

COMUNE DI VENEGONO INFERIORE
Provincia di Varese

Via Mauceri 5 – 21040
CF e Partita IVA 00309250124
Tel. 0331 – 856011
Fax . 0331 – 856043

Capitolato speciale di appalto per il servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati destinati agli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado di Venegono Inferiore, agli alunni iscritti ai servizi di Spazio Infanzia, NonSoloCompiti, Spazio Infanzia Estate e Mensa Aggiuntiva, a ridotto impatto ambientale ai sensi del Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement e ai criteri ambientali minimi approvati con D.M. 25.07.2011, per il periodo 01.09.2018-31.08.2021 con facoltà di rinnovo per il periodo 01.09.2021 sino 31.07.2022.

INDICE:

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 – DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

ART. 3 – NUMERO PRESUNTO PASTI E GIORNI DI SERVIZIO

ART. 4 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

ART. 5 – ORARI DEL SERVIZIO, COMUNICAZIONE DEL NUMERO DEI PASTI, INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 6 – CONSEGNA ALL' AZIENDA APPALTANTE DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

ART 7 - MENU E TABELLE DIETETICHE

ART. 8 – DIETE SPECIALI, DIETE IN BIANCO, DIETE PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI

ART. 9– IGIENE DELLA PRODUZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE

ART. 10 – CONTENITORI E TRASPORTO PASTI

ART. 11 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

ART. 12 - PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE – PULIZIE ESTERNE

ART. 13 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

ART. 14 - DIVIETO DI SCARICO – RACCOLTA RIFIUTI

ART. 15 – SERVIZI IGIENICI

ART. 16 – ORGANICO

ART. 17 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

ART. 18 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

ART. 19 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (H.A.C.C.P.) E DI RINTRACCIABILITÀ

ART. 20 – ATTIVITA' ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

ART. 21- CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

ART. 22- RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

ART. 23 – PAGAMENTI

ART. 24 – CONTESTAZIONI E PENALITA'

ART. 25 – DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

ART. 26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 27 – RECESSO

ART. 28- ONERI A CARICO DEL COMUNE

ART. 29 – REVISIONE DEI PREZZI

ART. 30 – GARANZIA DEFINITIVA

ART. 31 – OSSERVAZIONE DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO – CLAUSOLA SOCIALE

ART. 32- PIANO DI SICUREZZA E DUVRI

ART. 33 – LEGGE 68/99 – NORME PER IL DIRITTO AL LAVORO DEI DISABILI

ART. 34 -DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 35 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

ART. 36 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

ART. 37 – PROTEZIONE DATI PERSONALI

ART. 38 – ALLEGATI

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto:

- la produzione, il trasporto e la distribuzione giornaliera di pasti preparati in "legame freddo – caldo", e veicolati, in contenitori multiporzione, per il consumo nei Refettori delle scuole Primaria e Secondaria di I grado site in Via E. Fermi a Venegono Inferiore, da parte dei i bambini/ragazzi frequentanti la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di Primo Grado, compreso il servizio estivo, con inizio subito dopo il termine delle lezioni secondo il calendario scolastico fino al 31 luglio di ogni anno e dal 1° settembre di ogni anno fino alla data di inizio delle lezioni, per il periodo dal 01.09.2018-31.08.2021 con facoltà di rinnovo per il periodo 01.09.2021 sino 31.07.2022.

- la fornitura di tovaglie, tovaglioli, vassoi, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o melamina e posateria necessaria in acciaio inox o in materiale a perdere solo in casi particolari e contingenti;
- la fornitura di brocche da 1 L e la collocazione delle stesse riempite sui tavoli con acqua di rete.
- Il rifornimento di bottiglie di acqua da cl.50, solo in casi particolari e contingenti;
- Nella mensa dovrà inoltre essere a disposizione dell'utenza olio extra vergine d'oliva in bottiglia, aceto di vino o di mele, sale iodato (Legge 55/05) e limone;
- la fornitura in comodato d'uso di n. 3 carrelli termici per la distribuzione dei pasti;
- la fornitura ed installazione in comodato d'uso di n. 2 lavastoviglie a cestello, una per refettorio;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai refettori ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria:

- la gestione completa del sistema di autocontrollo previsto dal Reg. CE 852/04, del sistema di rintracciabilità previsto dal Reg. CE 178/02 e del rispetto dei criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari previsti dal Reg. CE 2073/05;
- tutte le altre attività e servizi elencati nel successivo art. 21 (attività ed oneri a carico della ditta appaltatrice) e nelle altre parti del presente capitolato nonché quelle ulteriori operazioni e prestazioni che risultino comunque necessarie per la corretta e completa esecuzione dell'appalto.

Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato e dalle varianti proposte dall'Impresa in sede di offerta, qualora accolte dalla Stazione Appaltante.

L'appalto, oltre che dal presente Capitolato, in tutto ciò che non sia in contrasto con quanto espresso nel Capitolato stesso, è disciplinato da:

- Direttiva CEE in materia;
- D.Lgs. 50/2016
- Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica approvate con D.D.U.O. della Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia n. 14833 del 01.8.2002;
- Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica del maggio 2010.
- Normativa CEI e UNI;
- da tutte le leggi, regolamenti, norme che vengono promulgate, sostituite o integrate, durante la durata del presente appalto.
- Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto come riportato nel D.M 25.07.2011

ART. 2 – DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

- Il presente appalto decorre dal 01.09.2018 al 31.08.2021, con facoltà di rinnovo per il periodo 01.09.2021 sino 31.07.2022.

L'appalto è finanziato con mezzi propri dell'amministrazione comunale.

L'importo complessivo presunto dell'appalto, comprensivo dell'eventuale periodo di ulteriore affidamento di anni uno risulta pari a € 461.769,56 esclusi IVA di legge e oneri per la sicurezza per € 771,33 sul triennio, non soggetti a ribasso. Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto per il numero dei pasti presunti. Il numero presumibile dei pasti è stato calcolato tenuto conto del numero dei pasti somministrati nel 2017.

L'importo unitario posto a base di gara, influente ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a € 4,50 per pasto, IVA esclusa, di cui € 4,49 soggetto a ribasso ed € 0,01 non soggetti a ribasso (DUVRI) oltre IVA.

L'importo totale per eventuale rinnovo dal 01.09.2021 al 31.07.2022 è di € 115.699,50 di cui € 115.442,39 soggetti a ribasso ed € 257,11 quali oneri da DUVRI non soggetti a ribasso oltre IVA.

Ai sensi dell'art. 23, COMMA 16, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i si precisa che il costo stimato della manodopera quantificato secondo le disposizioni risultanti dalle tabelle ministeriali relative al costo del lavoro nel settore turismo, comparto pubblici esercizi e ristorazione collettiva (tabelle Provincia di Varese) è pari a € 68.519,81 su base annua (base di calcolo: n. 25.711 pasti annuali) Tale importo non è scorporabile dal valore dell'appalto. Si precisa che l'utilizzo del CCNL turismo e pubblici esercizi non è vincolante per gli operatori economici, potendo questi ultimi applicare il CCNL che ritengono adeguato alla propria organizzazione di impresa, purchè lo stesso sia stato stipulato da organizzazioni maggiormente rappresentative e che l'oggetto del CCNL copra le prestazioni oggetto del presente appalto.

La mensa scolastica viene effettuata per n. 5 giorni alla settimana: lunedì, martedì, mercoledì e giovedì e venerdì.

Il servizio Spazio Infanzia, per i soli bambini della Scuola Primaria, segue il calendario scolastico ed il calendario dei servizi educativi comunali, prevede il servizio mensa per n. 4 giorni alla settimana (lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì).

Il servizio NonSoloCompiti, per gli alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado, segue il calendario scolastico ed il calendario dei servizi educativi comunali, prevede il servizio mensa per n. 3 giorni alla settimana (martedì, giovedì e venerdì). con inizio subito dopo il termine delle lezioni secondo il calendario scolastico fino al 31 luglio di ogni anno e dal 1° settembre di ogni anno fino alla data di inizio delle lezioni.

Il servizio Spazio Infanzia estate è in funzione di norma nei mesi estivi per n. 5 giorni alla settimana, a partire dalla chiusura della scuola fino al 31 mese di luglio. E' inoltre attivo dal 1° settembre fino all'inizio dell'anno scolastico.

Il servizio Mensa Aggiuntiva è in funzione per n. 5 giorni alla settimana.

Il calendario di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dall'Amministrazione Comunale, d'intesa con le competenti Autorità Scolastiche, ed è comunicato alla Ditta appaltatrice. La data di inizio effettivo del servizio per ogni anno scolastico, per motivi organizzativi dipendenti dalle Autorità Scolastiche e dai servizi educativi comunali potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico di un numero di giorni variabile, anch'esso oggetto di apposita comunicazione alla Ditta nella settimana precedente l'inizio dell'anno scolastico o dei servizi educativi comunali.

Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di ristorazione in ciascun centro estivo il 31.07.2021 il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

Il Comune si riserva la facoltà di proroga del servizio per il periodo 01.09.2021 sino 31.07.2022 previa comunicazione da inviare alla ditta entro 30 gg. dal termine della scadenza del contratto alle stesse condizioni contrattuali del contratto iniziale.

ART. 3 – NUMERO PRESUNTO PASTI E GIORNI DI SERVIZIO

Nella sotto indicata tabella 1 sono riportati i numeri presunti dei pasti da fornire nonché l'indicazione dei giorni di funzionamento. Il servizio avrà come sedi terminali i Refettori delle scuole Primaria e Secondaria di I grado site in via E. Fermi a Venegono Inferiore.

TABELLA 1

| | n.pasti | importo soggetto a ribasso | importo non soggetto a ribasso | Totale |
|--------------------------------|---------|----------------------------|--------------------------------|------------|
| Valore unitario | 1 | 4,49 | 0,01 | 4,50 |
| 2018 | 11479 | 51.540,71 | 114,79 | 51.655,50 |
| 2019-2020 | 51422 | 230.884,78 | 514,22 | 231.399,00 |
| 2021 | 14232 | 63.901,68 | 142,32 | 63.759,36 |
| Totale 2018/2021 | 77133 | 346.327,17 | 771,33 | 347.098,50 |
| Facolta' rinnovo a.s.2021/2022 | 25711 | 115.442,39 | 257,11 | 115.699,50 |
| Totale | 102.844 | 461.769,56 | 1028,44 | 462.798,00 |

| Numero Giornate di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica per settimana | |
|---|--------------------------------|
| Tipologia | Giorni di funzionamento |
| Scuola primaria | 2 |
| Scuola secondaria di I grado | 2 |
| Spazio Infanzia | 4 |
| NonSoloCompiti | 3 |
| Mensa Aggiuntiva | 5 |
| Centro estivo | 5 |

Il numero potrà variare , sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte degli utenti, senza alcuna variazione del valore unitario a pasto di aggiudicazione e senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere. Tra gli utenti figura anche il personale scolastico ed educativo incaricato del servizio di assistenza mensa.

ART. 4 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio prevede:

- a) l'approvvigionamento delle derrate, compresi i prodotti dietetici;
- b) la fornitura di tovaglie, tovaglioli, vassoi;
- c) la fornitura di piatti in ceramica, bicchieri in vetro o melamina e la posateria necessaria in acciaio inox;
- d) la fornitura dei pasti presso i refettori di Venegono Inferiore;
- e) il trasporto degli stessi, mediante appositi contenitori termici di proprietà della Ditta Appaltatrice, presso il terminale di consumo;
- f) l'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- g) la fornitura di brocche da 1 L e la collocazione delle stesse riempite sui tavoli con acqua di rete. Il rifornimento di bottiglie di acqua da cl.50, solo in casi particolari e contingenti;
- h) la somministrazione dei pasti agli utenti con la modalità self -service;
- i) la pulizia e sanificazione degli ambienti utilizzati per lo svolgimento del servizio con propri prodotti e materiali. Qualora cibi o bevande dovessero cadere su tavoli o pavimento nel corso del servizio di distribuzione, sarà compito degli addetti della Ditta Appaltatrice provvedere all'immediata pulizia secondo le basilari norme d'igiene;
- j) la fornitura, in comodato d'uso, di n. 3 carrelli termici per la distribuzione dei piatti presso i refettori, di cui due alla scuola primaria e uno alla scuola secondaria di I grado;
- k) la fornitura, in comodato d'uso, di n. 2 lavastoviglie a cestello, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale.

Il servizio dovrà essere effettuato nel rispetto delle normative nazionali vigenti e delle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1 agosto 2002, n. 14833 e deve garantire standard qualitativi e quantitativi rispettosi di quanto altresì fissato dal competente servizio ATS.

La Ditta Appaltatrice deve garantire la consegna dei pasti previsti dai menu (**allegato 1**), nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche previste dall'ATS Insubria di Varese nei giorni e negli orari prestabiliti, nonché la distribuzione dei pasti nei terminali di consumo.

ART. 5 – ORARI DEL SERVIZIO, COMUNICAZIONE DEL NUMERO DEI PASTI, INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

A) orari del servizio per il periodo scolastico

| Scuole | Giorni | Numero Alunni giornaliero | Numero Insegnanti giornaliero | Orario inizio pasto (salvo doppio turno, nei soli giorni di lunedì-martedì e mercoledì) |
|------------------------------|---|---------------------------|-------------------------------|---|
| Scuola primaria | Martedì Giovedì | Martedì circa 225 | 6/9 | 13.00 |
| | | Giovedì circa 105 | | |
| Scuola secondaria di I grado | Lunedì Mercoledì | Lunedì circa 100 | 3 | 13.00 |
| | | Mercoledì circa 95 | | |
| Spazio Infanzia | Lunedì Mercoledì Giovedì Venerdì | Circa 85 | / | 13.00 |
| | | Circa 85 | | |
| | | Circa 50 | | |
| | | Circa 85 | | |
| NonSoloCompiti | Martedì Giovedì Venerdì | Circa 15 | / | 13.30 |
| Mensa Aggiuntiva | Tutti i giorni della settimana | Circa 7 | / | 13.00 |

B) orari del servizio per il periodo estivo (dal termine delle lezioni al 31 luglio e dal 1° settembre all’inizio dell’anno scolastico)

| Servizio Spazio Infanzia Estate | Giorni | Numero Alunni giornaliero | Numero Insegnanti giornaliero | Orario inizio pasto |
|---------------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------|---------------------|
| Sc. Primaria | Lunedì Martedì Mercoledì Giovedì Venerdì | Max 40 | / | 13.00 |
| | | N. totale pasti per stagione estiva | | |
| | | Circa 450 | | |

Il tempo intercorrente tra l’ultimazione della preparazione del pasto e l’inizio della sua distribuzione in mensa, dovrà essere preferibilmente di 40 minuti e comunque non deve superare mai i 60 minuti. Tale periodo, in ogni caso, dovrà essere tale da garantire sempre sia il mantenimento delle temperature dei pasti, secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e dal Reg. 852/04, sia l’appetibilità del cibo.

Il numero di pasti somministrabili per turno deve essere commisurato al numero di posti a sedere calcolati tenendo conto degli atti autorizzativi e delle caratteristiche geometriche dei luoghi, delle vie ed uscite di emergenza presenti. Si precisa che il numero massimo di posti a sedere sono stabiliti in:

- n. 70 per turno per la mensa della scuola primaria;
- n. 62 per turno per la mensa della scuola secondaria di primo grado

In caso di insufficienza dei posti a disposizione nei refettori la ditta appaltatrice si impegna ad effettuare il doppio turno di refezione differito di 45' con modalità da concordarsi (in ogni caso il prezzo del pasto non potrà subire variazioni). E' fatto assoluto divieto di attrezzare altri locali accessori di entrambe le scuole da utilizzare in caso di superamento della ricettività sopra indicata.

Il tempo di percorrenza dalla sede del centro di cottura offerto in sede gara al punto di scodellamento (refettori scolastici) non dovrà essere superiore a 30 minuti – ai fini del calcolo di percorrenza si fa riferimento al sito www.viamichelin.it.

Il centro di cottura dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dal D.P.R. 327/80 e/o dalla registrazione ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il centro di cottura, con le caratteristiche sopra indicate, deve essere nella piena disponibilità prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio in pendenza di contratto; la mancata disponibilità del Centro di Cottura con le caratteristiche sopra indicate entro tale termine darà luogo a revoca dell'aggiudicazione definitiva e alla escussione della cauzione provvisoria presentata.

Il predetto Centro Cottura, dove sono approvvigionate e conservate le materie prime, preparati, prodotti e confezionati i pasti del servizio, deve rispondere alla normativa in vigore (D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 *che recepisce il regolamento (CE) n. 852/2004 in tema di igiene dei prodotti alimentari*).

C) comunicazione del numero dei pasti

La ditta aggiudicatrice dovrà provvedere mediante gestione informatizzata, al rilevamento delle presenze e prenotazione dei pasti giornalieri.

Il sistema dovrà garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sull'organizzazione scolastica. Dovrà prevedere la gestione dei pasti per tutti i soggetti assicurando una puntuale gestione delle diete speciali.

La ditta aggiudicatrice dovrà consegnare al Comune al fine di ogni settimana le rilevazioni giornaliere nominative degli utenti. Le fatture dovranno essere corredate da un prospetto riepilogativo delle rilevazioni giornaliere, distinte tra alunni e insegnanti.

Entro le ore 10.30 di ogni giorno dovrà essere consentito, secondo modalità da concordarsi, per casi particolari (entrata ritardata o uscita anticipata) variazioni in più e in meno rispetto alle quantità preannunciate per il giorno medesimo.

Il sistema di prenotazione dovrà interfacciarsi con il sistema informatico di riscossione del corrispettivo dei buoni pasto utilizzato dal Comune.

d) Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale della Ditta Appaltatrice o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'azienda appaltante dovrà comunque garantire il pasto completo.

In caso di impossibilità di erogazione del servizio (ad es. per improvvisi ed imprevedibili guasti di attrezzature e/o impianti), la Ditta Appaltatrice si impegna alla fornitura di un cestino freddo da concordarsi con l'Amministrazione Comunale.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore (terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

e) Riciclo

Una volta preparati i pasti per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo del cibo e/o pietanze nei giorni successivi. E' richiesta alla D.A. la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con il Comune un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente. In ottemperanza a quanto disposto dal punto 5.4.3. del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) si prevede la possibilità di assegnare punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale nonché della legge n. 166720016 "Legge del Buon Samaritano".

ART. 6 – CONSEGNA ALL' AZIENDA APPALTANTE DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

La Ditta Appaltatrice dovrà inoltre provvedere ad una revisione e pulizia completa delle attrezzature e degli arredi- in particolare dosatori di prodotti detergenti, frigoriferi, tavoli, sedie, arredi - almeno annuale, da effettuarsi prima dell'inizio del servizio di ristorazione scolastica e di cui dovrà fornire documentazione all'Amministrazione Comunale.

Eventuali sostituzioni o riparazioni di attrezzature, di arredi o componenti delle stesse che si dovessero rendere necessarie sono da contrattare con l'Amministrazione Comunale.

Sono altresì a carico della Ditta Appaltatrice la fornitura completa di piatti, bicchieri, posateria e di mestoli e quant'altro necessita per il corretto e regolare funzionamento del refettorio. Mestoli, palette, attrezzature per servire, insalatiere e altri accessori eventualmente utilizzati sono da lasciare a disposizione per le attività educative pomeridiane.

Se ritenuto opportuno, è possibile integrare l'arredamento e le attrezzature esistenti con quelle di proprietà della ditta, previo accordo con l'Amministrazione Comunale.

L'azienda appaltante si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Le spese per la corrente elettrica e l'acqua della rete sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

ART 7 - MENU E TABELLE DIETETICHE

Il pasto di compone di:

- un primo
- un secondo con contorno di verdura cotta o cruda
(in alternativa, se previsto dalla tabella dietetica può essere proposto, in sostituzione del primo e del secondo, un piatto unico)
- un frutto fresco
- acqua in rete
- pane bianco o integrale a ridotto contenuto di sale

Il menu' del giorno deve essere affisso nei locali di consumo a cura dell'I.A..

I menù sono articolati in menù autunnale, invernale ed estivo, già approvati dall'ATS Insubria di Varese, **(allegato 1).**

Le date di partenza e termine di ogni menù verranno definite e comunicate alla Ditta Appaltatrice dall'Amministrazione Comunale.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo ai menù di cui all' allegato 1, quantità alle grammature stabilite dall'ATS Insubria di Varese nelle Linee Guida per il Servizio di Ristorazione Scolastica e qualità alle indicazioni contenute nelle tabelle merceologiche **all'allegato 2.**

Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione e per ogni tipologia di utenza, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

La Ditta Appaltatrice in sede di gara dovrà presentare una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte.

La suddetta tabella dovrà essere utilizzata, con l'avvio del servizio dal personale addetto alla produzione ed alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, e definire la giusta razione da fornire ad ogni singolo utente.

Per tutte le preparazioni alimentari inserite nei menu', relativamente all'elenco e alla grammatura di ogni singolo ingrediente e alla eventuale presenza di allergeni, a D.A. deve garantire la redazione ed il costante aggiornamento di "un ricettario", nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal Regg. UE 1169/2011 e s.m.i.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre, in qualsiasi momento, modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate ed alle grammature, con obbligo per la ditta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente il servizio, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la possibilità di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono nei casi particolari di direttive fornite dall'ATS Insubria di Varese in relazione a cambiamenti ritenuti dalla stessa Azienda particolarmente significativi per il benessere dei bambini. In tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, la relativa differenza di prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

L'Amministrazione Comunale richiede la somministrazione dell'acqua di rete in brocca (1,0 L); la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire per ogni refettorio caraffe da 1 L in materiale sanificabile in numero sufficiente per tutti i commensali (minimo una brocca da 1 Litro ogni 4 alunni). Al termine del servizio, le brocche dovranno essere sempre sanificate in lavastoviglie; le brocche saranno riempite unicamente dalle addette da un erogatore individuato presente nel refettorio; quest'ultimo sarà periodicamente sottoposto, sia dall'Amministrazione Comunale, sia dall'D.A. ad analisi microbiologiche e chimico fisiche ai sensi della D.Lgs 31/01. Le brocche non utilizzate dovranno stazionare capovolte, in armadio chiuso con anta.

E' consentita 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, interruzione dell'energia elettrica etc.....;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione a mezzo fax seguita da conferma scritta da parte dell' Amministrazione Comunale.

ART. 8 – DIETE SPECIALI, DIETE IN BIANCO, DIETE PER MOTIVI

ETICO-RELIGIOSI

La Ditta Appaltatrice si impegna a fornire le diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'Amministrazione Comunale, per motivi patologici, etici o religiosi, senza alcuna limitazione numerica ed applicando i menù specificatamente predisposti da proprio personale specializzato.

I suddetti menù dovranno essere rigorosamente rispettati, così come dovranno essere rigorosamente rispettate tutte le indicazioni fornite in merito alla composizione ed alle tecniche di realizzazione di tutte le diete speciali.

La Ditta Appaltatrice deve garantire la fornitura anche dei prodotti dietetici necessari in casi di allergie o intolleranze (es. celiachia, allergie al latte e derivati, ecc.).

La Ditta Appaltatrice deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta in bianco.

Tutte le diete speciali dovranno essere predisposte per essere sottoposte alla valutazione e approvazione dal parte del competente Servizio ATS.

Le diete speciali devono riportare l'indicazione specifica del destinatario ed essere somministrate per prime, essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termo sigillato, e contenute in singoli contenitori isotermitici (non è ammesso l'utilizzo di vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore o coperchio riutilizzabile). Per la preparazione delle diete destinati agli utenti celiaci devono essere impiegate derrate alimentari senza glutini preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato - il prontuario deve essere disponibile presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

ART. 9– IGIENE DELLA PRODUZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate alle tabelle merceologiche, ai limiti di contaminazioni microbica, alle tabelle dietetiche previste da ATS Insubria Varese e non dovranno contenere in alcun modo Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Qualora, in funzione dei menù concordati con l'Amministrazione Comunale, dovessero essere introdotti alimenti non contemplati nel succitato allegato, la Ditta Appaltatrice dovrà fornire apposita scheda tecnica della materia prima inserita che verrà valutata ed approvata dall'Amministrazione Comunale prima del suo utilizzo (previo parere dell'ATS competente)

Inoltre, tutte le operazioni di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La D.A. deve dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A.

ART. 10 – CONTENITORI E TRASPORTO PASTI

Tutte le attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere ai requisiti delle normative vigenti (D.M. 21/3/1973, D.M. 23/4/09, DPR 777/82, Decreto 76/2007, ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione: essere idonee all'uso per cui sono destinate; essere progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione delle stesse; essere mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

La pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti non devono essere effettuate nei locali mensa delle scuole in assenza di lavastoviglie.

I pasti devono essere trasportati in appositi contenitori termici in polipropilene del tipo "multiporzione" idonei ai sensi del Reg. CE 852/04, Allegato II, Cap. IV, che consentono il mantenimento della temperatura al momento della consumazione. In particolare, per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere sino alla distribuzione una temperatura non inferiore a + 65° mentre per gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10 °C. Essi dovranno essere suddivisi per turno ed altre suddivisioni necessarie per il miglior funzionamento del servizio.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in materiale lavabile e sanificabile, all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio in inox a tenuta ermetica per assicurare la perfetta conservazione degli alimenti, sia sotto il profilo igienico che organoleptico.

I contenitori gastronomici in acciaio inox impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere di altezza non superiore a 20 cm per evitare fenomeni di impaccamento.

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica munite di coperchio e/o altro idoneo contenitore.

La D.A. deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso i refettori; in ogni caso dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare perfettamente sanificati muniti di coperchi.

Le diete speciali e le diete in bianco devono essere trasportate in contenitori monoporzione isoterme, identificati, nel rispetto della legge sulla privacy, con il nome del bambino, classe e scuola di appartenenza, idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge e distribuite prima dello scodellamento generale.

La Ditta Appaltatrice deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i terminali di consumo utilizzando automezzi propri a basso impatto ambientale.

E' vietato l'uso di recipienti per la conservazione e la cottura (anche monouso) ed attrezzature in alluminio, che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18.04.2007 n. 76.

Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché la tassa di circolazione e l'assicurazione sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Nel rispetto della vigente normativa, al fine della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

. a norma euro 5 o successiva o alimentati a GPL o a metano o elettrici

ART. 11 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alle norme vigenti ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari
- Regolamento CE n. 1441/2007, recante modifiche al regolamento CE n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg.to 853/2004
- Reg.to 854/2004
- Reg.to 882/2004
- Linee guida Regione Lombardia per la ristorazione scolastica
- Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica – ATS Insubria
- D.Lgs. n. 31/2001
- Reg.to CE 149/2008 e 839/2008
- Direttive CE 2003/89, 2004/77, 2005/63 e relativo decreto attuativo D.Lgs. 114/2006 e s.m.i
- Reg.to CE n. 1881/2006

ART. 12 - PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE – PULIZIE ESTERNE

L'I.A. per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi alla vigente normativa sui detergenti – reg.to CE 648/2004 e DPR 21/2009 E, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi alla vigente normativa. Tutti i prodotti utilizzati devono essere corredati da scheda tecnica di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa, contenente la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della salute, la percentuale di principio attivo e le modalità di uso. Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di distribuzione sono a carico della Ditta Appaltatrice che dovrà avere cura di mantenerle sempre ben pulite (montacarichi, aree adibite a deposito rifiuti e relativi contenitori).

ART. 13 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

I trattamenti di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature (stoviglie e posate per la distribuzione comprese) sono a totale carico D.A. e saranno dettagliati nel Piano di autocontrollo del successivo art. 20. La D.A. deve effettuare presso i refettori, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato, per poi seguire la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo, con particolare attenzione ai periodi critici (primavera, estate), fatti salvi, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari. Gli interventi devono essere svolti da Ditta specializzata che fornirà personale autorizzato

conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti e devono essere eseguiti in orari diversi dalla somministrazione dei pasti, utilizzando prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. La ditta specializzata dovrà rilasciare la documentazione relativa al trattamento eseguito ed ai prodotti impiegati. Il piano di intervento deve essere presentato in fase di gara.

La D.A. dovrà immediatamente segnalare all'Amministrazione Comunale l'eventuale necessità di effettuare interventi di derattizzazione. Il personale dovrà essere addestrato a riconoscere segni e tracce di infestanti.

In caso di infestanti, il personale addetto ne comunicherà tempestivamente la presenza alla D.A., la quale effettuerà gli opportuni interventi.

ART. 14 - DIVIETO DI SCARICO – RACCOLTA RIFIUTI

È tassativamente vietato lo scarico dei residui di lavorazione del refettorio negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc...).

I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in forma differenziata mediante gli appositi contenitori secondo le disposizioni dell'azienda incaricata del servizio di raccolta ed esposti nei giorni previsti secondo il vigente calendario per il servizio di raccolta rifiuti. Lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani viene effettuato dall'Azienda incaricata del ritiro degli stessi sul territorio del Comune. Sarà cura della D.A. provvedere al ritiro e pulizia dei contenitori dopo ogni operazione di raccolta.

I sacchetti per la raccolta, compresi quelli per la raccolta differenziata sono a carico della D.A.

ART. 15 – SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi al refettorio, di pertinenza del personale della ditta appaltatrice, devono essere tenuti costantemente puliti e dotati di sapone liquido disinfettante ad erogazione non manuale, asciugamani monouso (e relativi distributori) e carta igienica a bobina protetta, che rispettino i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) come indicato nel capitolo 5 punto 5.3.2. del D.M. 25/07/2011, la cui fornitura è a carico della D.A., così come dovrà essere garantita la fornitura di sapone liquido ed asciugamani monouso con relativi dosatori presso i lavelli posizionati nel refettorio.

I servizi igienici del personale devono altresì essere dotati, a cura della D.A., di Pacchetto di medicazione o Cassetta di pronto soccorso conformemente a quanto prescritto dal D.Lgs. 81/08, con la dotazione minima prevista dagli Allegati 1 e/o 2 del D.M. 388/2003.

ART. 16 – ORGANICO

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, la veicolazione, la distribuzione dei pasti e l'organizzazione, la gestione ed il funzionamento del centro di cottura e dei refettori, verrà svolto da personale dipendente della Ditta Appaltatrice.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, di produzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione in ottemperanza alle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza sul lavoro.

Le seguenti figure professionali dovranno essere in possesso dei seguenti titoli o esperienza professionale:

- a) Coordinatore mensa: esperienza almeno 1 anno nella posizione di coordinamento di un servizio del settore ristorazione scolastica;
- b) Dietista: diploma di qualifica professionale di economo dietista;
- c) Cuoco/Cuochi: "diploma di qualifica professionale di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina" - rilasciato da Istituto Professionale di Stato o legalmente riconosciuto. Saranno ammessi anche coloro che sono in possesso della sola esperienza come cuochi responsabili nella ristorazione scolastica di almeno 3 anni;
- d) Aiuto cuoco: esperienza nella ristorazione scolastica di almeno 1 anno.

All'inizio del rapporto contrattuale la Ditta Appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale i nominativi del personale in forza nel centro cottura e nel terminale di distribuzione, nonché le qualifiche e i relativi orari di lavoro.

L'organico impiegato dall'azienda appaltante nel centro di cottura e nei refettori deve essere coerente con l'offerta tecnica presentata in fase di gara.

Ogni variazione della consistenza numerica del personale addetto alla distribuzione, delle rispettive figure professionali ecc., deve essere preventivamente comunicata all'Amministrazione Comunale.

Nella predisposizione dell'organico necessario allo svolgimento del servizio di distribuzione dovrà essere rispettato:

- il rapporto di 1 operatore ogni 25 utenti per la somministrazione e distribuzione con il metodo self-service.

Il personale addetto alla somministrazione e distribuzione dei pasti deve essere costantemente presente nel numero prestabilito in sede di offerta. La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere, in caso di malattia, ferie, ecc..., anche giornaliera, all'immediata integrazione con personale avente la medesima professionalità ed esperienza, per mantenere giornalmente invariati i rapporti sopra indicati operatori/utenti.

L'I.A. è inoltre tenuta al rispetto di quanto previsto dall'art. 2 del D.Lgs. 39/2014 e dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

ART. 17 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati dalla ditta ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro quindici giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere prontamente reperibile dall'Amministrazione Comunale durante la fascia oraria 11.00 – 14.00 (nell'ambito della quale si colloca l'orario di svolgimento delle attività di ristorazione scolastica presso la mensa comunale) dal lunedì al venerdì e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es. autorità scolastica, autorità sanitaria, rappresentanti dei genitori) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.

Il coordinatore dovrà essere presente alle riunioni della Commissione Mensa.

In sede di presentazione dell'offerta dovrà essere indicato il nominativo del coordinatore del servizio designato ed allegato il curriculum professionale dello stesso.

In caso di assenza o impedimento del coordinatore, la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti; ogni sostituzione, anche temporanea, dovrà essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione Comunale.

ART. 18 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta Appaltatrice deve predisporre l'attuazione di programmi di formazione e aggiornamento professionale per tutto il personale impiegato, in relazione alle mansioni svolte, sia in caso di nuova assunzione che di assunzione a nuove mansioni e comunque a seguito di modifiche organizzative o nuove disposizioni legislative in materia igienico-sanitaria (Reg. CE 852/04, L.R. 33/09 e sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/08).

Il programma, la frequenza, il monte ore, il contenuto dei singoli interventi formativi ed il personale docente incaricato dovranno essere dichiarati nel progetto presentato in sede di gara.

ART. 19 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (H.A.C.C.P.) E DI RINTRACCIABILITÀ

La Ditta Appaltatrice del presente appalto è tenuta a porre in essere – per tutte le fasi/attività previste dal servizio – tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P) previsto dal Reg. CE 852/04, dal sistema di rintracciabilità previsto dal Reg. CE 178/02 e dal Reg. CE 2073/05 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

In particolare dovranno essere documentate dalla ditta le procedure operative del sistema di autocontrollo e del sistema di rintracciabilità, di cui alle specifiche di seguito riportate e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Venegono Inferiore.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e il sistema di rintracciabilità specificatamente riferito al servizio oggetto del presente appalto posto in essere dall'azienda appaltante non fosse ritenuto adeguato, a seguito di visita ispettiva degli Organi di controllo (ATS e/o NAS) la Ditta dovrà provvedere alla eliminazione delle non conformità riscontrate nei tempi e con le modalità prescritte nei verbali di ispezione rilasciati dagli Organi di Controllo di cui sopra. La D.A dovrà dare immediata comunicazione di tutti i verbali di ispezione degli Organi di Controllo.

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta Appaltatrice dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della ditta medesima – la qualifica di "responsabile dell'autocontrollo" della mensa scolastica.

Quest'ultimo sarà tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo, di rintracciabilità e di igiene dei prodotti alimentari.

Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo:

1. Documentazione relativa alle analisi di laboratorio:

- copia della convenzione stipulata dalla ditta con il laboratorio di analisi per l'esecuzione delle analisi previste dal piano di autocontrollo igienico, dal presente capitolato e dalla ditta stessa (eventuali analisi aggiuntive);
- copia dell'attestato di accreditamento ministeriale del predetto laboratorio di analisi per l'autocontrollo (riportante il numero di riconoscimento).

2. Documentazione relativa all'applicazione del sistema H.A.C.C.P.:

Estratto del piano di autocontrollo riferito specificatamente alla linea produttiva dei pasti veicolati destinati al Comune di Venegono Inferiore dalla quale risultino almeno i seguenti elementi:

- a) Diagramma di flusso del processo produttivo ed individuazione delle relative fasi;
- b) L'elencazione dei pericoli individuati e l'identificazione dei rischi;
- c) Le misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc.);
- d) Sistema di raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema H.A.C.C.P.;
- e) Individuazione del personale responsabile dell'applicazione del sistema di autocontrollo igienico e del controllo di qualità;
- f) Piano per l'igiene la sanificazione degli ambienti delle mense scolastiche e schede tecniche dei relativi prodotti;
- g) Piano adottato per la lotta agli insetti ed agenti infestanti.

3. Documentazione relativa all'applicazione del sistema di rintracciabilità

Estratto del piano di rintracciabilità riferito specificatamente alla linea produttiva dei pasti veicolati destinati al Comune di Venegono Inferiore dal quale risultino i seguenti elementi:

- a) Sistema di raccolta dati fornitori in cui si evidenzino: nome azienda, tipologia merceologica prodotti forniti, indirizzo, recapito telefonico, nominativo responsabile dell'industria alimentare di riferimento;
- b) Procedure di ritiro immediato del prodotto in caso di allerta alimentare;
- c) Procedure di informazione a monte (fornitori) e a valle (clienti/Comune di Venegono Inferiore) in caso di allerta alimentare.

ART. 20 – ATTIVITA' ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio oggetto del presente capitolato che la Ditta Appaltatrice è tenuta a svolgere comprende riepilogativamente:

- la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti che dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù, delle grammature e delle tabelle merceologiche, utilizzando per la preparazione di ogni portata prevista dal menù le derrate biologiche tipiche e tradizionali previste nell'offerta
- il trasporto dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense scolastiche comunali dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica nei tempi previsti secondo quanto disciplinato dall'art. 5 del presente capitolato;
- la porzionatura e la distribuzione modalità self-service nei refettori della mensa scolastica della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I Grado per ogni giorno il cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo nei tempi previsti;
- la porzionatura e la distribuzione modalità self-service nei refettorio della mensa scolastica del Servizio Spazio Infanzia Estate per ogni giorno il cui il servizio di ristorazione è attivo;
- la gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti nel presente capitolato;
- il lavaggio, lo stivaggio di pentolame, stoviglie ecc., per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo nei tempi previsti;
- il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi comunque in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo nei tempi previsti;
- la raccolta quotidiana dei rifiuti in sacchi ed il conferimento degli stessi nei cassonetti;
- l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle attrezzature nonché del materiale utilizzato per il funzionamento del servizio (esempio: detersivi e detergenti vari, sacchi, carta monouso, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, vassoi ecc.);
- le operazioni di disinfestazione secondo quanto previsto nel programma di disinfestazione presentato in sede di gara;
- la fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale ai sensi del D.Lgs 81/08 e successive modifiche ed integrazioni operante nella mensa scolastica;
- La copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- La realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dal capitolato relativamente all'utilizzo di derrate alimentari di prima qualità;
- Al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di alimenti;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti nel terminale di consumo;

- In generale, al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella su indicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.
- La realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal Reg. CE 852/04 e al sistema di rintracciabilità previsto dal Reg. CE 178/02;
- La realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta previa attività diretta a concordare con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
- Lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stessa; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico – sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.
- L'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- La messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.

Si precisa che la ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni previste dalla normativa vigente per lo svolgimento dell'attività di pulizia e, in caso di subappalto, dovrà garantire l'osservanza di tali disposizioni anche da parte del subappaltatore.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dalla ditta appaltatrice mediante comunicazione via fax nei termini stabiliti dalle leggi vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista nell'art. 28 del presente capitolato.

In caso di sciopero del personale scolastico tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, il Comune si impegna a darne preavviso alla ditta con il massimo anticipo possibile.

ART. 21- CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'azienda appaltante possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale Comunale, qualificato e formato, oppure da organismi esterni privati. In quest'ultimo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato, iscritto ai relativi Albi professionali (ove esistenti) e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività. Le attività di vigilanza saranno inoltre a cura dei preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente o disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- Controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o da organismi privati rivolto all'analisi della 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 il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti.
- Controllo igienico sanitario svolto dalla competente ATS relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti forniti ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla ditta.
- Controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti la commissione mensa presso il refettorio della mensa scolastica; i rappresentanti della commissione mensa, potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, gusto, servizio ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio. Il controllo da parte della commissione mensa verrà effettuato da un numero massimo di due persone. Ad esse dovrà essere fornito un assaggio di tutte le pietanze costituenti il menù del giorno.
- Ai fini del controllo igienico – sanitario, per l'intera durata del contratto la Ditta Appaltatrice obbligatoriamente dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale, con cadenza trimestrale, i risultati delle analisi microbiologiche effettuate a propria cura e spese su campioni di almeno tre piatti del menù in essere (prediligere preparazione a rischio contenenti come ingrediente prodotti a base di carne/latte/uova/pesce), prelevati presso ciascun terminale e di almeno sei tamponi superficiali (attrezzature quali piani di lavoro, affettatrici, celle frigorifere/abbattitore, taglieri, mani operatrici) eseguiti sia presso il centro di cottura sia presso i terminali.

- La Ditta Appaltatrice dovrà predisporre giornalmente, presso il refettorio, un campione di ogni piatto costituente il pasto, prelevandone una quantità di circa 150 grammi che verrà posta in appositi sacchetti. Su ogni sacchetto dovrà essere indicata la denominazione del prodotto e la data del prelievo. I campioni andranno conservati in frigorifero per 72 ore a + 4° e successivamente smaltiti.
- Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni. Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche su superfici o alimenti forniti dalla D.A. con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici.
- L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

ART. 22- RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà pertanto contrarre, a propria cura e spese, esclusa qualsiasi rivalsa di sorta nei confronti del Comune, adeguata e specifica polizza assicurativa con una o più primarie società assicurative, senza alcuna franchigia, per tutti i danni derivanti dall'attività di gestione del servizio e da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale e più precisamente: Polizza Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T. e R.C.O.) con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per sinistro, senza sotto limite per danni a persone e/o cose.

Copia autenticata delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della stipula del contratto o comunque prima dell'inizio del servizio in pendenza di contratto.

In mancanza della consegna della polizza di cui al presente articolo, l'impresa decadrà all'aggiudicazione.

Rimane espressamente convenuto che l'impresa stessa, in caso di infortunio dei propri lavoratori, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intende perciò sollevata nella forma più completa l'Amministrazione Comunale.

ART. 23 – PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto alla ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione del servizio, sarà disposto, previo visto di regolarità con atto del dirigente competente, entro 30 gg. dal ricevimento al protocollo generale del comune di Venegono Inferiore di regolare fattura, sulla base del numero dei pasti effettivamente consegnati presso la mensa scolastica terminale nel singolo mese di riferimento. La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. In materia di pagamenti trova applicazione l'art. 3 della legge 13.08.2010, n. 136, in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 24 – CONTESTAZIONI E PENALITA'

La Stazione Appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, ove verifichi delle inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, potrà applicare penali diverse sulla base della gravità delle inadempienze rilevate e con le modalità stabilite nel presente capitolato. Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

Le penalità che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello Euro 100,00

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti presso ciascun locale di consumo;
- Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste.

2° livello Euro 250,00

- Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante;
- Per ogni derrata non conforme alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" rinvenuta;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste e dalla tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte presentate dalla Ditta Appaltatrice in sede di gara, come previsto dall'art. 7 del presente capitolato. La verifica viene effettuata su 10 pesate della stessa preparazione;
- Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Per ogni giorno di ritardo nella consegna di attrezzature rispetto alla data concordata.

3° livello Euro 500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei macchinari presso i refettori;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni verifica microbiologica non conformi nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione e distribuzione;
- Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.
- Per mancata esecuzione degli interventi ordinari o straordinari di disinfestazione e di derattizzazione. La penale verrà applicata per ciascun refettorio e per ogni giorno di ritardo rispetto al calendario presentato dall'Impresa in sede di offerta;

4° livello Euro 1.500,00

- In caso di verbale di non conformità da parte degli Organi di controllo (ATS e/o NAS)
- Per ogni verifica microbiologica, non conformi che riscontri la presenza di microrganismi patogeni;
- Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
- Ogni qualvolta, a seguito di controlli effettuati presso i refettori, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;

- Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell' inadempienza o della recidività.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto alla Ditta Aggiudicataria e questa ultima avrà la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla ditta, entro il termine di 7 gg. Dalla contestazione, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il Responsabile non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure di immagine, per l'Amministrazione Comunale, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

L'Amministrazione Comunale, potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta Appaltatrice per l'esecuzione del servizio ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. La Ditta Appaltatrice prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente capitolato, addebitando alla ditta appaltatrice i relativi costi sostenuti.

