiplicato per il relativo sub peso al fine di ottenere il punteggio;
- e. Criteri quantitativi: a ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un punteggio sulla base delle seguenti formule:
 - i. Sub criterio 1.11: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula: $PA = [PG \times n]$ in cui:
 - 7. PG = Punteggio per ogni giorno della settimana in cui verrà garantita la somministrazione della frutta nel modo indicato nel sub criterio. PG = 0,30 punti;
 - 8. n = numero dei giorni della settimana (massimo cinque);
 - 9. Il punteggio massimo attribuibile è 1,5 punti;
 - 10. x = simbolo della moltiplicazione;
 - ii. Sub criterio 7.4: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare: $PA = [P_{MAX} \times (PR_{i-esimo} / PR_{max})]$ in cui:
 - 11. PA = Punteggio da assegnare;
 - 12. P_{MAX} = Punteggio massimo da assegnare;
 - 13. PR-iesimo = numero di punti di ricarica sul territorio ulteriori garantito rispetto a quelli previsti dal CSA presentate in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo);;
 - 14. PR-max = numero di punti di ricarica più elevato offerto in sede di offerta tecnica;
 - 15. x = simbolo della moltiplicazione;
 - 16. / = simbolo della divisione;
 - iii. Sub criterio 8.3: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare: $PA = [P_{MAX} \times (PR_{i-esimo} / PR_{max})]$ in cui:
 - 17. PA = Punteggio da assegnare;
 - 18. P_{MAX} = Punteggio massimo da assegnare;
 - 19. PR-iesimo = numero di ore di lavoro settimanali di persone svantaggiate di cui alle Leggi n. 381/1991 e n. 68/1999 assunte garantito presentate in sede di offerta

- tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo) (Massimo h. 48);
20. PR-max = numero di ore settimanale più elevato offerto in sede di offerta tecnica;
21. x = simbolo della moltiplicazione;
22. / = simbolo della divisione;
- iv. Sub criterio 8.4: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare: $PA = [P_{MAX} \times (PR_{iesimo} / PR_{max})]$ in cui:
23. PA = Punteggio da assegnare;
24. P_{MAX} = Punteggio massimo da assegnare;
25. PR-iesimo = numero di ore di lavoro settimanali di persone svantaggiate di cui al Regolamento CE n. 2204/2002 assunte garantito presentate in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo) (Massimo h. 48);
26. PR-max = numero di ore settimanale più elevato offerto in sede di offerta tecnica;
27. x = simbolo della moltiplicazione;
28. / = simbolo della divisione;
- f. 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 e/o certificazione in sede di offerta tecnica in cui il soggetto partecipante:
- i. Sub criterio 1.9: Dichiarare il possesso della certificazione in corso di validità relativa alla Ristorazione Senza Glutine rilasciata da ente autorizzato. Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- ii. Sub criterio 1.10: Dichiarare il possesso della seguente certificazione in corso di validità: Norma e numero: UN EN ISO 22005:2007 - Titolo: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- iii. Sub criterio 1.12: Dichiarare di gestire il servizio nel pieno rispetto dei criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al decreto interministeriale 18/12/2017 e di conformarsi ad eventuali aggiornamenti o modifiche successive

da parte degli organi competenti (riferimento all'Allegato 23 del CSA);

- iv. Sub criterio 5.7: Dichiarare la disponibilità di almeno un centro di cottura ulteriore rispetto a quello previsto dal bando di gara come requisito di partecipazione. Tale centro dovrà essere disponibile per tutta la durata dell'appalto, da utilizzare in caso di emergenza, ubicato a una distanza max. di 20 km dal centro di cottura comunale. Il calcolo della distanza verrà effettuato utilizzando i più comuni software specifici presenti in internet avendo come punti di riferimento il numero civico del centro di cottura comunale di via Risorgimento n. 46 - Rho e il numero civico del centro di cottura alternativo;
- v. Sub criterio 6.3: Dichiarare la disponibilità alla reperibilità 365/366 giorni per anno / 24 ore su 24 del responsabile dell'appalto;
- vi. Sub criterio 6.4: Dichiarare il possesso della seguente certificazione in corso di validità: Norma e numero: BS OHSAS 1800:2007 (in alternativa: ISO 45001 ed. 2018) - Titolo: Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro (SGSSL). Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- vii. Sub criterio 7.10: Dichiarare il possesso della seguente certificazione in corso di validità: Norma e numero: UNI EN ISO 9001:2005 Titolo: Sistema della qualità in ambito di Facility Management. Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- viii. Sub criterio 8.1: Dichiarare il possesso della seguente certificazione in corso di validità: Norma e numero: UNI ISO 37001:2016 - Titolo: Sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione). Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- ix. Sub criterio 8.2: Dichiarare il possesso della seguente certificazione in corso di validità: Norma e numero: SA 8000:2014 - Titolo: Responsabilità Sociale delle imprese. Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- x. Sub criterio 8.7: Dichiarare che nella produzione e/o nel menù verranno inseriti prodotti provenienti da attività di agricoltura

sociale lungo la durata dell'appalto;

