

COMUNE DI UGGIATE CON RONAGO

PROVINCIA di COMO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA PLESSI DI UGGIATE E RONAGO - DEL COMUNE DI UGGIATE CON RONAGO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 IN CONFORMITA' AI CRITERI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 10 MARZO 2020 RECANTE "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI".

TITOLI I

INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELLA GARA

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo al servizio nel settore della ristorazione scolastica, che sarà concluso tra l'Amministrazione Comunale di Uggiate con Ronago (Committente) e l'Impresa Appaltatrice (I.A.).

Oggetto del capitolato è l'appalto del "servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati presso la scuola dell'Infanzia "Suor Tomasina Pozzi", la scuola Primaria "Anna Frank" (località Uggiate) e la scuola Primaria "Carlo Collodi" (località Ronago).

Per servizio di ristorazione scolastica si intende la preparazione di tutti i pasti giornalieri presso proprio centro di cottura, approvvigionamento, somministrazione, predisposizione dei tavoli, pulizia e riassetto di tutti i locali e le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio presso il refettorio delle scuole di cui sopra.

CPV: 55300000-3 Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti.

L'oggetto e le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto sono ispirati alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla coesione sociale, all'integrazione culturale, alla lotta allo spreco alimentare, alla promozione di una sana alimentazione fin dalla più tenera età, della condivisione, della convivialità, dell'educazione a gusto, sapori, conoscenza e gradimento del cibo, nonché dello sviluppo sostenibile per favorire la riduzione dell'impatto sull'ambiente. Per tali ragioni, in conformità con quanto stabilito dall'art. 57, comma 2 del d.lgs. 36/2023 in materia di Green Public Procurement, il servizio rispondere ai CAM del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 " Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari " emanato dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (con particolare riferimento all'Art. 1, Allegato 1), nonché a quanto previsto dal Codice in materia di sostenibilità energetica ed ambientale, e con il " Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica Amministrazione - PAN GPP " promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

ART. 2 – UBICAZIONE CENTRO DI COTTURA

Le ditte partecipanti alla gara dovranno dimostrare di avere la disponibilità per l'intero periodo dell'appalto di un centro di produzione pasti con potenzialità atta a garantire la preparazione e la consegna dei pasti necessari nelle quantità e con le modalità previste nel presente capitolato.

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento. Pertanto, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, considerato che il tempo di consegna è certamente influenzato dalla distanza tra il centro di cottura ed il luogo di consumo dei pasti, è opportuno che il centro cottura del I.A. sia posto a una distanza non superiore a 40 minuti di veicolazione dalla sede comunale di Uggiate con Ronago (Piazza della Pieve n. 1), calcolati con riferimento al percorso risultante dalla Guida Michelin.

L'operatore economico, a tal fine, dovrà dichiarare di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a procurarsi la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto e a qualunque titolo, di un centro di cottura, posto a una distanza non superiore a 40 minuti di veicolazione dalla sede comunale di Uggiate con Ronago (Piazza della Pieve n. 1), calcolati con riferimento al percorso risultante dalla Guida Michelin, idoneo alla

preparazione e alla consegna dei pasti per tutta la durata dell'appalto di cui dovrà produrre idonea documentazione a comprova, entro 20 giorni dalla data di aggiudicazione, pena la revoca dell'aggiudicazione stessa

Si specifica, inoltre, che essendo prevista la produzione ed il trasporto di pasti in legame fresco caldo, al fine di preservarne le qualità organolettiche e nutrizionali, l'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura di questi cibi e la loro distribuzione e porzionatura a caldo, non deve essere superiore a 60 minuti.

Il centro cottura dovrà possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva e dovrà essere dotato di tutte le attrezzature e le aree necessarie a garantire elevati standard qualitativi e di sicurezza alimentare quali, ad esempio, forni, brasiere, abbattitore di calore, celle frigorifere differenziate per le principali tipologie di prodotto, area diete.

ART. 3 - DURATA E DECORRENZA DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto avrà durata di TRE anni scolastici, con decorrenza da settembre 2025 fino al 30.06.2028 (anni scolastici 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028). Al termine del periodo contrattuale, l'appalto scadrà di diritto e di fatto, senza bisogno di disdetta, preavviso.

Ai sensi del D. Lgs. 36/2023 art. 120, comma 11, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, l'Amministrazione potrà, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Il servizio di ristorazione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico, nei mesi e giorni effettivi di funzionamento delle scuole, dal lunedì al venerdì, sulla base dei rientri obbligatori e facoltativi approvati dalle competenti Autorità Scolastiche.

L'inizio e il termine del servizio potranno comunque differenziarsi secondo l'ordine di scuola.

Il comune potrà sospendere il servizio in occasione di festività o di particolari necessità locali, senza che per questo l'I.A. possa avanzare richiesta di compensi o di riserve.

La ditta aggiudicataria è tenuta a dar corso all'appalto anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto.

ART. 4 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, all'espletamento dei sottoelencati punti:

- a) Acquisto derrate alimentari;
- b) Rilevazione giornaliera delle presenze al servizio mensa presso la scuola dell'infanzia comunale, la scuola primaria località Uggiate e la scuola primaria località Ronago.

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito viene gestito mediante l'utilizzo del software School E-Suite TM della soc. Progetti e Soluzioni S.p.A., applicativo completamente web based erogato in modalità S.a.a.S. presente nel Marketplace Cloud di ACN. Il Comune intende mantenere operativo questo sistema e, pertanto, l'Aggiudicatario dovrà assicurare la continuità della gestione telematica di prenotazione dei pasti e farsi carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica.

Il software attuale permette:

1. la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based;
2. la gestione delle iscrizioni al servizio e dell'aggiornamento anagrafica tramite il modulo informatizzato "Iscrizioni On Line" integrato al software. Inoltre tale sistema di gestione delle iscrizioni, dovrà essere nativamente collegato ad ANPR, per il tramite di PDND;
3. la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari
4. l'accesso, per i genitori, su app Spazio Scuola, per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti, per l'effettuazione delle ricariche on-line, nonché per la ricezione di documenti quale l'attestazione delle spese sostenute per il servizio, ai fini delle detrazioni fiscali;
5. il pagamento dei pasti relativi alla ristorazione scolastica avviene con sistema prepagato, tramite Nodo dei pagamenti di PagoPA,. Inoltre tali pagamenti potranno essere effettuati, attraverso canali online, app Spazio Scuola e tramite tutti i PSP (Prestatori Servizi di Pagamento);
6. i solleciti di pagamento avvengono mediante SMS, email e notifica su app IO.

COMPETONO ALL'APPALTATORE

- a) (per la rilevazione giornaliera delle presenze)

1. la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software
 2. la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico
 3. lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema d) la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 10,00;
 4. la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in minimo n. 2 giornate per anno d'appalto ed eventualmente cumulabili. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico
 5. la formazione di un minimo di n. 1 giornata per ogni anno d'appalto rivolta al personale Comunale da utilizzare nel momento in cui l'Ente lo riterrà più necessario (tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico);
- b) Preparazione dei pasti presso proprio centro di cottura autorizzato nelle quantità richieste giornalmente dalle scuole, nel rispetto delle grammature degli alimenti secondo le prescrizioni del competente servizio dell'A.T.S. Insubria, di cui all'Allegato A al presente capitolo;
- c) