



**Comune di Pogliano Milanese**

*Servizi al Cittadino e Affari Generali, Servizi scolastici culturali e sportivi, Digitalizzazione*

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO RISTORAZIONE**

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A  
DOMICILIO  
PER IL COMUNE DI POGLIANO MILANESE  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**PER TRE ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027,  
CON FACOLTA' DI PROROGA FINO AD UN MASSIMO DI ULTERIORI ANNI  
TRE**

**Responsabile Unico Progetto: dott.ssa Stefania MERAUVIGLIA**

**DEC: Teresa RUSSO**

**Collaboratore del DEC (e suo sostituto): Caterina CLERICI**



## **Comune di Pogliano Milanese**

Servizi al Cittadino e Affari Generali, Servizi scolastici culturali e sportivi, Digitalizzazione

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO RISTORAZIONE**

#### **INDICE**

<b>INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO</b>	<b>4</b>
<i>Art. 1 – PREMESSA</i>	4
<i>Art. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO</i>	5
<i>Art. 3 – DURATA DELL'APPALTO</i>	5
<i>Art. 4 – QUALIFICAZIONE DELLE ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO</i>	6
<i>Art. 5 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO</i>	7
<i>Art. 6 – PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO (CALENDARIO) E ORARI</i>	9
<i>Art. 7 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO</i>	10
<i>Art. 8 – CENTRI DI COTTURA DI PRODUZIONE PASTI</i>	13
<i>Art. 9 – ROYALTIES</i>	13
<b>ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI</b>	<b>14</b>
<i>Art. 10 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI</i>	15
<i>Art. 11 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO</i>	15
<i>Art. 12 – STIPULAZIONE E SPESE CONTRATTUALI</i>	15
<i>Art. 13 – MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO</i>	16
<i>Art. 14 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FIN</i>	16
<b>PERSONALE</b>	<b>17</b>
<i>Art. 15 – ORGANICO ADDETTI</i>	17
<i>Art. 16 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO</i>	19
<i>Art. 17 – CLAUSOLA SOCIALE</i>	20
<i>Art. 18 – REFERENTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE</i>	20
<i>Art. 19 – FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE</i>	21
<i>Art. 20 – VESTIARIO E DPI</i>	22
<b>MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>23</b>
<i>Art. 21 – REQUISITI DEGLI ALIMENTI</i>	24
<i>Art. 22 – APPLICAZIONE C.A.M.</i>	26
<i>Art. 23 – CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITA'</i>	26
<i>Art. 24 – RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE</i>	25
<i>Art. 25 – MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI</i>	26
<i>Art. 26 – MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO</i>	28
<i>Art. 27 – MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO</i>	29
<i>Art. 28 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE</i>	29
<i>Art. 29 – STOVIGLIE TOVAGLIE E TOVAGLIOLI</i>	30
<i>Art. 30 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN SITUAZIONE DI EMERGENZA IMPREVEDIBILI (SANITARIE, BELLICHE, ECC)</i>	31
<i>Art. 31 – OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE</i>	31
<i>Art. 32 – SMALTIMENTO RIFIUTI</i>	33
<i>Art. 33 – GESTIONE DEGLI INFESTANTI</i>	33
<i>Art. 34 – PROGRAMMA DI EMERGENZA</i>	34
<i>Art. 35 – SISTEMA INFORMATIZZATO DI GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI</i>	34
<i>Art. 36 – MENU' E GRAMAMTURE</i>	35
<i>Art. 37 – PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI</i>	37
<i>Art. 38 – VARIAZIONI DEL MENU'</i>	36



## **Comune di Pogliano Milanese**

Servizi al Cittadino e Affari Generali, Servizi scolastici culturali e sportivi, Digitalizzazione

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO RISTORAZIONE**

Art. 39 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	38
Art. 40 – GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA I.A.	38
Art. 41 – OBBLIGHI ED ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	38
Art. 42 – OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	40
Art. 43 – OSSERVANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA	40
Art. 44 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE(DUVRI)	41
Art. 45 – ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	42
<b>PREZZO DEL PASTO, MODALITA' PAGAMENTO E REVISIONE PREZZO</b>	42
Art. 46 – PREZZI DEI PASTI	42
Art. 47 – FATTURAZIONE EPAGAMENTI	42
Art. 48 – ADEGUAMENTO DEI PREZZI	44
Art. 49 – MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO	44
<b>PROGETTI SPECIFICI</b>	45
Art. 50 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	45
Art. 51 – PFREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI	45
Art. 52 – FLUSSI INFORMATIVI	46
<b>CONTROLLI E PENALI</b>	46
Art. 53 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE	46
Art. 54 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO	47
Art. 55 – MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE	48
Art. 56 – CONTROLLI EFFETTUATI DA PARTE DI ENTI ESTERNI	48
Art. 57 – CONTROLLO SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO	48
Art. 58 – PENALI	49
Art. 59 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO, CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEI CREDITI	52
Art. 60 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE	55
Art. 61 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO	55
Art. 62 – FALLIMENTO, LIQUIDAZIONE, PROCEDURE CONCORDI, RISOLUZIONE	57
Art. 63 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	57
Art. 64 –DISPOSIZIONI FINALI	58
<b>ALLEGATI</b>	

### Art. 1 – PREMESSA

Il presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (di seguito per brevità “**Capitolato**”) disciplina le modalità di svolgimento e le caratteristiche minime delle attività relative al servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni e i docenti delle scuole dell’infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado statali presenti nel territorio del Comune di Pogliano Milanese e il servizio di ristorazione per i centri estivi organizzati dal Comune, pasti ai dipendenti comunale e pasti a domicilio. Il servizio comprende altresì la fornitura dei pasti agli anziani segnalati dal Servizio Sociale presso il loro domicilio e la fornitura dei pasti per il Centro Ricreativo Diurno Estivo ed eventualmente per il Centro Ricreativo Invernale;

Il servizio si svolgerà in conformità al Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.03.2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 04.04.2020) “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”

Si prevede in particolare un approccio dei criteri ambientali minimi per il conseguimento degli obiettivi ambientali che:

- sostengano modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, come ad es. quello biologico e da difesa integrata, come previsto dal Piano d’azione nazionale per l’uso sostenibile dei prodotti fitosanitari di cui al D.L. 22.01.2014 e dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico, al fine di non compromettere la fertilità dei suoli, diminuire i consumi energetici e la dipendenza dalle fonti fossili, oltre che l’eutrofizzazione e l’inquinamento delle acque, tutelare la biodiversità e il benessere animale e ottenere materie prime più salubri per i destinatari perché prive di residui di fitofarmaci o, nel caso degli allevamenti, antibiotici e altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni);
- salvaguardano la biodiversità delle specie ittiche, da un lato imponendo la somministrazione di specie pescate in mare meno sovra sfruttate e a rischio, dall’altro non ponendo particolari restrizioni alla somministrazione di pesce da allevamento, ciò considerando che il 70% delle specie ittiche è sovra sfruttato o esaurito e che la quantità di pesca è attualmente insostenibile;
- promuovono una dieta a minor consumo di proteine animali;
- approcciano la questione delle eccedenze alimentari;
- mirano alla prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso la previsione dell’uso delle stoviglie riutilizzabili e ove possibile, attraverso la riduzione del ricorso a prodotti prelavati e di quinta gamma, alle monodosi e ai prodotti con imballaggi non riciclabili;
- mirano alla riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti;
- mirano a sostenere le economie locali ed anche i piccoli produttori;
- affrontano l’aspetto delle verifiche di conformità prevedendo metodi di verifica efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l’aggiudicatario e la stazione appaltante sui prodotti che saranno somministrati di volta in volta, che consente un più efficiente controllo in situ e su base campionaria delle fatture d’acquisto e dei documenti di trasporto delle materie prime;
- prevedono varie azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura a riguardo.

## **Art. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO**

1. L'appalto ha ad oggetto il servizio di ristorazione scolastica e di consegna pasti a domicilio a ridotto impatto ambientale ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.03.2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 04.04.2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", con preparazione dei pasti presso i centri cottura messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale.
2. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento dei seguenti servizi:
  - servizio di ristorazione scolastica presso la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria statale e l'Asilo Nido comunale consistente nella preparazione, cottura e distribuzione dei pasti
  - pulizia e sanificazione dei locali cucina, pulizia e sanificazione di tutti i locali mensa scuola primaria, pulizia e sanificazione dei tavoli presenti nei refettori della scuola primaria e dell'infanzia (anche quando somministrati in aula), pulizia sommaria del refettorio della Scuola Primaria tra il 1° e il 2° turno e pulizia finale di tutti i refettori, pulizia dei bagni ad uso del personale mensa ;
  - manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature necessarie alla preparazione e alla cottura dei pasti;
  - preparazione e trasporto dei pasti agli anziani segnalati dal Servizio Sociale presso il loro domicilio;
  - fornitura dei pasti agli insegnanti, ai dipendenti comunali e altri utenti autorizzati;
  - fornitura dei pasti per il Centro Ricreativo Diurno Estivo (con l'eventuale fornitura di pranzo al sacco per i giorni di gita) ed eventualmente per il Centro Ricreativo Invernale;
  - fornitura di merende
  - fornitura e stoccaggio delle derrate necessarie alla preparazione e cottura dei pasti;
  - fornitura di bicchieri, piatti, tovaglie, tovaglioli monouso e stoviglie a perdere in casi eccezionali di fermo lavastoviglie;
  - servizio all'utenza con sportello di front office, gestione ed inserimento delle iscrizioni, cancellazioni, modifiche di qualunque tipo, bollettazione (tramite pagoPA oppure SDD) fatturazione e verifica provvisori, solleciti e gestione delle morosità, con utilizzo del sistema informatico **offerto in sede di gara**
  - gestione della rilevazione quotidiana del numero dei pasti
  - fornitura di eventuali attrezzature e armadiature mancanti o ritenute utili o necessarie dal subentrante per l'esecuzione del contratto, secondo quanto **indicato in fase di gara**. Le attrezzature o il mobilio fornito resteranno di proprietà della S.A. al termine di esecuzione del contratto.
3. Il servizio sarà eseguito dall'Impresa aggiudicataria (definita in seguito I.A.) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato e dalle varianti migliorative fornite dall'I.A. in sede di offerta ed eventualmente accolte dalla Stazione appaltante.
4. L'Amministrazione Comunale (definita in seguito **A.C.** o Stazione appaltante **S. A.** ), in particolare, obbliga l'I.A. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi.

## **Art. 3 – DURATA DELL'APPALTO**

1. Il contratto di appalto avrà la durata di anni tre (3), nel periodo di svolgimento meglio specificato all'art. 6
2. Il contratto dovrà essere eseguito nel rispetto del calendario scolastico, del calendario dell'asilo nido, della durata dei centri estivi (ed eventualmente invernali) stabilita di anno in anno dalla S.A., nonché per tutta la durata del contratto per il servizio di consegna pasti a domicilio e pasti

- ai dipendenti comunali. Il calendario di apertura e di chiusura del servizio, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. sarà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla I.A. Si rinvia all'art. 6 per la durata indicativa stimata di ciascun servizio.
3. Ai sensi dell'art. 120 c. 10 del Codice, il Comune si riserva la facoltà di proroga per un periodo ulteriore fino ad un massimo di ulteriori tre anni scolastici pari successivi alla conclusione del contratto principale. In caso di esercizio della facoltà di proroga del contratto, saranno applicate le medesime condizioni del contratto originario, come individuate dal presente capitolato descrittivo e prestazionale e dall'offerta tecnica ed economica dell'aggiudicatario. L'eventuale proroga contrattuale avrà inizio senza soluzione di continuità con il contratto principale. Il Comune procederà a comunicare all'appaltatore la volontà di esercitare l'opzione di proroga almeno sei mesi prima del termine di scadenza del contratto originale
  4. Ai sensi dell'art. 14 c. 4 del Codice l'importo dell'opzione di proroga contrattuale è computata al fine della determinazione del valore globale dell'appalto, ai fini dell'applicazione delle soglie di cui all'art. 14 c. 1.
  3. Resta inteso che, ai sensi dell'art. 120 c. 11 del D.Lgs. 36/2023, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è consentito, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente, in quanto l'interruzione delle prestazioni di refezione scolastica e di consegna pasti a domicilio determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, tenendo conto che il servizio di refezione scolastica è finalizzato a garantire il diritto allo studio e che il servizio di consegna pasti a domicilio è finalizzato a eliminare discriminazioni sociali e reddituali nel rispetto dei principi costituzionalmente garantiti di pari dignità della persona. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.
  4. L'avvio del servizio avviene mediante verbale sottoscritto in contraddittorio tra il DEC e l'I.A., con il quale vengono consegnati all'appaltatore i centri di cottura comunali e i refettori, con tutte le attrezzature e il mobilio ivi presenti.

#### **Art. 4 – QUALIFICAZIONE DELLE ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO**

1. Il servizio in oggetto si configura a tutti gli effetti come un SERVIZIO PUBBLICO LOCALE e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse disciplinate dal D. Lgs. 201/2022 e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo in casi eccezionali previsti dalla legge o in caso di calamità naturali (terremoti, alluvioni etc..). In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della I.A. ) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno cinque (5) giorni lavorativi. Le parti valuteranno di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù di emergenza. In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei Pubblici Servizi in caso di sciopero, l'I.A. è tenuta ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'A. C. addetto a servizi analoghi.
2. In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, oltre a quelle già previste dal calendario scolastico (scioperi della scuola o altri eventi eccezionali) l'A.C. si impegna a comunicare tempestivamente la riduzione o

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

3. In caso di emergenza, che determini l'impossibilità di utilizzare i centri cottura presenti sul territorio è richiesto dalla I.A. di garantire comunque la consegna dei pasti per l'intera utenza utilizzando un centro di cottura alternativo. **La modalità di gestione di tale emergenza sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

#### STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

4. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato descrittivo e prestazionale, nei CAM e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.
5. L'Impresa può presentare, in fase di offerta, all'interno della propria offerta tecnica di cui al Disciplinare di gara, proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

#### ECCEZIONI

6. Eventuali insegnanti o ospiti dell'Istituto Comprensivo di Pogliano Milanese che non rientrino nelle previsioni di cui alle sopra citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con l'I.A. i termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'A.C. Allo stesso modo sarà regolata la consumazione dei pasti degli animatori in servizio presso i centri vacanza estivi.

#### Art. 5 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

Il numero presunto dei pasti per l'intero periodo contrattuale (compresi i pasti per il servizio a domicilio) è indicato nella tabella che segue:

STIMA INDICATIVA DEL NUMERO DEI PASTI PRESUNTO									
DESCRIZIONE		SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DIPENDENTI						SERVIZIO PASTI A DOMICILIO	TOTALE REFEZIONE + DOMICILIO
		scuola materna Bernasconi	primaria Don Milani	Nido	Dipendenti	Centro Estivo	TOTALE REFEZIONE SCOLASTICA		
STIMA NUMERO PASTI (iscritti al servizio)	bambini	110	280	43		70	503		503
	adulti (insegnanti/ dipendenti)	10	15	5	15	15	60	15	75
	totale pasti	120	295	48	15	85	563	15	578
	giornaliero	200	180	220	100	40	740	250	
	totale past/anno	24.000	53.100	10.560	1.500	3.400	92.560	3.750	96.310
tot pasti/anno netto assenze		19.024	47.242	6.955	448	1.588	75.228	1.745	76.974
totale pasti/triennio (al netto delle assenze)		57.072	141.636	20.865	1.347	4.767	225.687	5.235	230.922

1. Dovrà sempre essere garantito un congruo numero aggiuntivo di pasti per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (rovesciamento involontario es. )
2. Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.
3. Il valore a base di gara del contratto per la durata contrattuale è di seguito determinato:

VALORE COMPLESSIVO STIMATO A BASE DI GARA TRIENNIO (a.s. 2024/25 - 2025/26 - 2026/27)							
SERVIZIO TRIENNALE	costo unitario a pasto a BASE D'ASTA			numero stimato pasti triennio	VALORE TOTALE A BASE D'ASTA		
	soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.		soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.
refezione scolastica dipendenti	5,28700 €	0,01300 €	5,30000 €	225.687	1.193.207,18000 €	2.933,93100 €	1.196.141,10000 €
consegna pasti a domicilio	5,30000 €	- ,00000 €	5,30000 €	5.235	27.745,50000 €	- ,00000 €	27.745,50000 €
TOTALE					1.220.952,68000 €	2.933,93100 €	1.223.886,60000 €

1. Ai sensi dell'art. 41, comma 13, del Codice l'importo posto a base di gara sopraindicato, comprende i **costi della manodopera che il Comune ha stimato pari a € 520.315,20 per il triennio, per i servizi di refezione scolastica e servizio di consegna pasti a domicilio** per il periodo contrattuale, come indicati nel documento DETERMINAZIONE COSTO DELLA MANODOPERA, facente parte del progetto, tenendo conto dei profili professionali complessivamente impiegati nel servizio, del relativo impiego orario settimanale medio, del numero medio di settimane stimate di servizio annuo, dei costi orari individuati con decreto direttoriale del 27 giugno 2019 " Costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo - comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva" con riferimento agli ultimi dati disponibili di dicembre 2021- provincia di Milano. Il costo della manodopera tiene conto anche della presenza di un aiuto cuoco per la scuola dell'infanzia, la cui presenza fino all'a.s. 2023/24, era garantita con modalità diverse, non a carico dell'aggiudicatario. Per tale ragione, nell'elenco del personale uscente tale professionalità non è prevista.
2. L'importo contrattuale al netto dell'I.V.A., sarà costituito dalla somma dei seguenti importi, riportati nella tabella di cui sopra:
  - a. importo del costo a pasto offerto per servizio di refezione scolastica, non superiore al costo totale a pasto a base di gara, a cui viene sommato il costo a pasto per la sicurezza, non è ribassabile ai sensi dell'art. 41 c. 13 del Codice, per costituire il valore contrattuale del singolo pasto per il servizio di refezione scolastica. Tale costo unitario è moltiplicato per il numero dei pasti totali presunti per il primo triennio, per costituire il valore contrattuale per il servizio di refezione scolastica
  - b. importo del costo a pasto offerto per servizio di consegna pasti a domicilio, non superiore al costo totale a pasto a base di gara. Tale costo unitario offerto è moltiplicato per il numero dei pasti totali presunti per il primo triennio, per costituire il valore contrattuale per il servizio di consegna pasti a domicilio
3. Ai fini dell'individuazione della soglia ai sensi dell'art. 14 del Codice, l'importo massimo stimato globale dell'appalto tiene conto del valore per l'eventuale proroga del contratto, ai sensi dell'art. 120 c. 10 del Codice, essendo prevista la facoltà proroga contrattuale fino ad un massimo di ulteriori anni tre
4. Ai sensi dell'art. 120 c. 10, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, il Committente può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.
5. Tenendo conto di tutto quanto sopra richiamato ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 36/2023, l'importo massimo stimato globale dell'appalto è pari a € **3.141.308,94** come di seguito determinato:



Valore massimo stimato del servizio ai sensi dell'art. 14 c. 4 del D.Lgs. 36/2023			
descrizione	soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	totale
valore a base di gara (tre anni contrattuali)	1.220.952,66900 €	2.933,93100 €	1.223.886,60000 €
valore proroga contrattuale ulteriori anni tre (art. 120 c. 10 Codice)	1.220.952,66900 €	2.933,93100 €	1.223.886,60000 €
valore ev. proroga tecnica (max 6 mesi) (art. 120 c. 11 Codice)	203.492,11150 €	488,98850 €	203.981,10000 €
valore quinto d'obbligo (art. 120 c. 9 Codice)	488.381,06760 €	1.173,57240 €	489.554,64000 €
Valore massimo stimato del servizio ai sensi dell'art. 14 c. 4 del D.Lgs. 36/2023	3.133.778,51710 €	7.530,42290 €	3.141.308,94000 €

6. Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge, norme e regolamenti in vigore alla data di esecuzione del servizio e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto. Il prezzo comprende, tra l'altro:
- le garanzie prestate per l'esecuzione del contratto;
  - le spese e, in generale, tutti gli oneri di trasporto e consegna, gli oneri per la sicurezza;
  - tutti i servizi connessi, quanto indicato nel presente Capitolato speciale d'appalto e in generale quanto previsto dal contratto e dai relativi allegati, compreso il servizio di supporto all'utenza, di cui all'art. 32
7. Il corrispettivo d'appalto è da intendersi IVA esclusa. Sono a carico del Fornitore tutti gli oneri tributari e le spese contrattuali ivi comprese quelle previste dalla normativa vigente relative all'imposta di bollo, anche ai sensi dell'Allegato I.4 del Codice. Tutti gli obblighi e oneri derivanti all'appaltatore contraente dall'esecuzione del Contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel Prezzo.
8. Il costo a pasto unico a base di gara comprende anche la fornitura di merende per il nido (ca 30 merende/giorno), per post scuola dell'infanzia (ca 26 merende/giorno) , per il post scuola primaria (ca 15 merende/giorno) e per il Post Centro Estivo ed Invernale (ca 70 merende/giorno)
9. I Prezzi dei Servizi sono stati determinati a proprio rischio all'appaltatore in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico, esso stesso, di ogni relativo rischio e/o alea, fatta salva la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 60 del Codice.

#### Art. 6 – PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO (CALENDARIO) E ORARI

L'IA dovrà erogare il servizio secondo il calendario scolastico comunicato dalla Stazione Appaltante sulla base delle indicazioni trasmesse dalle Istituzioni scolastiche di anno in anno.

Ai fini della predisposizione dell'offerta tecnica ed economica si rappresentano i periodi indicativi di svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato:

UTENZA	INIZIO	TERMINE
Scuola Infanzia	PRIMA SETTIMANA SETTEMBRE	FINE GIUGNO (28/30)

Bernasconi	(5/7)	
Scuola Primaria Don Milani	FRA 8 E 10 SETTEMBRE	FRA IL 7 E 9 GIUGNO
Asilo Nido	PRIMO LUNEDÌ DI SETTEMBRE	FINE LUGLIO

Centri Estivi primo turno	DALLA PRIMA SETTIMANA DI LUGLIO	PER 5 SETTIMANE
centri estivi secondo turno (a raggiungimento del numero minimo di utenti)	DALL'ULTIMA SETTIMANA DI AGOSTO	PER 2 SETTIMANE
Dipendenti Comunali (segue calendario scuola primaria Don Milani)	FRA 8 E 10 SETTEMBRE	FRA IL 7 E 9 GIUGNO
Pasti a domicilio	ANNO COMPLETO (escluse le festività i sab e le domeniche)	

A titolo di riferimento si riportano di seguito gli orari di svolgimento dei relativi servizi: il servizio deve essere garantito dal lunedì al venerdì come indicativamente di seguito specificato:

UTENZA	FASCE ORARIE	TURNI	GIORNI DI SOMMINISTRAZIONE
Scuola dell'Infanzia Bernasconi	11:45-13:00	Turno unico	dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria Don Milani	12:25 - 13:15 13:30 - 14:15	Due turni (1^ - 4^) e secondo turno 5^	dal lunedì al venerdì
Asili Nido c/o scuola infanzia Bernasconi	11:30-12:45	Turno unico	dal lunedì al venerdì
Centro estivo Infanzia Bernasconi	12:30-14:00	Turno unico	dal lunedì al venerdì
Centro estivo Primaria Don Milani	12:30-14:00	Turno unico	dal lunedì al venerdì
Dipendenti Comunali C/o Scuola primaria Don Milani	12:45-14:00		dal lunedì al venerdì
Pasti a domicilio	11:30 - 12:30		Dal lunedì al venerdì

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche o dell'utenza.

#### **Art. 7 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO**

Il servizio oggetto dell'appalto richiede lo svolgimento di un complesso di prestazioni ed attività, da effettuarsi a cura e spese dell'I.A.

Compongono l'insieme di tali prestazioni:

#### **PRESTAZIONI SPECIFICHE RELATIVE ALLA REFEZIONE SCOLASTICA**

Prestazione relativa alla scuola dell'infanzia, scuola primaria, centri ricreativi estivi e invernali, merende.

- a) porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo;
  - b) lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta;
  - c) fornitura e distribuzione dello spuntino durante l'intervallo scolastico del mattino (per Nido e Infanzia);
  - d) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo, apparecchiatura con utensileria riutilizzabile;
  - e) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi);
  - f) riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a cucina, del refettorio e dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
2. rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto, tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa ed effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro e i pasti prenotati/erogati secondo modalità concordate tra l'I.A. e la Stazione appaltante. Qualora emergesse una discrepanza fra pasti somministrati e quelli fatturati, saranno riconosciuti solo i pasti effettivamente somministrati, operando a conguaglio ogni eventuale rettifica necessaria, che potrebbe comprendere anche eventuali addebiti alla I.A. per pasti erroneamente rilevati e fatturati ma non effettivamente somministrati;
3. gestione del servizio di ristorazione per gli utenti dei Centri estivi in una cucina individuata dalla Stazione appaltante;

### **PRESTAZIONI SPECIFICHE RELATIVE AGLI UTENTI DELL'ASILO NIDO**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti e la loro consegna nei carrelli alle educatrici. La somministrazione ai bambini è effettuata a cura delle educatrici e prevede l'utilizzo di n. 1 piatto fondo o tazza per i piccoli e n. 1 piatto piano in melamina, n. 1 bicchiere in melamina con manico e la posateria necessaria in acciaio inox. La fornitura delle stoviglie è a carico dell'I.A., il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

L' I.A. dovrà, al termine del servizio di somministrazione del pranzo, provvedere al lavaggio delle stoviglie al rigoverno della cucina.

Il menù dovrà essere specificatamente formulato per la tipologia di utenza, secondo il Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nei Nidi d'Infanzia: Pappa al Nido (ATS Milano Città Metropolitana). Il servizio prevede, altresì, la fornitura di prodotti specifici per lo svezzamento quali: liofilizzati, omogeneizzati, latte di proseguimento, latte fresco, ecc...

Per la preparazione dei pasti dell'asilo nido non è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati ad eccezione di fagiolini, piselli, erbe.

### **PRESTAZIONI SPECIFICHE RELATIVE AI PASTI A DOMICILIO**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, loro cottura, confezionamento in legame fresco caldo in monoporzione, trasporto con mezzi e personale adeguati e consegna presso la sede degli utenti nei tempi previsti;

I pasti agli anziani e ai soggetti fragili dovranno essere consegnati al loro domicilio a partire dalle ore 11:30 e terminare entro le ore 12:30.

Il servizio pasti a domicilio dovrà coprire, per tutti i mesi dell'anno, le giornate da **lunedì a venerdì**, sono escluse le festività comandate. Il servizio viene effettuato esclusivamente per il pranzo del

mezzogiorno.

Per tali utenti domiciliari dovrà essere previsto un menù specifico, che tenga conto delle loro esigenze; lo stesso verrà segnalato dal Servizio Sociale dell'A.C., con specificazione di eventuali diete, preparazioni o limitazioni. Per le grammature si dovrà fare riferimento alle grammature previste per la Secondaria di primo grado, aumentate del 15%. Si dovrà prevedere una riduzione sensibile delle verdure crude a vantaggio di quelle cotte e inserire piatti generalmente più graditi agli anziani. Parimenti, si richiede la somministrazione di frutta di stagione ben matura in modo da essere facilmente masticabile. Per taluni utenti potrà essere necessario seguire regimi dietetici specifici (diete sanitarie / portate frullate)

L'elenco degli utenti in carico sarà trasmesso all' I.A. all'inizio del servizio, corredato da tutte le specifiche richieste di eventuali regimi dietetici particolari.

Eventuali sospensioni/interruzioni del servizio per gli utenti in carico saranno comunicate dalla Stazione Appaltante all'IA, telefonicamente o via mail, entro le ore 9.30 del giorno di consegna del pasto.

Le richieste di attivazione del servizio per nuovi utenti saranno comunicate con le medesime modalità e l'IA dovrà garantire l'avvio del servizio entro il successivo giorno lavorativo.

Fatte salve eventuali diverse esigenze legate a particolari emergenze sanitarie/epidemiologiche, le varie pietanze del menù dovranno essere confezionate singolarmente, termosigillate, e poste in contenitori isotermici individuali, insieme al pane e alla frutta. L'I.A. dovrà provvedere a proprie spese alla fornitura della macchina per la termosigillatura e del materiale di confezionamento.

La consegna del pasto caldo a domicilio sarà organizzata ed effettuata dall'I.A. con propri mezzi di trasporto e attrezzature idonee di trasporto e di consegna in base alla normativa vigente. Il costo accessorio del trasporto per ogni pasto è compreso nella tariffa indicata a base di gara per questo servizio.

L'I.A. contestualmente alla distribuzione dei pasti, provvederà a ritirare i contenitori utilizzati dagli utenti il giorno precedente e dovrà provvedere al relativo lavaggio/sanificazione degli stessi. Per tale motivo i contenitori dovranno essere forniti in numero doppio rispetto alle effettive necessità e l'I.A. dovrà provvedere alle eventuali sostituzioni/integrazioni che si rendessero necessarie per tutta la durata dell'appalto.

#### **PRESTAZIONI SPECIFICHE RELATIVE AI DIPENDENTI COMUNALI**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina della scuola Primaria Don Milani e la distribuzione al tavolo presso il locale adibito ad uso esclusivo al consumo del pasto per tale utenza. Il servizio di preparazione pasti per i dipendenti comunali seguirà il calendario della scuola primaria.

Il menù dovrà comprendere:

- un primo piatto
- un secondo piatto a scelta tra due
- un contorno a scelta fra tre
- pane
- un frutto a scelta fra tre frutti freschi di stagione
- acqua di rete
- caffè
- dolce, almeno una volta al mese

Per le grammature si dovrà fare riferimento alle grammature delle secondarie di primo grado, aumentate del 15%.

L'esecuzione puntuale delle predette prestazioni viene dettagliata a partire dall'articolo 19 "Modalità di esecuzione del Servizio". L'IA dovrà adeguare le prestazioni oggetto del presente Capitolato ad eventuali norme vigenti che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto, successive alla stesura del presente Capitolato.

#### **Art. 8 – CENTRI COTTURA DI PRODUZIONE PASTI**

La preparazione e il consumo dei pasti saranno effettuati esclusivamente nei locali di proprietà comunale, siti all'interno della scuola dell'infanzia Bernasconi (in largo Bernasconi n. 3) e della scuola primaria Don Milani (in via Dante 9) composti da distinti e separati vani per la preparazione e per il consumo, di cui alle planimetrie ALLEGATE

Per casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità delle cucine, l'I.A. dovrà disporre di un centro cottura alternativo autorizzato ai sensi della normativa vigente. Tale Centro Cottura dovrà trovarsi ad una distanza tale da poter essere raggiunta in un tempo massimo che non superi i 30 minuti (distanza verificata con google maps dalla sede comunale). La veicolazione dei pasti dovrà comunque avvenire secondo le modalità disciplinate dal presente capitolato. Il ricorso all'utilizzo di tale centro di emergenza dovrà comunque essere concordato e comunicato preventivamente all'A.C.

Il titolo di possesso, o titolo giuridico alternativo attestante la disponibilità degli spazi dovrà essere indicato in sede di partecipazione di gara e sarà requisito necessario per l'esecuzione del contratto. La proprietà o il possesso dovrà pertanto essere dimostrato dal soggetto aggiudicatario ai fini della stipula del contratto o, in caso di consegna anticipata in via di urgenza, prima dell'avvio del servizio.

#### **Art. 9 – ROYALTIES**

All'interno del Centro Cottura comunale di via Dante (scuola Don Milani) è ammessa la produzione di pasti per altre utenze analoghe (Ristorazione Scolastica e/o pasti domiciliari) di altri Enti pubblici o privati, da parte della ditta Aggiudicataria. A fronte di tale evenienza è previsto un compenso a favore del Comune nella misura di 0,30 €/pasto oltre IVA.

Le royalties dovranno essere versate al Comune con cadenza trimestrale, previa comunicazione del numero dei pasti erogati e dei destinatari nel periodo di riferimento.

Il numero di pasti massimi giornalieri che possono essere prodotti presso tale CC è di circa 400, pertanto il numero di pasti aggiuntivi che potranno essere prodotti per altre utenze dovrà tener conto di tale limitazione al fine di non compromettere la qualità del servizio offerto per il Comune di Pogliano (es: no eccessivo anticipo delle preparazioni; no eccessiva diversificazione dei menù).

L'eventuale produzione di pasti per suddette utenze dovrà sempre essere autorizzata preventivamente dall'Amministrazione Comunale. Tale autorizzazione sarà subordinata alle seguenti condizioni:

- L'IA, nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti dell'Ente per conto del quale si intendono preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Comune dei quantitativi effettivamente prodotti;
- la frequenza di consegna delle forniture dovrà aumentare in considerazione delle limitate dimensioni del magazzino e delle altre apparecchiature frigorifere a disposizione.
- le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per altre utenze dovranno essere facilmente identificabili mediante appositi cartelli e sufficientemente

separate;

- la Ditta aggiudicataria dovrà installare a proprie spese eventuali attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio per la Stazione appaltante

## **ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI**

### **Art. 10 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI**

1. L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. L'I.A., inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'I.A. si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense del Comune di Pogliano Milanese o nel centro di cottura alternativo, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.
2. Per la copertura dei danni di cui sopra, l'I.A. si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti

del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

3. L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € **5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00)** unico per sinistro a persone e/o a cose.
4. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € **5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00)** per sinistro con il limite di € **1.500.000,00 (Euro unmilione cinquecentomila/00)** per persona.
5. L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso. **Il possesso della polizza è condizione di esecuzione.**
6. Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.
7. Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante dall'aggiudicatario ai fini della stipula del contratto d'appalto e comunque, in caso di consegna del contratto anticipata in pendenza di stipula del contratto, almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per

l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del relativo premio.

8. In caso di mancata consegna entro il termine indicato l'Amministrazione comunale potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.

#### **Art. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

1. L'I.A. non può sospendere o ritardare le prestazioni oggetto del contratto con sua decisione unilaterale in nessun caso, nemmeno quando siano in atto controversie con l'Amministrazione contraente.
2. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni per decisione unilaterale dell'I.A. costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto per fatto dell'I.A. qualora questa, dopo la diffida a riprendere le attività entro il termine intimato dall'Amministrazione contraente, non abbia ottemperato.
3. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente per iscritto alla controparte. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. come della S.A. , che le stesse non possano evitare con l'utilizzo della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e non esaustivo, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, pandemie.
4. In caso di sciopero del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, l'I.A. dovrà darne preavviso alla Stazione appaltante mediante comunicazione a mezzo Posta elettronica certificata (PEC) tempestivamente e comunque nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.
5. In caso di sciopero del personale potranno essere concordate tra l'I.A. e l'A.C., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.
6. In caso di scioperi del personale scolastico o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
7. In ogni caso l'I.A. non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

#### **Art. 12 – STIPULAZIONE E SPESE CONTRATTUALI**

1. A seguito di aggiudicazione definitiva, previa verifica dei requisiti di partecipazione, l'I.A. sarà tenuta alla sottoscrizione del contratto in forma pubblico – amministrativa in modalità elettronica.
2. Sono allegati di contratto, anche se non materialmente allegati:
  - a) il presente capitolato speciale d'appalto
  - b) gli elaborati di progetto
  - c) l'offerta tecnica presentata in fase di gara dall'appaltatore
  - d) l'offerta economica presentata in fase di gara dall'appaltatore
  - e) gli impegni presentati in fase di gara ai sensi dell'art. 102 del Codice
  - f) la cauzione definitiva
  - g) le polizze assicurative richieste nel presente capitolato
- 3.

4. Ai sensi dell'art. 18 del Codice, essendo l'aggiudicazione efficace ai sensi dell'articolo 17, comma 5 del medesimo codice e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, la stipula del contratto ha luogo entro i successivi **sessanta** giorni, anche in pendenza di contenzioso. E' fatta eccezione:
  - a) per le ipotesi previste al quarto paragrafo dell'articolo 18 del Codice, in caso di ricorso avverso l'aggiudicazione, con contestuale domanda cautelare
  - b) nell'ipotesi di differimento concordato con l'aggiudicatario e motivato in base all'interesse del Comune, compatibilmente con quello generale alla sollecita esecuzione del contratto.
5. Il contratto **non puo' essere stipulato prima di trentacinque giorni** dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. Tale termine dilatorio non si applica nel caso in cui alla procedura si gara e' stata presentata o ammessa una sola offerta e non sono state tempestivamente proposte impugnazioni del bando o della lettera di invito, o le impugnazioni sono gia' state respinte con decisione definitiva;
6. Se e' proposto ricorso avverso l'aggiudicazione con contestuale domanda cautelare, il contratto non puo' essere stipulato dal momento della notificazione dell'istanza cautelare alla stazione appaltante fino alla pubblicazione del provvedimento cautelare di primo grado o del dispositivo o della sentenza di primo grado, in caso di decisione del merito all'udienza cautelare. L'effetto sospensivo cessa quando, in sede di esame della domanda cautelare, il giudice si dichiara incompetente ai sensi dell'articolo 15, comma 4, del codice del processo amministrativo, di cui all'allegato I al decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104, o fissa con ordinanza la data di discussione del merito senza pronunciarsi sulle misure cautelari con il consenso delle parti, valevole quale implicita rinuncia all'immediato esame della domanda cautelare.
7. Ai sensi dell'art. 17 c. 8 del Codice, il DEC puo' procedere all'esecuzione anticipata del contratto, anche prima della stipula del contratto, per motivate ragioni. L'esecuzione e' sempre iniziata prima della stipula se sussistono le ragioni d'urgenza, che si ritengono sussistenti qualora la mancata esecuzione immediata della prestazione oggetto del presente capitolato determinasse un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.
8. Nel caso di mancata stipulazione l'aggiudicatario ha diritto al rimborso delle spese sostenute per l'esecuzione delle prestazioni ordinati dal DEC.

#### **Art. 13 – MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO**

1. Nel caso in cui l'I.A. non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipulazione del contratto ovvero, senza giustificato motivo, non si presenti alla data e nel luogo fissati per la sottoscrizione o non presenti la garanzia definitiva o le altre polizze richieste nel presente capitolato, oppure non dimostri il possesso del centro di cottura alternativo nei termini fissati, l'A.C. la dichiarerà decaduta, procederà all'incameramento della garanzia provvisoria e potrà quindi aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.
2. Rimarranno a carico dell'I.A. inadempiente ogni eventuale maggiore onere sostenuto dal Comune di Pogliano Milanese.

#### **Art. 14 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

1. L'I.A. si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche ed integrazioni.
2. A fine l'I.A. Fornitore comunica gli estremi del conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso/i. L'I.A. dichiara che il predetto conto opera nel rispetto della L. 136/2010 e è tenuta a comunicare All'A.C. ogni variazione intervenuta sui dati forniti, tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni. In difetto di tale comunicazione, l'I.A. non potrà sollevare eccezioni in ordine ad eventuali



ritardi dei pagamenti, né in ordine a pagamenti già effettuati.

3. Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 3, comma 9 bis della L. 136/2010 e s.m.i, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto.
4. L'I.A. si obbliga, ai sensi dell'articolo 3, comma 8 della L. 136/2010, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità del contratto medesimo, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.
5. L'I.A., il subappaltatore o il subcontraente che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla norma sopra richiamata, è tenuto a darne immediata comunicazione all'A.C. e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo di Milano.
6. L'A.C. verificherà a tal fine che nei contratti di subappalto sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata.
7. Con riferimento ai subcontratti, l'I.A. si obbliga a trasmettere all'A.C., oltre alle informazioni di cui all'articolo 105, comma 2, quinto periodo del Codice, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità del contratto, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopracitata. È facoltà dell'A.C. richiedere copia del contratto tra l'I.A. ed il subcontraente al fine di verificare la veridicità di quanto dichiarato.
8. Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui all'articolo 3 della L. 13.08.2010 n. 136 e s.m.

## **PERSONALE**

### **Art. 15 – ORGANICO ADDETTI**

1. L'I.A. dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'espletamento a regola d'arte di tutte le prestazioni previste nel presente Capitolato e quelle migliorative eventualmente offerte in sede di gara mediante proprio personale qualificato e collocato nella qualifica idonea a svolgere i compiti e le funzioni assegnate, per un numero di ore adeguato.
2. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione del pranzo. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti a servizio ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a 1 addetto ogni 40 utenti (insegnanti inclusi) sia per la scuola dell'infanzia che per la scuola primaria. Tale rapporto dovrà essere garantito durante l'orario di distribuzione dei pasti.
3. Per ciascun refettorio dovrà essere presentato, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive riferite al solo servizio di distribuzione che comprende pertanto le fasi di apparecchio, distribuzione, lavaggio stoviglie, riassetto e pulizia del refettorio. Tale indice dovrà essere in linea con quanto indicato dalla LG della Regione Lombardia per la ristorazione Scolastica.
4. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti e l'indice di produttività.
5. Il personale dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio in ciascuna scuola per:
  - a) numero di addetti necessari alla regolare esecuzione del servizio;
  - b) ore lavorative complessive e compiti da assegnare al gruppo di operatori relativo a ciascuna scuola;

- c) idoneità, capacità professionale e qualifica;
  - d) esperienza pregressa in servizi di ristorazione collettiva (preferibilmente scolastica);
  - e) piena disponibilità ad assicurare lo svolgimento delle mansioni del proprio ruolo in un'ottica di integrazione funzionale con il servizio scolastico;
  - f) attitudine a mantenere un buon livello di qualità delle relazioni con i commensali, con le rispettive famiglie e con il personale scolastico;
  - g) competenza ed esperienza professionale già acquisita dal lavoratore come specificato nei successivi commi.
6. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio; a tal fine la ditta si impegna ad assicurare nella misura più ampia possibile la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto.
  7. Presso ogni cucina dovrà essere presente un **cuoco responsabile** con adeguata competenza professionale ed esperienza già acquisita in analoghi servizi. Il cuoco responsabile è la persona incaricata dall'I.A. di gestire l'intero processo di produzione ed erogazione del pasto nella cucina di riferimento, di coordinare le attività e di gestire la corretta esecuzione degli adempimenti connessi all'attuazione delle procedure di autocontrollo igienico. Il cuoco responsabile di cucina dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito nel suo curriculum un periodo non inferiore a 24 mesi di esperienza lavorativa già compiuta in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica. L'esperienza acquisita dovrà essere presentata in sede di gara e sarà oggetto di valutazione. Presso ogni cucina dovrà inoltre essere presente un **aiuto-cuoco**, il quale dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito nel suo curriculum un periodo non inferiore a 12 mesi di esperienza lavorativa nell'ambito della ristorazione scolastica.
  8. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti di cui al presente Capitolato dovrà aver adempiuto agli obblighi di formazione di cui al Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 22 aprile 2020, n. 728 e al Reg.852/2004 in relazione ai requisiti formativi del personale.
  9. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.
  10. Gli operatori addetti al servizio osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.
  11. L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'A.C. avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.
  12. L'I.A. dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dall'A.C. non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente Capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dall'I.A. stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. L'I.A. dovrà dare immediata comunicazione all'A.C. dell'intervenuta sostituzione,

fornendo la documentazione precisata nel successivo art. 38, comma 1, lett. c;

13. L'I.A. è in ogni caso obbligata a presentare, entro il 15 Ottobre di ciascun anno di servizio, il piano organizzativo del personale che fornisca i nominativi del personale impiegato, ivi compreso quello derivante da assorbimento dall'appalto precedente, diviso per qualifica, mansione, livello di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale contrattualizzato, descrizione della turnistica settimanale, sede di impiego e tipo di rapporto contrattuale. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificate in sede di offerta, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito il contingente minimo di risorse umane a garantire la corretta esecuzione del servizio.
14. Prima dell'avvio del servizio, per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, l'I.A. dovrà trasmettere il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro", del D.lgs. 4 marzo 2014 n. 39 di ciascuno di essi. Ai sensi del comma 2 dell'art. 25-bis del D.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, in caso di mancato adempimento in ordine alla richiesta del certificato penale di cui al comma 1 del medesimo articolo, il datore di lavoro è soggetto a sanzione amministrativa pecuniaria i cui importi sono riportati al medesimo comma 2 dell'art. 25-bis.
15. Si estendono all'I.A. - per quanto compatibili - gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al DPR 62/2013; l'Amministrazione, in esecuzione dell'art. 17 del DPR 62/2013, trasmetterà alla ditta aggiudicataria copia del predetto codice. Si estendono inoltre alla ditta – per quanto compatibili – le previsioni del "Codice di comportamento aziendale del Comune di Pogliano Milanese", disponibile al seguente indirizzo:  
<https://portale.comune.poglianomilanese.mi.it/openweb/pratiche/registri.php?sezione=codic eCondotta&CSRF=4cccd2603f208d868589d65a45a2f88>

#### **Art. 16 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO**

1. L'I.A. assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi e sempre che si tratti di assenze non programmate, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.
2. Il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la ditta è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora la Stazione appaltante sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.
3. L'I.A. si obbliga:
  - ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
  - ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo stipulato il giorno 8 febbraio 2018 tra FIPE, con la partecipazione di CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA; ANGEM; LEGACOOP PRODUZIONE E SERVIZI; CONFCOOPERATIVE LAVORO E SERVIZI; AGCI – SERVIZI e FILCAMS CGIL, FISASCAT CISL, UILTUCS, identificato con il codice **H05Y**, nonché

condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Milano. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'appaltatore può applicare il CCNL che ritiene adeguato alla propria organizzazione di impresa, purché, ovviamente, detto CCNL sia stato stipulato da organizzazioni maggiormente rappresentative e che l'oggetto del CCNL copra integralmente le prestazioni oggetto del presente affidamento. In tal caso, ai fini dell'assunzione del provvedimento di aggiudicazione, nei casi di cui all'art. 11, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023, l'appaltatore miglior offerente è tenuto a presentare apposita dichiarazione con la quale si impegni ad applicare il CCNL indicato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata, ovvero la dichiarazione di equivalenza delle tutele. Per i fini di cui sopra l'operatore economico indica nell'offerta le modalità con le quali intende adempiere agli impegni sopraindicati e il Comune verifica l'attendibilità degli impegni assunti con qualsiasi adeguato mezzo, anche in sede di verifica di anomalia dell'offerta, nei confronti dell'offerta dell'aggiudicatario.

4. L'I.A. dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

#### **Art. 17 – CLAUSOLA SOCIALE**

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.
2. In ogni caso, il nuovo aggiudicatario è tenuto al rispetto delle previsioni in materia di cambio di gestione previste dagli articoli 224-233 del CCNL per dipendenti delle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, indicato al precedente articolo 14.
3. L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato nell'allegato denominato " Organico attuale personale impiegato".
4. L'I.A. dovrà presentare all'A. C., nell'ambito degli impegni di cui all'art. 102 c. 2 del Codice quale elemento essenziale dell'offerta, il progetto di assorbimento del personale, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale di cui al presente Paragrafo, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa clausola e relativa proposta di inquadramento e trattamento economico. La mancata presentazione del progetto costituisce inadempimento contrattuale e può comportare l'applicazione delle penali di cui all'art. 58 e, ove ne ricorrano i presupposti, la risoluzione del contratto

#### **Art. 18 – REFERENTI DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE**

1. L'I.A. deve nominare:
  - un **referente coordinatore**, con potere decisionale, per tutte le problematiche relative all'esecuzione del Servizio di Ristorazione nei confronti dell'A.C, il cui nominativo deve essere

fornito prima della stipula del Contratto;

- un **direttore tecnico del servizio** per il coordinamento dei servizi oggetto del presente Capitolato tecnico. Il direttore tecnico del servizio deve essere in possesso di **un'esperienza almeno triennale** maturata in servizi di ristorazione scolastica e di un idoneo livello di responsabilità e potere decisionale.

I nominativi e i curricula di tali figure direttive dovranno essere comunicati all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio.

Il direttore tecnico del servizio deve mantenere un contatto continuo con il DEC e con qualsiasi altro soggetto incaricato dall'AC di effettuare i controlli in fase esecutiva e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problematiche almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 18.00.

In caso di assenza o impedimento, anche temporaneo, del direttore tecnico, l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso di idonea qualifica professionale dandone tempestiva comunicazione all'A.C. entro il termine massimo di tre giorni.

Al Responsabile del servizio sono delegate le funzioni che, a titolo non esaustivo, vengono di seguito individuate:

- controllare l'andamento del servizio promuovendo il suo adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione;
- garantire il corretto e costante collegamento con l'A.C., il RUP e il DEC anche con periodiche riunioni di programmazione e monitoraggio;
- garantire la vigilanza sul regolare svolgimento delle prestazioni, secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato tecnico e dall'offerta tecnica;
- raccogliere e fornire all'A.C. le informazioni e la reportistica necessaria al monitoraggio della performance conseguita.

2. Le figure di cui al comma 1 assicurano, per la parte di rispettiva competenza, l'organizzazione, la gestione e l'implementazione di tutte le azioni necessarie per garantire il rispetto delle prestazioni richieste, disponendo dei poteri e dei mezzi per garantire la rispondenza del servizio al presente Capitolato tecnico, assicurare lo svolgimento di tutte le attività che l'I.A. ha previsto nell'ambito dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, nonché garantire ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza dell'I.A., anche se non espressamente prevista dal presente Capitolato.
3. Il Responsabile coordinatore sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A.
4. L'A.C. ha il diritto di esigere il cambiamento del referente coordinatore e/o del direttore tecnico dell'I.A. per indisciplina, incapacità o grave negligenza. L'I.A. è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza di detto soggetto, nonché della malafede nello svolgimento dei servizi affidati.

#### **Art. 19 – FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE**

1. Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, l'I.A. deve far partecipare a sue spese il personale impiegato nell'espletamento dei servizi alle attività di aggiornamento professionale, da attuarsi annualmente, che assicurino la formazione permanente dello stesso in relazione alle esigenze del servizio, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta presentata in sede di gara.
2. La formazione dovrà comunque includere un modulo formativo sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergeni citati nel Reg. UE 1169/2011.
3. Entro 30 giorni dall'avvio del servizio dovrà essere trasmesso all'A.C. il Piano di Formazione e

Aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, relativo all'intero periodo contrattuale. Tale Piano conterrà le modalità, la tempistica (con il numero di ore previste), gli argomenti trattati, la qualifica e il numero di personale coinvolto e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale, in coerenza con quanto dichiarato in sede di gara. L'A.C. potrà inviare il proprio personale ai corsi di formazione programmati. Annualmente, entro e non oltre il 15 ottobre, l'IA è comunque tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

4. Le attività di formazione e aggiornamento devono essere svolte in modo da non interferire con gli orari di erogazione del servizio oggetto del contratto, ma in orario di lavoro ordinario o straordinario del personale, con oneri a carico dell'IA.
5. Gli oneri relativi all'organizzazione dei programmi di formazione e aggiornamento del personale coinvolto sono, altresì, a carico dell'IA.
6. Entro l'avvio del servizio con comunicazione all'A.C., l'IA. deve garantire lo svolgimento di un incontro formativo di almeno due ore allo scopo di informare dettagliatamente il personale su quanto previsto nel presente Capitolato tecnico e nell'offerta tecnica presentata al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti ed integrati con l'offerta tecnica.
7. La formazione deve rispondere in modo puntuale alle esigenze di ogni figura professionale.
8. L'IA. ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali.
9. L'IA. rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con l'A.C., comuni ad insegnanti, referenti del Comune e altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ai progetti di solidarietà, contrasto allo spreco ed educazione alimentare, ecc.
10. Entro il 30 giugno di ogni anno l'IA. dovrà trasmettere all'A.C. una breve relazione, comprensiva dell'elenco dei corsi effettuati, delle presenze degli operatori con relativo profilo e numero di ore svolte.
11. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio ai sensi del D.M. 10.03.2020. Oltre a garantire in costanza di contratto la formazione sopra descritta, l'IA. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici previsti dal CAM, quali:
  - per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
  - per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originali di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

#### **Art. 20 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

1. L'IA., in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata degli Ordinativi di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: cànice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., compresi DPI necessari: scarpe antinfortunistiche, mascherine monouso, guanti, occhiali per la gestione dei prodotti

sanificanti ecc.

2. L'I.A. dovrà fornire, inoltre, divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione colorazioni diverse.
3. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall'I.A. Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dall'I.A., secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.
4. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'I.A. dovrà portare in modo visibile il
  - cartellino identificativo, riportante:
  - nome e cognome;
  - qualifica;
  - azienda di appartenenza;
  - foto personale.
5. Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.
6. All'IA è richiesto di mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copri calzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi presso le cucine.

### **MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 21 – REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI**

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti minimi obbligatori contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020, alle Caratteristiche Merceologiche allegate al presente Capitolato (Allegato 5), nonché alle disposizioni normative vigenti e alle condizioni migliorative proposte dall'I.A. in sede di gara.
2. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.
3. I menù promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità (Allegato 5 Tabelle Merceologiche).
4. Le verifiche del rispetto dei requisiti minimi obbligatori contenuti nei CAM e nell'offerta tecnica del Fornitore, qualora migliorativa, si realizzano su base documentale ed in situ,
5. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti dell'Amministrazione contraente o il CIG rilasciato dall'ANAC.
6. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.
7. In tutti i plessi viene consumata l'acqua di rete, in quanto le caratteristiche chimiche e fisico-

chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.lgs. 23/02/2023 n.18 (recepimento Direttiva UE 2020/2184), fatti salvi i pranzi al sacco. Nel caso in cui risulti impossibile utilizzare l'acqua di rete o microfiltrata (ad esempio, in caso di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni ai centri cottura/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti), l'impresa aggiudicataria dovrà fornire acqua oligominerale naturale in brocche di plastica dura o in bottiglie PET, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.

8. All'avvio dell'anno scolastico l'I.A. deve presentare all'A.C. l'elenco delle derrate alimentari comprensivo delle schede tecniche, % in peso ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.
9. L'I.A. dovrà altresì comunicare all'A.C. ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione. Deve indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, prodotti tipici e tradizionali o provenienti da commercio equo e solidale vengono utilizzati nell'arco delle 4 settimane di menù, predisponendo un menù "parlante" ovvero che indichi le materie prime o pietanze qualificate utilizzate (es. pasta BIO o Montasio DOP), tenuta in debita considerazione l'offerta tecnica migliorativa.
10. Per garantire la verifica del rispetto della merceologia delle derrate previste dal Capitolato o di quelle migliorative offerte in sede di gara, l'I.A. deve inoltre garantire all'A.C. mensilmente, o secondo la cadenza richiesta, la trasmissione, a mezzo sistema informativo tramite interfaccia web offerto in sede di gara o trasmettendo il file via pec, della reportistica inerente il carico/scarico delle derrate, comprensiva di descrizione merceologica, fornitore, quantità e spesa, contenente tutte le informazioni necessarie al fine di dimostrare il rispetto di quanto offerto, ferme restando le modalità descritte di verifica documentale ed in situ dei CAM;

## **Art. 22 – APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

11. In base al DM n 65 del 10 marzo 2020 si riassume di seguito la richiesta minima relativa alla fornitura di prodotti da agricoltura biologica, unitamente alla specifica richiesta di derrate bio che dovranno essere fornite all'AC ogni volta che saranno presenti a menù, per tutta la durata del periodo contrattuale.
12. Nota bene: per le categorie merceologiche contrassegnate da asterisco, l'IA dovrà prevedere l'inserimento di ulteriori derrate biologiche qualora quelle già previste al 100% non raggiungessero la percentuali minime indicate dai CAM.

<b>GRUPPI MERCEOLOGICI</b>	<b>RICHIESTE MINIME DA CAPITOLATO (RISPETTO DEI REQUISITI CAM)</b>
Frutta*	Presente al 50% in peso - in particolare, fermo restando l'obbligo dell'IA nel fornire la percentuale minima prevista, è richiesta la fornitura di mele e agrumi biologici al 100% (ogni volta che sono presenti in menù)
Ortaggi*	Presenti al 50% in peso - in particolare, fermo restando l'obbligo dell'IA nel fornire la percentuale minima prevista, è richiesta la fornitura di carote, finocchi e pomodori (prodotti freschi) biologici al 100% (ogni volta che previsti in menù) e di minestrone e fagiolini surgelati biologici al 100% (ogni volta che presenti in menù).
Legumi* (secchi e/o surgelati)	Presenti al 50% in peso



Cereali*	Previsti al 50% in peso - in particolare, fermo restando l'obbligo dell'IA nel fornire la percentuale minima prevista, è richiesta la fornitura di pasta e pasta integrale biologica al 100% (ogni volta che presente in menù)
Uova (comprese le uova pastorizzate)	Presenti al 100% in peso
Carne bovina	Presente per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
Carne suina	Presente per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici».
Carne avicola	Presente per almeno il 20% in peso Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» ( free range ) o «rurali all'aperto».
Carne omogeneizzata (asilo nido)	Presenti al 100% in peso
Salumi e formaggi	Presenti al 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
Latte (anche in polvere per asilo nido) e yogurt	Presenti al 100% in peso
Olio extravergine di oliva	Presente al 40% in peso
Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro	Presenti al 33% in peso
Succhi e nettari di frutta	Presenti al 100% in peso
Marmellate e confetture	Presenti al 100% in peso

#### 1. **Fornitura di prodotti D.O.P. E I.G.P.**

E' inoltre richiesta la fornitura di prodotti D.O.P. e I.G.P, le cui caratteristiche sono definite nell'Allegato denominato "Tabelle merceologiche":

### **3. Fornitura di prodotti ittici da pesca sostenibile o biologici**

In ottemperanza ai "CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM n.65/2020)" è ammesso l'utilizzo di pesce di allevamento, il quale dovrà essere biologico almeno una volta all'anno. E' inoltre auspicabile l'utilizzo di specie ittiche non a rischio di estinzione in modo tale da salvaguardare la biodiversità. Si richiede che i prodotti ittici presenti in menù provengano da pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti.

### **4. Fornitura di prodotti del commercio Equo e Solidale**

In accordo ai "CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM n.65/2020)" le barrette di cioccolato dovranno provenire dal commercio Equo e Solidale. Inoltre **sarà valutato in sede di gara l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale. In particolare sarà valutata l'introduzione di banane BIO ed equo solidali.**

### **ART. 23 CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ**

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, l'IA dovrà: inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale;

- fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, le quali dovranno essere suffragate mediante adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo che dimostrino l'irreperibilità della tal derrata sul mercato;
- sostituire la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta preferibilmente con metodi di agricoltura a lotta integrata
- sostituire le altre tipologie di prodotti con altre materie prime di pari qualità, valore nutrizionale, merceologico ed economico o con prodotti che rispettano le Tabelle Merceologiche allegate al presente Capitolato. Qualora nessuna delle suddette categorie risulti disponibile, e non sia possibile nemmeno effettuare una compensazione con tipologie di prodotti simili, la sostituzione potrà avvenire con prodotti convenzionali, provvedendo comunque a garantire il rispetto delle percentuali previste dai CAM nel Capitolato tecnico e nell'offerta tecnica su base trimestrale da documentare all'A.C. È comunque fatta salva la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare le verifiche dell'effettiva irreperibilità sul mercato dei prodotti oggetto di deroga.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della Stazione Appaltante.

### **Art. 24 – RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

1. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.
2. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.
3. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.
4. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
5. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
6. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.
7. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a

scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

8. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.
9. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
10. I prodotti non conformi alle specifiche di cui alla Lista merceologica e alle condizioni contrattuali, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.
11. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

#### **Art. 25 – MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI**

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.
2. Tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili e comunque tutti i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti dovranno essere a norma di legge.
3. Tutti i pasti dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari specificati nell'Ordinativo di fornitura. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.
4. Durante la preparazione dei pasti gli operatori devono verificare che gli alimenti posseggano i requisiti necessari e siano privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
5. Tutte le derrate, porzionate, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
6. Per la preparazione dei pasti l'I.A. deve operare seguendo tutte le misure previste dalla normativa vigente. In particolare:
  - a. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
  - b. la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
  - c. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
  - d. i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
  - e. il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
  - f. i condimenti devono essere aggiunti a crudo;
  - g. il puré deve essere preparato con patate fresche lessate in giornata (le patate possono essere sbucciate e lavate nella giornata antecedente l'utilizzo indipendentemente);
  - h. le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

- i. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
  - j. le verdure da consumare crude devono essere condite al momento della distribuzione;
  - k. la frutta deve essere consegnata perfettamente lavata e a temperatura ambiente;
  - l. l'impiego di sale, comunque iodato, deve essere moderato anche utilizzando erbe aromatiche;
  - m. devono essere privilegiate le tecniche di preparazione e di cottura più idonee a limitare le perdite di nutrienti e a preservare le caratteristiche organolettiche e la qualità nutrizionale degli alimenti (al vapore, al forno, al cartoccio);
  - n. deve essere utilizzato olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere;
  - o. nella cottura deve essere utilizzato sugo di pomodoro, succo di limone, brodo vegetale (fatto con verdure fresche di stagione);
  - p. deve essere utilizzato il burro a crudo solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare la besciamella, il purè di patate, o nei dolci preparati dal cuoco;
  - q. deve essere mantenuta fino a 20 minuti prima del consumo, una temperatura inferiore a + 10 °C per alimenti deperibili non cucinati da consumarsi freddi e, a partire dal termine della cottura, una temperatura superiore a 65 °C al cuore nei cibi da consumarsi caldi;
  - r. una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;
  - s. per le scuole dell'infanzia è opportuno garantire un formato di pasta adeguato al grado di dentizione e la spezzettatura del cibo a monte; per le merende la frutta sarà presentata lavata e mondata.
7. Non devono essere utilizzati né distribuiti:
- a. carni al sangue;
  - b. dado da brodo con o senza glutammato;
  - c. conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
  - d. residui dei pasti dei giorni precedenti;
  - e. verdure, carni e pesci ricomposti, preimpanati, prefritti e precotti;
8. È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, a esclusione dei prodotti preimballati e della frutta intera. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
9. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.
10. Per ogni pasto, l'I.A. dovrà provvedere alla produzione e alla consegna in ciascuna sede di un congruo numero di porzioni aggiuntive necessarie ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (es. piatti che cadono a terra).

#### **Art. 26 – MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO**

1. I pasti predisposti presso i Centri Cottura devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.
2. I pasti scolastici giornalieri e gli spuntini / merende saranno preparati presso le cucine messe a disposizione dall'A.C. e poi distribuiti direttamente presso i refettori attigui mediante legame espresso.
3. Qualora sia necessario veicolare i pasti scolastici presso altra sede di consumo (ad esempio in caso di indisponibilità di uno dei due Centri Cottura) gli stessi dovranno essere trasportati mediante attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare

qualsiasi contaminazione dall'esterno, con contenitori "pluriporzioni" e in contenitori isotermici idonei al mantenimento delle temperature tali da preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

4. I pasti per gli utenti domiciliari dovranno essere termosigillati e confezionati all'interno di contenitori isotermici monoporzione per ogni singolo utente.
5. I contenitori isotermici utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di mantenerli adeguatamente sanificabili; gli stessi dovranno essere sostituiti al bisogno.
6. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg. CE 1935/2004), gli stessi non dovranno essere adibiti ad altro uso.
7. L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori isotermici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti, nonché alla pulizia e sanificazione dei mezzi adibiti al trasporto.
8. Nel caso in cui si rendesse necessario preparare e veicolare i pasti da un Centro Cottura diverso da quelli previsti, l'IA dovrà garantire che il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva consegna non superi i 60 minuti.
9. L'I.A. deve dotare i plessi di almeno n.1 termometro ad infissione opportunamente corredato delle certificazioni attestanti la conformità ai rilevamenti, per il controllo della temperatura degli alimenti e degli eventuali frigoriferi. La temperatura degli alimenti deve essere rilevata dall'addetto dell'I.A. prima della somministrazione dello stesso, verificando che gli alimenti cotti da consumarsi caldi abbiano una temperatura non inferiore a +65 °C e quelli da consumarsi freddi abbiano una temperatura non superiore a +10 °C.

#### **Art. 27– MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO**

1. Il trasporto dei pasti domiciliari dovrà essere effettuato da parte dell'I.A. con mezzi propri e proprio personale presso il domicilio di ogni singolo utente. A tale scopo l'IA dovrà avere a disposizione un mezzo di trasporto adeguato e conforme alle vigenti norme sulla circolazione.
2. Per l'esecuzione del servizio, l'I.A. deve mettere a disposizione un automezzo a ridotto impatto ambientale come previsto dal DM 65 del 10.03.2020. Il mezzo messo a disposizione dall'I.A. deve essere perfettamente funzionante, coperto da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.
3. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi.
4. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato e sanificabile onde consentire le necessarie operazioni di pulizia.
5. Non è consentito il trasporto promiscuo dei generi alimentari contemporaneamente ad altri prodotti che possano comportare un eventuale rischio di contaminazione chimico- fisica.
6. Prima dell'avvio del servizio dovrà essere prodotta la documentazione comprovante le caratteristiche dei mezzi.

#### **Art. 28 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE**

1. I pasti devono essere distribuiti nei locali ad uso refettorio dal personale addetto alla distribuzione, secondo i menù e le quantità prefissate. Il personale addetto alla distribuzione, opportunamente formato, deve rispettare le porzioni raccomandate per le varie fasce di età e porre particolare attenzione alle modalità e presentazione degli alimenti.
2. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

3. Nella distribuzione il personale dovrà osservare le seguenti prescrizioni:
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
  - lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
  - eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori nei plessi ove essi siano utilizzati per il servizio post-scuola;
  - aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
  - riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
  - igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
  - apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
  - riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto situato presso i locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
  - eseguire la distribuzione dei pasti ai tavoli con scodellamento da pluriporzione mediante i carrelli termici in dotazione;
  - distribuire i pasti solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola ad eccezione della minestra, che dovrà essere posta nei piatti prima dell'arrivo degli alunni, calcolando i tempi in modo che la stessa non risulti fredda, ma ad una temperatura adeguata al momento del consumo;
  - utilizzare solo utensili adeguati; si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni
  - garantire l'aggiunta del formaggio grattugiato ai primi piatti direttamente nei refettori prima del porzionamento; durante l'esecuzione dell'appalto, l'IA dovrà essere disponibile a modificare tale modalità di distribuzione del formaggio grattugiato
  - procedere al condimento dei cibi e dei contorni solo a ridosso della distribuzione del pasto;
  - provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, allo sbarazzo dei tavoli, al riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio, cucine e locali accessori, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti, alla pulizia e riordino di tutto il materiale, incluso il lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe/vassoi (...).

#### **Art. 29 – STOVIGLIE, TOVAGLIE E TOVAGLIOLI**

1. È a carico dell'I.A. il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti.
2. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili e posate in acciaio inossidabile, lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
3. L'I.A. è tenuta a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
4. Solo in caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si potranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, come indicato dal D.M. 10 marzo 2020. Gli stessi dovranno inoltre garantire l'adeguatezza alla normativa vigente (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg. CE 1935/2004 - MOCA), con particolare riferimento alle temperature di utilizzo e ai tempi di contatto tra il materiale e l'alimento. Anche i piatti monouso destinati ai pasti domiciliari e alle diete speciali dovranno prevedere le stesse caratteristiche.
5. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso

del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

6. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
7. L'A.C. attua le verifiche sui requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti, nonché sulle tovaglie e tovagliette secondo quanto previsto dal DM 10 marzo 2020.

#### **Art. 30 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN SITUAZIONE DI EMERGENZA IMPREVEDIBILI (SANITARIE, BELLICHE, ETC...)**

1. Nel caso di dichiarazione di stato di nuova emergenza sanitaria (es. Covid 19) o altro stato di emergenza, l'I.A. dovrà adottare ogni iniziativa utile per fronteggiare lo stato di emergenza, in accordo con l'A.C. , al fine di rispettare l'emananda regolamentazione. Se necessario, l'A.C. valuterà secondo buona fede la sussistenza dei presupposti per l'approvazione di una variante in corso d'opera ai sensi dell'art. 120 c. 1 lett. c) del Codice
2. In particolare, in caso di emergenza o comunque in tutti i casi di cui all'art. 120 c. 1 lett c) del Codice, la S.A. potrà valutare, secondo buona fede, e concordare con l'I.A. la modifica delle condizioni di esecuzione del contratto, al fine del rispetto della eventuale normativa sopravvenuta e del perseguimento del pubblico interesse a cui l'affidamento è preordinato. A titolo meramente esemplificativo, potrà essere prevista anche l'eventuale fornitura di pasti monoporzione, realizzata in base alle Linee guida regionali e secondo tutte le caratteristiche nutrizionali e di igiene previste per il servizio ordinario (ivi comprese le caratteristiche delle derrate), la strutturazione in diversi turni degli accessi al refettorio ovvero l'organizzazione della distribuzione in locali diversi da quelli previsti nella modalità ordinaria di svolgimento del servizio.
3. In tale situazione l'A.C. potrà concordare con l'I.A. di adottare le seguenti misure:
  - integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile un'eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti, anche non presso i refettori ma nelle singole classi o altri ambienti appositamente individuati di concerto con le istituzioni scolastiche e sanitarie, ed eventualmente anche disponibilità di personale per la sorveglianza degli studenti durante la refezione;
  - fornitura dei pasti in vassoi monouso biocompostabili;
  - fornitura di d.p.i. specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

#### **Art. 31 – OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i centri cottura e i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'I.A. e conservate presso i rispettivi locali, inserite in un programma delle pulizie.
2. L'I.A. è tenuta ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda Sanitaria o dagli organi di controllo designati dall'A.C., nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.
3. I locali, le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, custoditi sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.
4. Le operazioni di pulizia devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.
5. L'I.A. deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio dell'anno scolastico (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali dei centri cottura, dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di

- ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.).
6. L'I.A. deve provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico di tutti locali interessati dal servizio, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.
  7. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.
  8. L'I.A., giornalmente, una volta concluse le operazioni di preparazione e confezionamento pasti nei centri cottura e quelle di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia:
    - lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie (a solo titolo esemplificativo: tegameria, utensileria, attrezzature varie, posate, bicchieri, caraffe, piatti, vassoi ecc.);
    - riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature e arredi utilizzati per la preparazione e la distribuzione compresi i carrelli termici
    - pulizia e sanificazione dei locali cucina e dei refettori,
    - pulizia e sanificazione dei pavimenti presso la scuola primaria;
    - pulizia e sanificazione dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori.
  9. Qualora il servizio si svolgesse su più turni, tra l'uno e l'altro l'I.A. dovrà inoltre provvedere, presso i refettori, a:
    - sparcchiare e detergere i tavoli (disinfezione se necessaria), e asportare i residui grossolani dei cibi dai pavimenti
    - apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.
  10. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti, in conformità a quanto disposto dal D.M. 10.03.2020.
  11. L'I.A. deve produrre all'A.C. le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare almeno entro 5 giorni antecedenti l'avvio del servizio. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
  12. 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. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.
  13. I materiali di pulizia (prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti), tutti a carico dell'I.A., devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.
  14. L'I.A. dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).
  15. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere lavati e sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
  16. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.



17. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
18. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'I.A. si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

#### **Art. 32 – SMALTIMENTO RIFIUTI**

1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'I.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci ecc.).
2. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'A.C.
3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.
4. Le spese per lo smaltimento dei rifiuti (TARI) rimarranno a carico dell'A.C.
5. Restano a carico dell'I.A. i costi per l'acquisto dei sacchetti per la raccolta dei rifiuti, la pulizia dei bidoni, dei cassonetti e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti
6. Restano altresì in capo all'I.A. il ritiro e lo smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate, previa segnalazione formale all'Ufficio Inventario del Comune

#### **Art. 33 – GESTIONE DEGLI INFESTANTI**

1. L'I.A. dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni.
2. Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 nei locali oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale. Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere i Centri Cottura e i refettori, comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne di competenza.
3. L'I.A. dovrà riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati.
4. L'I.A. dovrà fornire all'A.C. copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 3 all'anno per refettorio/cucina).
5. Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o altre azioni correttive. Gli esiti degli interventi di monitoraggio dovranno essere documentati mediante apposita modulistica, che evidenzii in modo chiaro il numero di catture e il superamento del limite critico identificato. Tale documentazione deve essere disponibile presso ciascuna sede oggetto di monitoraggio.

6. Non devono essere utilizzate esche tossiche all'interno dei locali ed in ogni caso poste in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.
7. Tutte le postazioni di monitoraggio devono essere opportunamente identificate.
8. Nell'ambito degli interventi periodici la società specializzata dovrà provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione di apparecchiature o parti di esse usurate o mal funzionanti.

#### **Art. 34 – PROGRAMMA DI EMERGENZA**

1. La I.A. deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro di cottura e/o Cucine comunali, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.
2. L'I.A., in caso di emergenza, deve garantire l'applicazione delle misure previste nel Piano di emergenza offerto in fase di gara.
3. Il piano di emergenza deve riguardare tutti i servizi prestati nell'ambito del presente appalto (es: refezione scolastica, consegna pasti a domicilio, sportello all'utenza, operatività della piattaforma di gestione prenotazioni....)

#### **Art. 35 – SISTEMA INFORMATIZZATO DI GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E SPORTELLO DI SUPPORTO ALL'UTENZA**

1. L'I.A. dovrà provvedere ad organizzare e gestire, con proprio personale e a propria cura e spese, il servizio di raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri presso i singoli terminali di consumo ed effettuare direttamente l'ordinazione quotidiana del numero di pasti da erogare alla cucina presso ciascun plesso.
2. L'I.A. dovrà curare la tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa e dei pasti prenotati su propria piattaforma, provvedendo al caricamento iniziale di tutti i dati necessari. In tale piattaforma l'I.A. dovrà registrare quotidianamente, mediante idonea strumentazione CHE SI INTERFACCI CON ALUNNI WEB (o adeguarsi ad eventuale nuovo software scolastico) in dotazione all'istituto scolastico, acquisita a proprie spese e non oltre le ore 09.30 del giorno lavorativo successivo a quello di fruizione, le presenze giornaliere dei singoli utenti e degli insegnanti addetti alla vigilanza (nel caso degli insegnanti non sarà necessario identificarne il nominativo, ma sarà sufficiente indicare il numero giornaliero di docenti che si sono avvalsi del servizio per ciascuno dei plessi scolastici).
3. L'appaltatore dovrà utilizzare il sistema informatizzato proposto in sede di gara, che deve garantire i seguenti standard prestazionali minimi:
  - a) garantire l'interfaccia con l'applicativo ALUNNI WEB (o adeguarsi ad eventuale nuovo software scolastico), come indicato al comma 2
  - b) poter accedere attraverso il sistema tramite opportuna identificazione (SPID o CIE), anche attraverso un processo graduale di transizione dall'attuale sistema con ID e PSW;
  - c) l'accesso al Sistema interamente WEB based avviene mediante accesso alla rete internet e l'utilizzo in modalità SaaS (Software as a Service) e sito presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
  - d) la prenotazione ed addebito dei pasti attraverso la raccolta giornaliera e memorizzazione dei dati di presenza/assenza nel Sistema Informatico a cura dell'aggiudicatario con messa a disposizione tempestiva degli stessi;
  - e) gestione completa di tutti i dati anagrafici degli utenti, dei genitori/tutori e di tutti i dati necessari per la gestione del servizio, comprensivo di emissione bollettino PAGOPA o SDD e

verifica dei pagamenti

- f) gestione delle fasce ISEE, con aggiornamento delle stesse
- g) gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari;
- h) gestione della comunicazione con i genitori via mail, SMS e la generazione automatica di documenti e relativa gestione documentale;
- i) rilascio certificazioni/attestazioni per gli utenti

- 4. Il gestionale offerto dovrà garantire altresì la gestione completa di tutti i dati anagrafici degli utenti, dei genitori/tutori e dati gestionali di tutti gli eventuali servizi aggiuntivi **offerti in sede di gara** (pre-post scuola, centri estivi, trasporto, graduatorie), con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento che possono essere differenziati per Servizio, comprensivi del pagamento di quote richieste dal Comune per la gestione delle iscrizioni ai diversi servizi;
- 5. La piattaforma deve consentire l'accesso in visualizzazione all'A.C. e deve consentire l'extrapolazione mensile dei pasti serviti nel mese di riferimento e l'extrapolazione dei pasti complessivamente serviti dall'inizio del servizio fino al momento dell'export dei dati necessario affinché il DEC predisponga lo Stato di avanzamento del Servizio ai fini della liquidazione periodica del corrispettivo d'appalto all'I.A.
- 6. L'I.A. è tenuta inoltre all'effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro informatico giornaliero e i pasti prenotati/erogati effettivamente, rimanendo unica responsabile di eventuali scostamenti, in quanto saranno riconosciuti in contabilità del servizio dal DEC esclusivamente i pasti effettivamente erogati
- 7. La Gestione anagrafica degli utenti iscritti al servizio è a carico dell'I.A.
- 8. L'I.A. è tenuta a correggere tempestivamente ogni variazione riscontrata tra le presenze rilevate e la banca dati anagrafica degli utenti del servizio presente nella piattaforma utilizzata.
- 9. L'I.A. dovrà inoltre garantire un sportello di sportello all'utenza, secondo le prescrizioni minimi indicate nel presente articolo e migliorabili in fase di gara
- 10. L'Appaltatore dovrà provvedere, con proprio personale, all'attivazione e alla gestione dello Sportello Refezione all'utenza, per un minimo di **10 ore settimanali**, in giorni feriali (Lun-Ven) in fascia oraria da concordare con l'A.C. con le seguenti funzioni:
  - fornire informazioni all'utenza in merito al servizio di cui al presente Capitolato, alle modalità di prenotazione pasti, pagamento, disdetta
  - gestire il supporto ai cittadini per effettuare le iscrizioni on line, le eventuali rinunce ai servizi e inserimenti in corso d'anno;
  - i controlli della documentazione prodotta in fase di iscrizione (verifica anagrafe, ISEE);
- 11. La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere la prestazione del servizio di sportello all'utenza in una fascia oraria diversa, in caso di mutate esigenze organizzative.
- 12. L'AC mette a disposizione dell'IA una postazione di lavoro adeguata, in locale ad uso non esclusivo. E' compito dell'IA dotare il proprio personale dedicato dal servizio di sportello all'utenza della strumentazione tecnica necessaria per l'espletamento del servizio (es.: PC, stampante...) e del materiale di consumo necessario.
- 13. Il servizio è prestazione contrattuale e l'eventuale prestazione del servizio in misura inferiore a quella indicata nel presente articolo, **come eventualmente migliorata in fase di gara**, comporta l'applicazione delle penali per inadempimento contrattuale, ai sensi del successivo art. 58.

## Art. 36 – MENÙ E GRAMMATURE

- 1. L'A.C. e l'I.A. concorderanno schemi di menù stagionali per le scuole **articolati su 4 settimane**,

che tengano conto della stagionalità dei prodotti, delle frequenze dei rientri e dei progetti di educazione alimentare, in coerenza con quanto offerto in sede di gara. Nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere richieste variazioni al menù in base all'andamento climatico.

2. I menù dovranno essere predisposti facendo riferimento al documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica "Mangiar sano a scuola" (ATS Milano città metropolitana – novembre 2016).
3. Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono indicate nelle Linee Guida "Mangiar sano a scuola" (ATS Milano città metropolitana – novembre 2016) per ciascuna fascia d'età e per le pietanze da servire ad insegnanti ed educatori (o altre persone adulte) si dovrà fare riferimento alle grammature delle secondarie di primo grado, aumentate del 15%. L'I.A. dovrà comunque adeguare le grammature e le frequenze dei cibi proposti, in base alle disposizioni che verranno eventualmente emanate a livello regionale o nazionale nel corso dell'appalto.
4. L'I.A. è tenuta a sviluppare per ciascun menù, sulla base delle grammature previste a crudo, le corrispondenti grammature "a cotto".
5. Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione di frutta di stagione: richieste almeno 3 tipologie di frutta diverse nell'arco della settimana (ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale per l'autorizzazione). E' richiesto di documentare settimanalmente la tipologia di frutta servita all'utenza.
6. In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua l'I.A. dovrà proporre menù particolari, comprensivi anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle/crostoli) per l'intera utenza compresi gli utenti in dieta speciale, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'A.C.
7. Nel corso dell'anno, per le sole utenze scolastiche, potranno essere richiesti dalla Stazione Appaltante o proposti dalla Ditta Aggiudicataria, fino a 5 menù a tema, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante. Tali menù potranno essere collocati all'interno di progetti di educazione alimentare o ambientale. A titolo esemplificativo i temi potrebbero essere: menù regionali, etnici, menù ottenuti con materie prime prodotte da realtà operanti nel sociale (es: Libera Terra o altre realtà analoghe), o di altri temi che potranno essere di volta in volta concordati con la Stazione Appaltante.
8. In occasione dell'erogazione di tali menù l'I.A. dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale un menù il più simile possibile a quello standard ma adeguato alle prescrizioni dietetiche.
9. In caso di gite, dovrà essere fornito un cestino freddo composto da: 2 panini (con formaggio "latteria" o Montasio e con prosciutto cotto Alta Qualità) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato e acqua. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti. Dovrà essere garantito un cestino adeguato anche agli utenti che usufruiscono di dieta speciale.
10. In caso di gite, il numero di bambini partecipanti verrà comunicato al momento della richiesta (almeno 3 giorni prima dell'uscita). Qualora la gita venisse disdetta con comunicazione all'I.A. con un preavviso di un giorno, il pranzo previsto dal menù giornaliero potrà essere sostituito con un menù semplificato, che dovrà rispettare in ogni caso le grammature e l'apporto nutrizionale previsti consumato nella sede scolastica. L'eventuale disdetta della gita potrà avvenire anche al mattino stesso (entro le ore 9.30). In tal caso i bambini consumeranno il pranzo al sacco nel refettorio.

---

## **Art. 37 – PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE**

### **SPECIALI**

1. L'IA si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale. Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi e diete leggere (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti per periodi non superiori a 3 giorni.
2. In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo l'IA provvederà ad effettuare specifiche sessioni, opportunamente documentate e verificabili, di formazione e addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di eliminare i rischi di potenziali contaminazioni.
3. Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti. Dovranno essere predisposti, a cura del servizio dietetico della Ditta aggiudicataria, specifici menu per ciascuna tipologia di dieta speciale, leggera e religiosa; tali menù dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale per la divulgazione alle famiglie.
4. In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, l'IA è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione e assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con l'A.C. tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.
5. I menù dovranno essere redatti fornendo l'indicazione degli allergeni presenti, ai sensi del Reg. 1169/2011, inoltre l'AC potrà richiedere alla ditta copia del registro allergeni elaborato ai sensi dello stesso regolamento.
6. I pasti per le diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzionamento perfettamente sigillate, riportanti le seguenti indicazioni: destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinato e la tipologia della dieta.
7. Il menù e le diete speciali devono essere elaborati e visionati da dietista o altro personale dell'IA a norma di legge.
8. Il personale addetto alla distribuzione deve verificare la corrispondenza delle diete speciali al momento della distribuzione agli alunni/adulti interessati. A tal fine dovrà operarsi un'attività di coordinamento attraverso il Manuale di Autocontrollo in cui deve essere indicata la procedura per la gestione delle diete speciali.
9. La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico dell'IA che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".
10. La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta, certificato medico, ecc.) sarà trasmessa dall'A.C. all'IA prima dell'inizio o durante il servizio per ciascun anno scolastico e dall'Ufficio Servizi Sociali per quanto riguarda gli utenti domiciliari.

### **Art. 38 – VARIAZIONE DEL MENÙ**

1. È consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
  - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
  - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
  - allerta alimentare;
  - irreperibilità documentata delle materie prime.
2. La variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.
  3. In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menù ordinari
  4. L'I.A. potrà chiedere, solo in casi del tutto eccezionali, all'A.C. di garantire il servizio con la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o comunque con le modifiche necessarie al pasto previsto dal menù, la cui composizione dovrà comunque rispettare le indicazioni del fabbisogno nutrizionale previsto.
  5. Inoltre, l'A.C. potrà richiedere, o l'I.A. potrà proporre, di variare le preparazioni componenti il menù in caso di costante, documentato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, nel rispetto dei principi dei CAM e delle azioni correttive ivi previste a seguito delle rilevazioni delle motivazioni di eventuali eccedenze alimentari. In tal caso l'I.A. adotta la variazione concordata con l'A.C., purché equivalente sotto il profilo dietetico, senza nulla pretendere.