ART. 25 – DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta Appaltatrice incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto, o del mancato rinnovo.

Costituisce altresì causa automatica di decadenza dal contratto la mancata stipula della polizza assicurativa come meglio precisato nell'art. 22 del presente capitolato.

ART. 26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dal codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- Cessazione dell'attività da parte della ditta;
- Abbandono dell'appalto;
- Immotivata o ingiustificata interruzione del servizio;
- Inosservanza del divieto di subappalto totale o di cessione del contratto a terzi;
- Grave e reiterata inosservanza delle norme igienico – sanitarie e nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato riscontrate dall'Organo di Controllo;
- intervento di chiusura temporanea dell'attività da parte degli organi di controllo (ATS e/o NAS) per gravi mancanze igienico sanitarie
- Reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
- Verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingestione da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dalla ditta;
- Casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
- Reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla ditta dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del codice civile.

Nei casi sopra elencati la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del comune al risarcimento dei danni.

ART. 27 – RECESSO

L'Amministrazione Comunale ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera raccomandata A/R.

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- l'insolvenza o il grave dissesto economico finanziario della ditta appaltatrice risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i

creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto aventi simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della ditta.

- Il caso in cui la ditta appaltatrice perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale la stessa si è aggiudicata il servizio, nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;
- Ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.

In caso di recesso dell'Amministrazione Comunale, la ditta appaltatrice ha diritto al pagamento di quanto fornito, purché il servizio sia stato eseguito correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 codice civile.

ART. 28- ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune i costi relativi:

- ai consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso le mense scolastiche di Via Fermi;
- alla fornitura dell'arredamento necessario nei refettori della mensa scolastica ed alla relativa manutenzione;
- alla manutenzione dei locali, degli impianti e dei servizi igienici (con esclusione dei servizi di pulizia).

ART. 29 – REVISIONE DEI PREZZI

- La revisione dei prezzi è regolata dall'art. 106, comma 1, del D.Lgs. 50/2016. Per il periodo di validità del contratto non è ammessa nessuna revisione del prezzo.

ART. 30 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D.Lgs. n. 50/2016) una garanzia definitiva nella misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale; se il ribasso di aggiudicazione risultasse superiore al 10% la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanto sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

ART. 31 – OSSERVAZIONE DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO – CLAUSOLA SOCIALE

La ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupato nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi. Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15.06.2015 n. 81

ART. 32- PIANO DI SICUREZZA E DUVRI

La Ditta Appaltatrice deve osservare le norme derivanti dalle leggi vigenti e dai decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

In particolare la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di predisporre il piano di sicurezza ai sensi dell'art. 28, D.Lgs. 81/08 per l'attività svolta presso le mense oggetto dell'appalto, come previsto dalla normativa vigente in materia e si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi, volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi. L'azienda appaltante assicura altresì la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs. 81/08, e successive modifiche ed integrazioni, sull'attuazione delle direttive comunitarie riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Tutti gli operatori dovranno essere informati sui rischi connessi alle attività svolte ed adeguatamente formati all'uso corretto delle attrezzature e dei dispositivi di protezione individuali da utilizzare ed alle procedure cui attenersi in situazioni di potenziale pericolo.

La Ditta Appaltatrice deve inoltre applicare le norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta Appaltatrice deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La ditta appaltatrice parteciperà prima dell'inizio delle attività alla riunione di coordinamento con il Committente e/o un suo delegato, per l'elaborazione del DUVRI, la cui bozza viene allegata al presente capitolato.

ART. 33 – LEGGE 68/99 – NORME PER IL DIRITTO AL LAVORO DEI DISABILI

E' a carico dell'aggiudicatario la presentazione della documentazione prevista dall'art. 17 della legge 68/99 sul lavoro dei disabili o dichiarazione sostitutiva di atto notorio attestante la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99 ovvero certificazione rilasciata dagli uffici competenti, in data non anteriore a quella di pubblicazione del bando di gara, dalla quale risulti l'ottemperanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nel caso di società che occupano più di 35 dipendenti e di società che occupano da 15 a 35 dipendenti che abbiano effettuato nuove assunzioni solo il 18 gennaio 2000. Qualora la certificazione risalga a data antecedente a quella del bando di gara, comunque nel limite dei sei mesi, la stessa dovrà essere corredata da una dichiarazione sostitutiva, resa dal legale rappresentante della Ditta aggiudicataria, che confermi la persistenza della situazione certificata.

34 -DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Resta vietato alla Ditta aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

ART. 35 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta stessa, purché questa ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

ART. 36 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto verrà redatto in modalità elettronica in forma pubblica amministrativa con spese a carico dell'aggiudicatario, entro i termini disciplinati dall'art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016. Tutte le spese relative al contratto sono a carico dell'aggiudicatario. Il contratto non conterrà la clausola compromissoria dell'arbitrato di cui all'art. 209 del Codice dei Contratti.

ART. 37 – PROTEZIONE DATI PERSONALI

La ditta aggiudicataria si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Comune, in applicazione delle disposizioni contenute nel Testo unico sulla tutela dei dati personali (Decreto legislativo 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni).

ART. 38 – ALLEGATI

Fanno parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

- Allegato 1 Menu' autunnale, invernale ed estivo
- Allegato 2 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e preparazioni gastronomiche
- Documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI)
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica
- Linee guida ATS - Insubria servizio ristorazione scolastica comprendente Specifiche tecniche relative alla grammatura degli ingredienti base per la preparazione dei piatti)

- Linee guida ATS- Insubria per la gestione diete speciali
- Linee guida Regione Lombardia servizio refezione scolastica

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e a tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Titolare del trattamento è il Comune di Venegono Inferiore.

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2017 Responsabile Unico del Procedimento (RUP) individuato è il Responsabile dell'Area Demografica e Scolastica – Paola Pigni.