- g. La somma dei sub criteri (qualitativi, quantitativi e tabellari) come precedentemente determinati darà luogo al punteggio dei singoli criteri;
 - h. Una volta attribuiti i punteggi relativi ai criteri si procederà alla riparametrazione dei punteggi dei criteri stessi su base 1 secondo le modalità definite dall'ANAC con delibera del 21 settembre 2016 - Linee guida n. 2 di attuazione del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recanti «Offerta economicamente più vantaggiosa». (Delibera n. 1005);
9. Non si procederà alla riparametrazione dei criteri in caso di una sola offerta valida e ammessa alla valutazione tecnica;
10. La valutazione delle offerte tecniche è demandata ad una Commissione giudicatrice nominata dal Comune dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
11. Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 50 punti. Verranno ammessi all'apertura della busta economica "C" i concorrenti che avranno raggiunto una valutazione dell'offerta tecnica, prima della riparametrazione di cui al punto 8.g. superiore a punti 50;
12. Modalità di Valutazione dell'offerta economica: la valutazione avviene:
- i. Attribuendo fino ad un massimo di **punti 20,00** relativamente all'unica percentuale di ribasso da applicare indistintamente sui seguenti elementi posti a base d'asta:
 - i. Pasto scuola e centri estivi;
 - ii. Pasto insegnanti/educatori;
 - iii. Pasto mensa del povero;
 - iv. Servizio Catering;
 - v. Fornitura eventuale delle bottiglie d'acqua di cui all'art. 6.15.f
 - j. L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula non lineare: $PA = [P_{MAX} \times (PR_{-i\text{-esimo}} / PR_{-max})^{\alpha}]$ in cui:
 - i. PA = Punteggio da assegnare;
 - ii. P_{MAX} = Punteggio massimo da assegnare;
 - iii. PR_{-i-esimo} = percentuale di ribasso offerta dal singolo concorrente (concorrente i-esimo);
 - iv. PR_{-max} = percentuale di ribasso offerta più elevato;

- v. $\alpha = 0,30$;
- vi. x = simbolo della moltiplicazione;
- vii. $/$ = simbolo della divisione;

13. La percentuale di ribasso non potrà comunque essere superiore al 20%. Nel caso venisse offerta una percentuale di ribasso superiore si procederà all'esclusione dalla gara;
14. L'offerta economica dovrà indicare obbligatoriamente gli oneri di sicurezza specifici aziendali che non potranno essere pari a zero e il relativo costo della manodopera;
15. Risulterà aggiudicatario l'offerente che otterrà il maggior punteggio complessivo, assunto dalla somma dei punti attribuiti dell'offerta tecnica ed economica secondo la seguente formula: $PT = (POT + POE)$ in cui:
 - a. PT = punteggio totale dell'offerta;
 - b. POT = punteggio ottenuto relativo all'offerta tecnica;
 - c. POE = punteggio ottenuto nell'offerta economica;
16. 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;
17. La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida a condizione che la stessa sia ritenuta congrua e conveniente;
18. È facoltà della stazione appaltante non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto;
19. Gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 240 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
20. Offerte Anormalmente Basse: l'Amministrazione procederà all'individuazione ed alla verifica di eventuali offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'art. 97 del D. Lgs. 50/2016. Tale verifica avrà luogo considerando i punteggi tecnici prima della riparametrazione;
21. Suggerimenti consigliati per la presentazione dell'offerta tecnica:
 - a. Al fine di agevolare il lavoro di analisi da parte della commissione si chiede di usare un font facilmente leggibile (trebuchet, arial, avenir next, ecc.) di dimensione almeno 10, con un interlinea pari a 1 o 1,5.

Si chiede che l'orientamento della pagina sia verticale e non orizzontale;

- b. Il numero di pagine complessivo non dovrebbe essere superiore a 30, escluse:
 - 1. Le certificazioni e /o le dichiarazioni da presentare;
 - 2. Il progetto di cui al sub criterio 8.5 che, comunque non dovrebbe avere un numero di pagine superiore a 5;
 - 3. Il "Piano di investimenti " del criterio 4 che costituirà un documento a sé da allegare;
- c. Alla luce dei suggerimenti di cui ai punti precedenti, la busta dell'offerta tecnica dovrebbe essere costituita da cinque elementi:
 - 1. Offerta tecnica di non più di 30 pagine;
 - 2. Dichiarazioni e/o certificazioni;
 - 3. Piano degli investimenti (sub criteri 4.1 e 4.2);
 - 4. Progetto di inserimento lavorativo (sub criterio 8.5);
 - 5. Accordi sottoscritti con operatori (sub criterio 8.6).

ART. 3 - SUBAPPALTO

- 1. Per quanto concerne la procedura e la disciplina del subappalto si rinvia all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016;
- 2. Il subappalto è ammesso secondo quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e solo limitatamente ai seguenti servizi:
 - a. Manutenzioni e/o interventi di cui all'art. 1 c. 3;
 - b. Servizi di pulizia;
 - c. Sistema informatico;
 - d. Trasporto e consegna pasti dal centro di cottura ai refettori;
 - e. Analisi chimico-fisiche e microbiologiche.