#### **Art. 39 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

1. L'I.A. si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi sacchetti sterili chiusi, presso ogni Centro di cottura ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.
2. Procedure per il campionamento:
  - il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
  - il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
  - ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
  - il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione,
  - i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva;
  - il sacchetto deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

#### **Art. 40 – GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA I.A.**

1. L'A.C. mette a disposizione dell'I.A., per tutta la durata dell'appalto, i locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, come descritti nell'allegato denominato "Elenco delle attrezzature" e nelle allegate "planimetrie delle cucine" nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi.
2. Prima dell'inizio del servizio verrà redatto in contraddittorio, sottoscritto e consegnato all'I.A. l'inventario dettagliato dei locali e delle attrezzature e formalizzata la relativa consegna, in sede di verbale di consegna del servizio, ai sensi dell'art. 4 c. 4 del presente capitolato.
3. L'I.A. assume in uso locali ed attrezzature ai soli fini inerenti al presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro eventuale sostituzione e/o integrazione.
4. Restano a carico dell'I.A.:

- a) la minuta manutenzione dei locali di mensa, delle attrezzature, degli impianti (a titolo esemplificativo: sostituzioni interruttori, prese..) e degli arredi consegnati (a titolo esemplificativo: sostituzione maniglie...);
  - b) le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
  - c) **2** tinteggiature entro la scadenza del triennio contrattuale (la prima nel primo periodo di sospensione del servizio per vacanze utile) di cucine, dispense e refettori, su richiesta della S.A.
  - d) tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative vigenti in materia igienico-sanitaria;
  - e) la fornitura di eventuali attrezzature in caso sia necessaria la loro sostituzione (es: abbattitori di temperatura, frigoriferi, strumenti di sanificazione), nonché di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto;
  - f) la manutenzione dei filtri degli addolcitori presenti e la loro sostituzione quando necessario;
  - g) la fornitura giornaliera del materiale di cui all'art. 26 nonché delle necessarie scorte per eventuali emergenze;
  - h) la fornitura di brocche indicativamente da 1.5 l (max 2 l) per la distribuzione dell'acqua ai tavoli. Dovrà essere garantita una brocca ogni 5 utenti. Le brocche, il cui riempimento deve essere garantito dall'I.A., devono essere in materiale idoneo per gli alimenti, munite di coperchi e dovranno essere deterse (all'occorrenza sanificate) ed asciugate al termine di ogni servizio;
  - i) la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carte e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e servizi igienici personale mensa;
  - j) la fornitura di tovaglioli e tovaglie in carta e/o tovaglie di stoffa con il relativo lavaggio;
  - k) la sostituzione e l'integrazione delle stoviglie, del vasellame frangibile e di quello infrangibile, delle brocche, dei vassoi e del pentolame, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura;
  - l) la costante verifica che le condizioni ambientali nei luoghi di consumo dei pasti siano adeguate ai bisogni dell'utenza.
5. Qualunque attrezzatura o apparecchiatura acquistata durante il corso dell'Appalto resterà di proprietà dell'AC al termine dello stesso
  6. I locali e le attrezzature di proprietà comunale saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.
  7. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto alla scadenza dell'Appalto dal DEC dell'A.C., alla presenza dell'I.A.. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili alla ditta - dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'A.C. avrà titolo di rivalersi sull'importo residuo da corrispondere all'appaltatore a saldo e, per la parte eccedente, sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.
  8. L'I.A. dovrà occuparsi dell'aggiornamento del Certificato di prevenzione incendi (CPI) nel caso in cui la scadenza dello stesso avvenga durante la fase di esecuzione dell'appalto, assicurando le necessarie verifiche e formando adeguatamente il personale.

#### **Art.41 – OBBLIGHI ED ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA SULL'ESECUZIONE**

1. Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, è a carico dell'I.A.:
  - la fornitura di prodotti o la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di gara;
  - la fornitura di ogni altra attrezzatura, utensileria e tegameria necessaria per le attività oggetto del contratto eventualmente offerte come migliorie, che rimangono di proprietà dell'A.C.;

- garantire l'osservanza del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, da parte di tutto il personale operante nel servizio e con particolare riguardo ai dati di salute trattati per garantire le diete speciali. Il trattamento dei dati riferiti all'utenza avverrà per i soli fini inerenti ai servizi in oggetto;
  - la segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'A.C.;
  - la predisposizione e l'aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'A.C. o della scuola;
  - eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente;
  - ogni autorizzazione, documentazione, strumentazione anche non esplicitamente menzionata, ad esclusione di quelle consegnate dall'A.C., necessarie ad eseguire a regola d'arte il servizio, anche a seguito di eventuali evoluzioni legislative.
  - provvedere alla fornitura del materiale per l'integrazione del contenuto delle cassette di pronto soccorso in dotazione alle cucine;
2. L'I.A. ha l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del Direttore Tecnico del servizio, o altra figura professionale individuata, alle riunioni della commissione mensa, se previste.
3. L'I.A. ha l'obbligo di corrispondere all'A. C. un **compenso unico forfetario di € 40.000 quale rimborso annuo per le utenze** necessarie all'espletamento del servizio. Tale rimborso sarà suscettibile di adeguamenti ISTAT secondo le medesime modalità previste per l'adeguamento prezzi, con riferimento a **"Tutte le altre componenti, inclusi gli oneri da DUVRI: indice FOI per impiegati e operai, senza tabacchi"**.

#### **Art. 42 – OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

1. Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti attività:
- garantire all'I.A., per tutta la durata del contratto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara, secondo le modalità riportate nell'art. 44 "Fatturazione e pagamenti" del presente Capitolato;
  - aggiornare, nel corso di validità del contratto, i dati relativi alle mense da rifornire e dare ulteriori informazioni e notizie necessarie all'I.A. per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito, ad esempio, agli iscritti al servizio, alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menù ecc.);
  - la manutenzione straordinaria e l'adeguamento strutturale dei locali adibiti al servizio;
  - la manutenzione concernente impiantistica ed edilizia dei locali adibiti al servizio e/o la sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili all'I.A., il quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
  - in caso di sciopero del personale scolastico e/o comunale, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, darne preavviso all'I.A. con il massimo anticipo possibile;
  - mantenere i rapporti ufficiali con i terzi (comunicati ufficiali alle famiglie o alla scuola, eventuali comunicati stampa, ecc.).

#### **Art. 43 – OSSERVANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA**

1. È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro, di prevenzione infortuni, igiene del lavoro, ed in particolare quanto disposto dal D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., effettuando la valutazione dei rischi lavorativi connessi alla propria attività e adottando le misure di prevenzione e protezione contro i rischi stessi, rendendone edotti i lavoratori.



2. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C., almeno 5 giorni prima dell'avvio del servizio, il Documento di valutazione dei rischi relativo alle attività svolte nell'ambito del servizio oggetto del presente Capitolato, che dovrà essere sottoposto al parere dell'organo comunale competente in materia al fine del necessario coordinamento con il Documento di valutazione dei rischi dell'A.C.
3. Tale Documento deve contenere almeno l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento dell'attività per i lavoratori e per gli utenti e il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, nonché il programma delle misure da adottare nei casi di emergenza (Piano di emergenza e di evacuazione in caso di incendio o altre calamità) e l'indicazione del preposto alla sicurezza, degli addetti alla gestione delle emergenze e al primo soccorso.
4. Il personale addetto alla gestione delle emergenze e al primo soccorso, che dovrà essere presente in numero adeguato durante lo svolgimento del servizio, dovrà essere adeguatamente e periodicamente formato in merito alle attività che sarà chiamato a svolgere in caso di emergenza ai sensi della normativa vigente e in funzione del rischio specifico dell'attività. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. copia degli attestati di frequenza del personale ai predetti corsi di formazione e i relativi aggiornamenti.
5. L'I.A. è altresì tenuta, entro il termine di cui al comma 2, a comunicare il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione.
6. Sarà onere dell'I.A. la redazione e l'aggiornamento del Piano di emergenza e di evacuazione e degli schemi sinottici con l'indicazione del responsabile dell'attività e del personale addetto alle emergenze e al primo soccorso.
7. L'I.A., in ottemperanza alle disposizioni del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., deve provvedere affinché il personale che eseguirà il servizio di cui al presente Capitolato tecnico, abbia ricevuto un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri delle relative attività, anche con riferimento ai luoghi di lavoro in cui opera, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente, sui disturbi e rischi che la propria attività può causare ai dipendenti dell'A.C. e sui modi per eliminare tali negative influenze.
8. L'A.C. attraverso persona idonea deve fornire preventivamente all'I.A. dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'area in cui è destinato ad operare ed in relazione all'attività oggetto del Servizio ciò per consentire all'I.A. l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione all'attività da svolgere.
9. L'I.A. si impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.

#### **Art. 44 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE (DUVRI)**

1. L'I.A. è tenuta ad attenersi nello svolgimento del servizio alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI di cui all'art. 26 del d.lgs. 09.04.2008, n. 81 .
2. L'I.A. può proporre all'A.C. aggiornamenti e integrazioni al DUVRI in occasione della riunione di coordinamento cui al precedente art. 36 punto 4.1. Lo stesso documento potrà comunque essere aggiornato nel corso della durata dell'appalto, anche su proposta dell'I.A., in caso di sopraggiunte esigenze di carattere tecnico, logistico, od organizzativo gravanti sulle modalità di realizzazione del servizio.
3. L'I.A. deve provvedere all'adozione di tutte le iniziative previste dal DUVRI dando dello stesso adeguata informazione al proprio personale, ai soggetti cointeressati e adottando tutte le misure necessarie all'esecuzione di quanto dallo stesso previsto.

#### **Art. 45 – ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

1. L'I.A., entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione del servizio, provvede a:
  - a) comunicare all'A.C. il nominativo del **Referente coordinatore**, e del **direttore tecnico del servizio**, di cui al precedente art. 16, i recapiti telefonici e di posta elettronica da utilizzare per comunicare rapidamente con la ditta stessa;
  - b) trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale di cui all'art. 12 c. 12, che dia evidenza del titolo di studio;
  - c) trasmettere il curriculum vitae del **Referente coordinatore**, e del **direttore tecnico del servizio**.
2. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, è a carico dell'I.A. l'esecuzione di ogni prescrizione impartita dalle autorità competenti per il mantenimento dei requisiti e dei titoli abilitativo/autorizzativo, compresi interventi di manutenzione ordinaria e/o fornitura di attrezzature/arredi.
3. L'I.A. dovrà infine garantire un'informazione agli utenti relativamente a: alimentazione, disturbi alimentari, salute e ambiente, contrasto agli sprechi affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti nonché ai contenuti dell'approccio dei Criteri Ambientali Minimi espressi nella premessa del presente Capitolato per il conseguimento degli obiettivi ambientali, collaborando con la S.A nella stesura di eventuali progetti scolastici **valutabili in sede di gara**;
4. A verifica dell'adempimento del precedente punto 3, l'I.A. deve produrre, in conformità dell'Offerta tecnica presentata **in sede di gara**, un *Piano di iniziative di comunicazione* che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.
5. L'I.A. si impegna a comunicare tempestivamente all'A.C. ogni aggiornamento del **piano di organizzazione del personale** previsto nell'offerta tecnica - organizzativa presentata.
6. L'A.C. ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'I.A. e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.
7. L'I.A. si impegna all'attuazione della politica per la riduzione degli **sprechi** alimentari, con le modalità indicate dal successivo dall'art. 48, che deve essere oggetto di apposita comunicazione.

#### **PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ PAGAMENTO E REVISIONE PREZZO**

##### **Art. 46 – PREZZO DEI PASTI**

1. Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.
2. Il servizio sarà remunerato a misura in base ai pasti effettivamente prenotati e forniti giornalmente moltiplicati per il prezzo unitario offerto in sede di gara, oggetto di revisione dei prezzi, ai sensi del successivo art. 45.

##### **Art. 47 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

1. Il corrispettivo spettante all'I.A., sarà corrisposto mensilmente in funzione dei pasti effettivamente prenotati e forniti, previo invio di regolare fattura elettronica trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento.
2. Preliminarmente all'emissione delle fatture:
  - a) entro i primi 7 giorni lavorativi del mese successivo, l'I.A. deve trasmettere in via telematica

un rendiconto contenente il numero di pasti erogati nel mese di riferimento, suddivisi per tipologia di servizio (refezione scolastica e consegna pasti a domicilio) e suddivisi per ciascuna giornata alimentare, con il dettaglio per la refezione scolastica, del numero dei pasti fruiti per ciascun plesso scolastico con l'evidenza delle diete speciali distribuite per ciascuna scuola e per ciascun utente, suddivise per tipologia (per celiachia, allergie ...);

- b) il D.E.C. entro 7 giorni dalla presentazione del rendiconto dell'I.A. e, sulla base delle risultanze del sistema informatizzato di gestione delle prenotazioni, redige il S.A.S. (Stato di Avanzamento del Servizio), attestante l'importo complessivamente maturato dall'avvio del servizio e l'importo maturato nel mese di riferimento e lo trasmette al R.U.P. Entro la medesima scadenza, in caso di non coincidenza dei dati o altra evenienza, il D.E.C. può richiedere chiarimenti e/o documentazione integrativa e/o revisione del documento stesso;
  - c) A seguito della consegna della documentazione integrativa o revisionata richiesta, il D.E.C. dell'A.C. ha come nuovo termine di emissione del S.A.S. (Stato di Avanzamento del Servizio) e lo trasmette al R.U.P. ulteriori 7 giorni lavorativi dalla consegna;
  - d) il RUP ricevuto il S.A.S. dal DEC, lo trasmette all'I.A. ed emette il Certificato di Pagamento, con applicazione della ritenuta di legge dell'0,5% , ai sensi dell'art. 11 c- 6 del Codice e previa verifica della regolarità contributiva dell'I.A. e di eventuali subappaltatori.
  - e) Al momento dell'adozione del CdP da parte del RUP, l'I.A. provvede quindi all'emissione di fatture di importo corrispondente, al netto della ritenuta dello 0,5%.
  - f) Ai sensi dell'art. 11 c. 6 del Codice le ritenute applicate sui singoli pagamenti in acconto, nella misura dello 0,5%, possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale del contratto, dopo l'approvazione da parte dell'A.C. del certificato di verifica di conformità del servizio e acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) che non evidenzia inadempienze.
3. Ogni fattura dovrà:
- a) essere intestata al Comune di Pogliano Milanese – Piazza Avis Aido n. 6 – 20005 Pogliano Milanese CF 86502140154 - PIVA 04202630150 - IPA c\_g772 - AUSA 0000246145 - SDI UF6R0V
  - b) indicare il periodo di riferimento del servizio, il numero di pasti distribuiti (suddivisi per ciascuna tipologia di utenza di cui all'art. 3 e per ciascun plesso scolastico), nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN ovvero numero conto corrente postale dedicati ai sensi dell'art. 3 L. 136/2010);
  - c) riportare, ai sensi e per gli effetti del DM 55/2013, del d.l. 66/2014 e del DM 23.01.2015 il codice univoco ufficio destinatario della fattura, il codice esigibilità IVA, il codice identificativo di gara (CIG), la data di scadenza nonché gli estremi della determinazione di affidamento del servizio (data e numero cronologico, estremi dell'impegno);
  - d) indicare l'importo complessivo del fatturato decurtato della percentuale dello 0,5 di cui al precedente punto 2.
4. Si precisa che, in mancanza anche di uno solo degli elementi di cui alle lettere a), b), c), e d), le fatture saranno respinte.
5. Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica della rispondenza al servizio effettivamente effettuato e acquisizione di DURC regolare. In caso di DURC irregolare, si applicherà quanto previsto dall'art. 11 c. 6 del D.Lgs. 36/2023. In particolare, in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi
6. In caso di applicazione di penali, le stesse verranno applicate a valere sul primo pagamento utile e, per l'eccedenza, si procederà all'escussione della cauzione definitiva.
7. Ai sensi dell'art. 11 c. 6 del D.Lgs. 36/2023, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni

dovute al personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti, impiegato nell'esecuzione del contratto, il RUP dell'AC invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'IA, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine di cui al terzo periodo, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto.

8. Come prescritto dal D.P.R. 602/73 e dal D.M. 40/2008, l'A.C., prima di liquidare le fatture di importo superiore a € 5.000,00 (euro cinquemila/00), verifica che l'I.A. risulti adempiente all'obbligo di versamento di imposte e tasse. In caso l'I.A. risulti inadempiente, l'A.C. non procederà alla liquidazione segnalando la circostanza all'Agente della riscossione competente per territorio.
9. Gli oneri per la sicurezza da interferenze (oneri da DUVRI) saranno liquidati in quota per singolo pasto. L'I.A. trasmette al DEC la documentazione la formazione degli addetti nonché l'osservanza delle altre misure previste nel documento DUVRI. Il DEC, previa verifica della documentazione trasmessa, redige il S.A.S. relativo (Stato di Avanzamento del Servizio), attestante l'importo complessivamente maturato dall'avvio del servizio, comprensivo degli oneri per la sicurezza da riconoscere e l'importo relativo da liquidare e lo trasmette al R.U.P. Si procede quindi ai sensi del precedente comma 3 ai fini dell'emissione del CdP da parte del RUP, dell'emissione della fattura da parte dell'IA e al successivo pagamento
10. Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del DPR 26.10.1972, n. 633 (scissione dei pagamenti - split payment).

#### **Art. 48 – ADEGUAMENTI DEI PREZZI**

1. Ai sensi dell'art. 60 del Codice Appalti, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di seguito precisate.
2. La revisione dei prezzi si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 (cinque) per cento dell'importo complessivo e opera nella misura dell'80 (ottanta) per cento, della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.
3. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui sopra, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT, con riferimento alle diverse componenti del costo a pasto, come risultanti dal dettaglio di offerta economica presentato in fase di gara:
  - **Componente derrate alimentari:** Indice NIC/ FOI dei prezzi al consumo per l'intera collettività - [FOODXT] Beni alimentari
  - **Componente manodopera:** Indice del costo della manodopera: indice del costo del lavoro per "Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione"
  - **Tutte le altre componenti, inclusi gli oneri da DUVRI:** indice FOI per impiegati e operai, senza tabacchi
4. In particolare, qualora un singolo indicatore ISTAT subisca una variazione, in aumento o in diminuzione, superiore al 5%, l'I.A. può richiedere un adeguamento della relativa componente del prezzo, come sopra specificato, nella misura dell'80% della variazione rilevata.
5. L'I.A. non può vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati.

#### **Art. 49 – MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO**

1. L'I.A. ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente Capitolato fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica in ciascun plesso scolastico. Qualora ciò non accada all'I.A. saranno applicate le penali di cui all'art. 58.

2. Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla ditta entro il 3° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, l'A.C. potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto mediante comunicazione inviata all'I.A. a mezzo PEC, procedendo contestualmente all'incameramento della cauzione definitiva da questa versata, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

## **PROGETTI SPECIFICI**

### **Art. 50 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE**

1. L'I.A., al fine di aumentare la percezione della qualità del servizio, deve garantire, per ciascun anno scolastico e per ciascun plesso interessato al servizio di ristorazione, almeno due volte all'anno, conformemente a quanto **offerto in sede di gara** e coordinandosi con le iniziative eventualmente presenti presso le scuole, informazioni agli utenti relativamente a:
  - a. alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
  - b. disturbi alimentari
  - c. provenienza territoriale degli alimenti;
  - d. stagionalità degli alimenti;
  - e. corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
  - f. riduzione degli sprechi e recupero delle eccedenze;
  - g. proposte di menù sull'accrescimento della cultura e conoscenza delle tradizioni nazionali: menù a tema sulle culture regionali italiane **valutabile in sede di gara**
  - h. specifiche iniziative riguardanti i temi di cui sopra presentate in offerta tecnica.

### **Art. 51 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.
2. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).
3. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
4. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'A.C. (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire dai sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'A.C.
5. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:
  - 1) attivarsi con le Aziende sanitarie e i soggetti competenti per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti, e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
  - 2) collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati

presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

6. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dall'avvio del servizio, l'IA dovrà realizzare il progetto volto alla riduzione degli sprechi e al recupero delle eccedenze, il quale **sarà oggetto di valutazione in sede di gara**.
7. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente all'A.C., al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dall'avvio del servizio, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.
8. Le verifiche verranno eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

#### **Art. 52 – FLUSSI INFORMATIVI**

1. L'I.A. deve fornire in tempi adeguati all'A.C. le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.
2. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato online sul sito del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico entro 30 giorni dall'inizio del servizio, in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

#### **CONTROLLI E PENALI**

##### **Art. 53 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'I.A., in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per tutte le mense di cui al presente Capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.
2. L'I.A. ha l'onere di individuare, ai sensi del d.lgs. n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia alla Stazione appaltante.
3. La Stazione appaltante non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'I.A. ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate alla Stazione appaltante per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'I.A., fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dalla Stazione appaltante per effetto delle violazioni di cui

sopra.

4. L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
  - dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28.01.2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
  - dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
  - dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
  - dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
  - dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli sopra citati.
5. Tutti i piatti proposti dovranno riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni come previsto dal Regolamento 1169/2011. Indipendentemente dalla procedura di informazione adottata, dovrà essere prodotta idonea e completa documentazione scritta da inviare tempestivamente alla Stazione appaltante e da mettere a disposizione sia delle famiglie che dell'autorità competente.
6. La ditta dovrà trasmettere alla Stazione appaltante, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata, fra cui in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/riciamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.
7. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia inoltre in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

#### **Art. 54 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO**

1. Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. Ce 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza);
2. In particolare dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le indagini microbiologiche e analitiche relative alle materie prime, ai semilavorati, ai prodotti finiti e all'acqua di rete; la frequenza dei campionamenti e la tipologia delle analisi effettuate sarà oggetto di valutazione in sede di **gara**. Gli esiti di tali indagini microbiologiche e/o chimico fisiche dovranno essere tempestivamente inviati all'A.C. per le opportune verifiche.
3. All'inizio dell'appalto l'I.A. comunicherà alla A.C. presso quale laboratorio accreditato portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dal personale qualificato del laboratorio accreditato e saranno successivamente trasmessi in copia all'A.C.
4. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'A.C., ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'I.A. i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. L'A.C. si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio.
5. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe specificate al precedente punto 1 e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

#### **Art. 55 – MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE**

1. L'I.A. deve mantenere a disposizione dell'A.C. copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.
2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'I.A. si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.
4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'I.A., in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.

#### **Art. 56 – CONTROLLI EFFETTUATI DA PARTE DI ENTI ESTERNI**

1. L'I.A. ha l'obbligo di segnalare all'A.C., e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, delle ispezioni o dei sopralluoghi effettuati presso i locali adibiti al Servizio di refezione da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

#### **Art. 57 – CONTROLLO SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO**

1. L'A.C. si riserva di esercitare le funzioni di programmazione e verifica della rispondenza, qualità e piena conformità del servizio reso agli obblighi di cui al presente Capitolato tecnico e dell'offerta presentata in sede di gara, con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.
2. L'A.C. si riserva altresì di effettuare indagini su dati aggregati, anche di tipo qualitativo, sulla soddisfazione degli utenti rispetto all'erogazione dei servizi appaltati, anche in merito al comportamento relazionale degli addetti.
3. Fermi restando i controlli ufficiali svolti dall'Azienda sanitaria presso il centro cottura o i centri refezionali, il DEC dell'A.C., anche coadiuvato da terzi allo scopo incaricati, ha facoltà di disporre i seguenti controlli sia presso il Centro cottura che i centri refezionali, riguardanti:
  - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati
  - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio
  - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti
  - l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti
  - le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature
  - lo stato igienico degli automezzi per il trasporto
  - lo stato igienico-sanitario del personale addetto
  - la professionalità degli addetti alle mense e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (bambini ed adulti)
  - l'abbigliamento di servizio degli addetti
  - l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro
  - le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni e le grammature degli alimenti componenti il pasto
  - il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, la qualità organolettica dei pasti
  - il gradimento dei pasti da parte degli utenti
  - la verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, qualifiche professionali, libretti tecnici attrezzature, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.).
  - verifica dell'adeguatezza ai CAM delle derrate utilizzate, dei materiali forniti, inclusi i



detergenti, dei materiali a contatto con gli alimenti e di tutte le prescrizione previste dal DM 65 del 10/3/2020

4. Ulteriori controlli del Servizio saranno svolti dalla Commissione Mensa, nominata dall'Amministrazione Comunale su segnalazione nominativa dell'istituzione scolastica. Sarà facoltà dei commissari effettuare il controllo sull'andamento complessivo del servizio. Le verifiche avvengono di norma nei locali di distribuzione e di consumo dei pasti. I commissari potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la corrispondenza con il menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di ristorazione. I sopralluoghi nei refettori non sono preceduti da alcun preavviso e l'accesso è soggetto alle disposizioni delle scuole. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici della A.C. che si occupano del servizio di ristorazione scolastica. Le eventuali contestazioni all'I.A. per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse all'I.A. stessa solo ed esclusivamente dall'A.C.
5. I componenti degli organismi di controllo incaricati dovranno indossare, in sede di esecuzione dei controlli di conformità presso i centri refezionali, apposito camice e copricapo, mascherina in materiale usa e getta. A tal fine l'I.A. dovrà sempre disporre in ogni struttura di tali materiali da fornire al personale di controllo. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.
6. L'I.A. è tenuta a garantire, senza alcun onere ulteriore, la disponibilità di uno o più pasti aggiuntivi legati all'attività dei controlli.
7. Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, l'A.C. procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale.
8. In particolare, in caso di rilievo, al momento della distribuzione, di una non conformità che richiede la sostituzione di una o più pietanze, l'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione immediata della stessa.
9. L'A.C. si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dall'I.A.

#### **Art. 58 – PENALI**

1. Le inadempienze agli obblighi contrattuali da parte dell'I.A. comportano l'applicazione delle penali, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito.
2. La richiesta e il pagamento delle penali indicate non esonera in nessun caso l'I.A. dall'adempimento dell'obbligazione cui si riferiscono le penali medesime.
3. Gli eventuali inadempimenti contrattuali saranno contestati per iscritto dal DEC all'I.A., tramite PEC, descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia, dati relativi all'accertatore, ecc.) e l'I.A. avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni al RUP entro 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della contestazione.
4. Qualora l'I.A. non faccia pervenire al RUP le proprie controdeduzioni ovvero le stesse non siano considerate idonee da parte del RUP, nel termine di 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione dell'A.C., il RUP procede all'applicazione delle penali, con trasmissione del relativo provvedimento all'A.C. e all'I.A.
5. Il RUP, ai sensi dell'art. 8 dell'al. 1.2 del D.Lgs. 36/2023, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, la sua eventuale reiterazione, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'I.A., potrà graduare l'entità della penalità da

applicare fino al massimo come stabilito nel presente articolo, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

- 6 Il RUP non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Il RUP potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C. e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le citate condizioni).
- 7 Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sul corrispettivo da pagare per le fatture emesse. In tal caso, le penali applicate nel periodo oggetto di fatturazione devono essere riportate nella fattura stessa da parte del Fornitore.
- 8 In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio l'A.C. potrà provvedervi d'ufficio con proprio personale o ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'I.A. inadempiente, salvo il diritto a favore dell'A.C. al risarcimento degli eventuali maggiori danni.
- 9 L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida ad adempiere trasmessa all'I.A. a mezzo PEC.
11. Si riporta di seguito la descrizione delle principali tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, applicabili nella misura massima sottoindicata per ogni episodio accertato, a carico dell'I.A.

#### Standard merceologici

- a) Mancato rispetto degli standard merceologici previsti contrattualmente e specificati nell'allegata "Tabella merceologica": max € 500,00 prima violazione e max € 1.000,00 (euro mille/00) seconda violazione;
- b) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: max € 500,00 prima violazione e max € 1.000,00 (euro mille/00) seconda violazione;
- c) Etichettatura non conforme alla vigente normativa: max € 1.000,00 (euro mille/00);
- d) Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche max € 1.000,00 (euro mille/00);
- e) Fornitura di prodotti non biologici o difformi alle tipologie merceologiche previste max € 1.000,00 (euro mille/00);
- f) Fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate: max € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00) prima violazione e max € 5.000,00 (euro cinquemila/00) seconda violazione.
- g) Mancato rispetto delle indicazioni degli elementi qualificanti delle derrate alimentari nei documenti di trasporto max € 200,00 (euro cinquecento per singola violazione)

#### Quantità

- h) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- i) Totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso anziani: max € 500,00 a pasto (euro cinquecento/00);
- j) Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: max € 1.000,00 a dieta non rispettata (euro mille/00);
- k) Mancata consegna materiale a perdere: max € 250,00 a violazione (euro duecentocinquanta/00);
- l) Mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) max 500,00 € (euro cinquecento/00) per le prime due sanzioni per anno scolastico per consegna anziani; dalla terza in poi max € 1.000,00 (euro mille/00);

#### Rispetto del menù Menù e flussi informativi SE NON COMUNICATE LE VARIAZIONI

- m) per ogni portata del menù non corrispondente al menù atteso, e non autorizzato dall'A.C.: max €300,00 per ogni portata diversa (euro trecento/00)
- n) Per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata

consegna del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.) a prescindere dalla gravità del caso: max € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).

- o) Scorretto e/o assente flusso informativo previsto nei menù: max € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).

#### Igienico-sanitari

- p) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni, anche se imputabile alle materie prime (ogni rilievo): max € 1.000,00 prima violazione e seconda violazione max € 2.000,00 (euro duemila/00);
- q) Rinvenimento di parassiti: max € 2.000,00 (euro duemila/00);
- r) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: max € 500,00 (euro duemila /00);
- s) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: max € 500,00 (euro mille /00);
- t) Inadeguata igiene degli automezzi: max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- cc) Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- dd) Utilizzo di prodotti di detergenza/disinfezione non conformi ai CAM: max € 250,00 (euro cinquecento/00);
- ee) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- ff) Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente: max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- gg) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- hh) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € max 500,00 (euro cinquecento/00);
- ii) Mancato rispetto della conservazione di un campione rappresentativo del pasto del giorno: max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- jj) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- kk) Mancata tinteggiatura di cucine, dispense, refettori: max € 1.000,00 (euro mille/00) per ciascun plesso scolastico;
- ll) Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mm) Mancato rispetto di procedure e normative generiche: max € 500,00 (euro cinquecento/00);

#### Tempistica

- nn) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti AGLI ANZIANI per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto: max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- oo) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti AGLI ANZIANI per un anticipo superiore a 15 minuti dall'orario previsto: max € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- pp) Mancato aggiornamento/registrazione attività d'impresa nei termini massimi di 7 giorni (figura giuridica, attività e planimetria, ecc.): max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- qq) Preavviso di sciopero non comunicato nei termini di cui all'art. 8, ovvero comunicato oltre il termine fissato: max € 1.000,00 (euro mille/00);

#### Personale

- tt) Mancato rispetto delle norme di igiene max € 500,00 (euro cinquecento/00);
- uu) Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione: max € 500,00 (euro cinquecento/00)
- vv) Ogni altro mancato rispetto delle norme sul personale di cui all'articolo 13 e seguenti: max € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- ww) in caso di mancato rispetto del Rapporto di Somministrazione e degli Indici di produttività previsti dal presente Capitolato: max € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- xx) in caso di mancata comunicazione del piano del personale entro i termini fissati dal presente

capitolato: max € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);

#### Contrattuali

- yy) Mancata presenza, presso il centro di produzione, dei documenti previsti dalla normativa vigente (bolle di consegna, piano di autocontrollo ecc.): max € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- zz) Mancata osservanza in merito a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, accertata a seguito di controlli in situ o controlli documentali (es. fatture d'acquisto, documenti di trasporto, ecc.): max € 1.000,00 a seconda della gravità.
- zz) mancata effettuazione del servizio di sportello all'utenza: max € 100,00 per ciascuna ora di mancata effettuazione del servizio
  - per uso o presenza in giacenza di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche previste nell'allegato 5 del capitolato: max € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
  - per mancato rispetto di quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara: max € 1.000,00 a seconda della gravità.

Ogni ulteriore tipologia di violazione, inadempienza e/o ritardo nell'esercizio del contratto, oltre a quanto sopra indicato, desumibile direttamente ed indirettamente dal contratto stesso, oltre che dal Capitolato e suoi allegati, dall'offerta e dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino ad un max € 1.000,00 (mille/00 euro) a seconda della gravità.

#### **Art. 59 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO, CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEI CREDITI**

1. Ai sensi dell'art. 119 c. 1 del Codice, l'IA esegue in proprio i servizi e le forniture compresi nel contratto. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del codice, la cessione del contratto e' nulla. E' altresì' nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni appaltate, nonché' la prevalente esecuzione del contratto.
2. Considerando la necessità di salvaguardare le proprietà organolettiche del cibo e la qualità dei pasti con una gestione unitaria delle fasi qualificanti del servizio, il subappalto delle seguenti prestazioni: preparazione, confezionamento e distribuzione del cibo è vietato e le relative prestazioni devono essere svolte direttamente dall'affidatario.
3. L'affidamento in subappalto è consentito pertanto solo per le prestazioni diverse da quelli sopra indicati, quali il trasporto dei cibi ed è comunque consentito soltanto ove previamente indicato in fase di partecipazione alla procedura di gara e alle condizioni previste dall'art. 119 del Codice. In tal caso, la domanda di autorizzazione del subappalto deve pervenire almeno 20 giorni prima la data stimata per l'inizio delle relative prestazioni, completa di quanto segue:
  - a. **copia conforme del contratto di subappalto**, con l'indicazione puntuale sotto il profilo prestazionale ed economico delle prestazioni affidate in subappalto, a pena di irricevibilità dell'istanza. Il contratto deve prevedere la clausola di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii.
  - b. **idonea autocertificazione dell'impresa subappaltatrice** circa il possesso dei requisiti di cui all'art. 94, 95, 96 del Codice, della capacità a contrarre con la pubblica amministrazione e delle licenze e/o autorizzazioni eventualmente prescritte dalla Legge per l'esercizio dell'attività oggetto di subappalto.
  - c. **dichiarazione dell'appaltatore circa l'esistenza di eventuali situazioni di controllo con il subappaltatore**
  - d. **dichiarazione di tracciabilità dei flussi finanziari** di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii. da parte dell'impresa subappaltatrice

- e. **Qualora il subappaltatore sia una microimpresa o una piccola impresa**, dichiarazione resa dallo stesso circa la volontà di essere pagato direttamente dal Comune, con indicazione del c/to c/te ove effettuare il pagamento, ovvero dichiarazione di rinuncia al pagamento diretto, ai sensi dell'art. 119 c. 11 del Codice. Tale dichiarazione può essere presente anche nel contratto di subappalto, sottoscritto dal subappaltatore.
4. Il Committente autorizza il subappalto laddove:
- l'istanza di autorizzazione sia completa di tutto quanto sopra indicato
  - il contratto di subappalto contenga una indicazione puntuale sotto il profilo prestazionale ed economico delle prestazioni affidate in subappalto, riporti il CIG del contratto d'appalto e gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii.
  - il contratto di subappalto preveda i costi per la sicurezza e per la manodopera senza alcun ribasso
  - sia stato verificato il possesso in capo al subappaltatore dei requisiti di cui all'art. 80 e 83 del D.Lgs. 50/16 per l'espletamento delle prestazioni affidate in subappalto, tramite FVOE
5. Il Comune rilascia l'autorizzazione al subappalto entro il termine di trenta giorni dalla data di deposito dell'istanza completa di tutto quanto sopra indicato, salva interruzione dei termini e salvo proroga nei casi in cui l'istruttoria lo richieda. Qualora il subappalto sia di importo inferiore al 2% dell'importo del contratto, i termini di rilascio dell'autorizzazione sono ridotti della metà.
6. In caso di modifica dell'importo del subappalto, anche per incremento del servizio subappaltato e del relativo corrispettivo, l'Appaltatore è tenuto a richiedere un'autorizzazione integrativa.
7. **Non configurano attività affidate in subappalto** a terzi i subcontratti inerenti servizi prestati a favore dell'Appaltatore e non direttamente del Comune, a titolo di esempio:
- manutenzioni
  - analisi microbiologiche
8. L'Appaltatore comunica al Comune, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione dell'Appalto, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del servizio affidati. Sono, altresì, comunicate al Comune eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto. Con riferimento ai sub-contratti non subappalti di cui al presente comma, l'appaltatore si obbliga a trasmettere al Comune, oltre alle informazioni di cui all'art. 119, comma 2, quinto periodo, del Codice, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000, attestante che nel relativo sub-contratto, ove predisposto, sia stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla surrichiamata Legge, restando inteso che il Comune si riserva di procedere a verifiche anche a campione sulla presenza di quanto attestato, richiedendo all'uopo la produzione degli eventuali sub-contratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.
9. Ai sensi dell'allegato II.14 del Codice, con riferimento alle prestazioni affidate in subappalto, il DEC svolge le seguenti funzioni:
- verifica la presenza sul luogo dell'esecuzione del contratto delle imprese subappaltatrici autorizzate, nonché dei subcontraenti, che non sono subappaltatori, i cui nominativi sono stati comunicati al Comune ai sensi dell'articolo 105, comma 2, del codice;
  - controlla che i subappaltatori e i subcontraenti svolgono effettivamente la parte di prestazioni ad essi affidate, nel rispetto della normativa vigente e del contratto stipulato;
  - registra le contestazioni dell'esecutore sulla regolarità delle prestazioni eseguite dal subappaltatore e, ai fini della sospensione dei pagamenti all'esecutore, determina la misura della quota corrispondente alla prestazione oggetto di contestazione;
  - provvede, senza indugio e comunque entro le ventiquattro ore, a comunicare eventuali inadempienze al RUP, che invia le relative contestazioni all'appaltatore

10. L'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili *in solido* nei confronti del Comune per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'appaltatore e' responsabile *in solido* con il subappaltatore per gli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276. Nelle ipotesi di cui all'art. 119 comma 11, lettere a) e c) del Codice, l'appaltatore e' liberato dalla responsabilita' solidale di cui al presente paragrafo.
11. L'aggiudicatario e' tenuto ad osservare il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni secondo quanto previsto all'articolo 11 del Codice. E', altresì responsabile *in solido* dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto nel rispetto di quanto previsto dal comma 12 dell'art. 119 del Codice. Per il pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto, il Comune acquisisce d'ufficio il documento unico di regolarita' contributiva in corso di validita' relativo all'aggiudicatario e a tutti i subappaltatori.
12. In caso di **ritardo nel pagamento delle retribuzioni** dovute al personale dipendente del subappaltatore, nonché in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarita' contributiva, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11, comma 5 del Codice e il responsabile unico del progetto invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro tale termine, il Comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto.
13. Ai sensi dell'art. 119 c. 9 del Codice nel caso di formale contestazione delle richieste del RUP, il RUP o il responsabile della fase dell'esecuzione, ove nominato, inoltra le richieste e le contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.
14. L'affidatario sostituisce, previa autorizzazione del Comune, i subappaltatori relativamente ai quali, all'esito di apposita verifica, sia stata accertata la sussistenza di cause di esclusione previste dal Codice.
15. L'Appaltatore si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.
16. L'Appaltatore si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto, qualora durante l'esecuzione dello stesso vengano accertati dall'Amministrazione inadempimenti dell'impresa affidataria in subappalto; in tal caso l'Appaltatore non avrà diritto ad alcun indennizzo da parte dell'Amministrazione, né al differimento dei termini di esecuzione del contratto attuativo.
17. L'esecuzione delle attività subappaltate non può formare oggetto di ulteriore subappalto, al fine di garantire un maggior controllo delle tutele garantite alla manodopera.
18. In caso di grave inadempimento da parte dell'Appaltatore degli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione avrà facoltà di risolvere il contratto.
19. Ai sensi dell'articolo 119, comma 12, del D. Lgs. n. 36/2023, l'Appaltatore corrisponde i costi della sicurezza e della manodopera, relativi alle prestazioni affidate in subappalto, alle imprese subappaltatrici senza alcun ribasso.
20. In caso di perdita dei requisiti in capo al subappaltatore, l'Amministrazione revocherà l'autorizzazione al subappalto.
21. È fatto assoluto divieto all'I.A. di cedere, a qualsiasi titolo, il Contratto, a pena di nullità della cessione stessa, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lett. d) del D.Lgs. 36/2023.
22. È ammessa la **cessione dei crediti** maturati dall'appaltatore nei confronti dell'I.A. nel rispetto dell'art. 120, comma 12, del D.Lgs. 36/2023. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate

mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate al Comune. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.

23. Fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti da corrispettivo del presente Appalto sono efficaci e opponibili all'A.C. qualora la stessa A.C. non le rifiuti con comunicazione da notificarsi all'I.A. cedente e al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione.
24. In ogni caso l'A.C., cui è stata notificata la cessione, può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili all'I.A. cedente in base al contratto con la stessa stipulato.
25. È fatto divieto all'appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.
26. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari secondo quanto previsto dal presente capitolato.

#### **Art. 60 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

1. Il Foro di Milano sarà competente a dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione del presente Capitolato e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti.
2. Il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

#### **Art. 61 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. In caso di inadempimento, da parte dell'Appaltatore, anche di uno solo degli obblighi assunti con la stipula del presente contratto, il Comune ha la facoltà di comunicare all'Appaltatore, a mezzo PEC, una diffida ad adempiere, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1454 cod. civ.; qualora l'inadempimento si protragga oltre il termine assegnato dall'atto di diffida, non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, il Comune ha la facoltà di considerare risolto di diritto, in tutto o in parte, il contratto per grave inadempimento e, conseguentemente, l'Appaltatore è tenuto al risarcimento del danno.
2. Le parti convengono espressamente che il Comune ha facoltà di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento della cauzione definitiva e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in una qualsiasi delle seguenti ipotesi:
3. l'A.C. potrà risolvere in tutto o in parte il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:
  - i) gravi e reiterate violazioni degli obblighi contrattuali;
  - ii) arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte dell'I.A. del servizio oggetto del presente Capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;
  - iii) mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la sicurezza e la prevenzione degli infortuni (art. 40 del capitolato speciale d'appalto),
  - iv) l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto;
  - v) cessione del contratto (art 56 comma 21 del capitolato speciale d'appalto);
  - vi) grave inosservanza delle disposizioni in materia di subappalto e/o subappalto abusivo (art. 56 del capitolato speciale d'appalto);
  - vii) mancata reintegrazione della cauzione definitiva nei termini previsti dal Disciplinare di gara;
  - viii) mancato avvio del servizio oltre tre giorni (art 46 del capitolato speciale d'appalto);
  - ix) inosservanza degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (art. 12 del capitolato speciale d'appalto);
  - x) violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e dal Codice di comportamento del Comune di Pogliano Milanese (art. 13, comma 15 del capitolato speciale d'appalto);
  - xi) applicazioni di penali per un importo complessivo almeno pari alla misura del 10% (dieci per cento) del valore del contratto, fermo in ogni caso il risarcimento dell'ulteriore danno;
  - xii) in caso di tre esiti negativi delle verifiche sul mancato rispetto delle temperature dei cibi ai sensi del D.P.R. 327/80;
  - xiii) in caso di tre esiti negativi delle verifiche sul mancato rispetto dell'organico minimo di personale giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta;
  - xiv) in caso di tre esiti negativi delle verifiche sul mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie

riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia;

xv) in caso di sei esiti negativi delle verifiche sul mancato utilizzo della percentuale minima richiesta ed offerta di prodotti provenienti da agricoltura biologica, integrata ed equosolidale;

xvi) subappalto abusivo, non autorizzato o espletato al di fuori dei limiti di cui all'art. 14 del presente contratto

xvii) anche un solo caso di grave intossicazione alimentare;

xviii) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;

4. Nelle ipotesi sopra indicate, il Comune, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto, in tutto o in parte, il contratto, per grave inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con PEC, indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

5. Fatto salvo quanto previsto all'articolo 121 del D.Lgs. 36/2023, ai sensi dell'art. 122 c. 1 del medesimo decreto, il Comune può risolvere il presente durante il periodo di sua efficacia, se si verifica una o più delle seguenti condizioni:

- a. il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 120 del Codice;
- b. con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 1, lettere b) e c) del Codice sono state superate le soglie di cui al comma 2 del predetto articolo 120; con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 3, sono state superate le soglie di cui al medesimo comma 3, lettere a) e b);
- c. l'Appaltatore si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 94, comma 1 e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di affidamento del presente appalto;
- d. l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE

6. Il Comune può altresì risolvere il presente durante il periodo di sua efficacia, in caso di perdita da parte dell'Appaltatore dei requisiti di carattere generale e speciale richiesti nel bando di gara, fatto salvo quanto previsto dall'art. 122 c. 2 del D.Lgs. 36/2023 (Cons. Stato, Ad. Pl. 20 luglio 2015 n.8, in tal senso ex multis, ANAC, Parere funzione consultiva n. 69 del 11 gennaio 2023, Anac delibera n. 146/2022, prec 27/2022/L, delibera n. 18/2021, delibera n.76/2019-prec248/18/L; Cons. Stato n. 2698/2020).

7. Ai sensi dell'art. 122 c. 2 Codice il Comune risolve il contratto, mediante semplice comunicazione all'Appaltatore tramite PEC qualora:

- a. nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, di cui al D.Lgs. 159 del 6 settembre 2011
- b. nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al capo II del titolo IV della parte V del II Libro del Codice

8. In ogni caso, ai sensi dell'art. 122 c. 3 del D.Lgs. 36/2023, il contratto di appalto può inoltre essere risolto per grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni. Il direttore dell'esecuzione, se nominato, quando accerta un grave inadempimento avvia in contraddittorio con l'appaltatore il procedimento disciplinato dall'articolo 10 dell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023, inviando al RUP una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei servizi svolti regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto all'appaltatore.

9. Il direttore dell'esecuzione del contratto formula, altresì, la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando a quest'ultimo un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle sue controdeduzioni al RUP. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante su proposta del RUP dichiara risolto il contratto. Il RUP, nel comunicare all'appaltatore la determinazione di risoluzione del contratto, dispone, con preavviso di venti giorni, che il direttore dell'esecuzione del contratto curi la redazione dello stato dell'arte del servizio eseguito e la relativa presa in consegna dei luoghi di espletamento del servizio.



10. In tutti i casi di risoluzione del contratto, il Comune ha diritto di escutere la cauzione prestata dall'Appaltatore. In ogni caso, resta fermo il diritto del Comune al risarcimento dell'ulteriore danno.

11. Ai sensi della delibera ANAC 261 del 20.6.2023 punti 6.1 e 9 e delibera n. 272 del 20 giugno 2023 art. 11, il Comune è tenuto a segnalare d'ufficio all'ANAC l'intervenuta risoluzione del contratto.

12. Si rammenta che, in ragione di quanto stabilito nella documentazione di gara, in caso di fallimento dell'Appaltatore o di risoluzione per grave inadempimento, il Comune si riserva di procedere ai sensi e per gli effetti dell'art. 124, D. Lgs. n. 36/2023, alle stesse condizioni proposte dall'operatore economico interpellato.

#### **Art. 62 – FALLIMENTO, LIQUIDAZIONE, PROCEDURE CONCORDSUALI, RISOLUZIONE**

1. Fatto salvo quanto previsto dai commi 4 e 5 dell'art. 124 del D.lgs. 36/2023, in caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo, oppure di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 122 del medesimo decreto o di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, oppure in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, l'A.C. interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione del servizio, se tecnicamente ed economicamente possibile.
2. In tali casi, il Comune si riserva di procedere ai sensi e per gli effetti dell'art. 124, D. Lgs. n. 36/2023, alle stesse condizioni proposte dall'operatore economico interpellato.
3. È fatto salvo il diritto di rivalersi sulla garanzia definitiva per il risarcimento delle maggiori spese conseguenti al subentro nel servizio.

#### **Art. 63 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. L'A.C., titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, contestualmente alla sottoscrizione del contratto designerà l'I.A. quale responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 (d'ora in avanti RGPD), in relazione ai dati personali che saranno da esso trattati per l'espletamento del servizio.
2. L'I.A. si obbligherà pertanto è tenuta ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto del citato RGPD, con particolare attenzione a quanto prescritto riguardo alle misure minime di sicurezza da adottare ed alle eventuali ulteriori disposizioni impartitegli dal Titolare del trattamento dei dati personali – ovvero l'A.C.
3. In particolare ai sensi dell'art. 28 del RGPD l'I.A. si obbliga a:
  - a) curare che i trattamenti siano svolti nel pieno rispetto della legislazione vigente nonché della normativa per la protezione dei dati personali ivi inclusi – oltre al RGPD – anche gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dal Garante per la protezione dei dati personali;
  - b) eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni previste dall'appalto e, comunque, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono raccolti. Qualora sorgesse la necessità di trattamenti sui dati personali, diversi ed eccezionali rispetto a quelli normalmente eseguiti, che ad es. riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori l'I.A. dovrà preventivamente o in caso di urgenza, successivamente, darne pronta informazione all'A. C.;
  - c) attivare le necessarie procedure aziendali, per identificare gli "Incaricati del trattamento" ed organizzarli nei loro compiti;
  - d) verificare la costante adeguatezza del trattamento alle prescrizioni relative alle misure di sicurezza di cui al RGPD, così da ridurre al minimo i rischi di perdita e distruzione, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta;
  - e) garantire, tramite autocertificazione, da fornire all'Amministrazione, con cadenza annuale, che il trattamento di dati è effettuato in piena conformità a quanto previsto dal RGPD anche con particolare riferimento alle misure minime di sicurezza implementate;

- f) consentire all'Amministrazione comunale eventuali verifiche periodiche circa l'adeguatezza e l'efficacia delle misure di sicurezza adottate ed il pieno e scrupoloso rispetto delle norme, assicurando alla stessa a tal fine piena collaborazione;
- g) fornire all'Amministrazione comunale, laddove richiesto, una dichiarazione scritta di conformità delle misure di sicurezza adottate per il trattamento dei dati nell'ambito delle attività svolte alle disposizioni del RGPD;
- h) informare l'Amministrazione comunale di qualsiasi richiesta di esercizio dei diritti di cui al RGPD dovesse pervenirgli e fornire la massima assistenza per soddisfare tali richieste;
- i) conservare direttamente, per ogni eventuale evenienza e per conto dell'Amministrazione comunale, una lista aggiornata recante gli estremi identificativi delle persone fisiche preposte quali amministratori di sistema che l'Amministrazione si riserva di richiedere.

#### **Art. 64 – DISPOSIZIONI FINALI**

1. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti, bevande e di somministrazione pasti s'intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.
2. Ove il presente Capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A. di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in via formale tramite PEC ed in copia completa all'A.C. per l'acquisizione degli atti di quest'ultima. L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dalla Stazione appaltante vengano trasmessi ai competenti organi di controllo.
3. L'I.A. fornirà inoltre all'A.C. i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali preposti.

#### **ALLEGATI**

Sono allegati al presente Capitolato e ne fanno parte integrante:

- planimetrie
- inventario attrezzature
- organico del personale impiegato
- tabella merceologica
- menù
- DUVRI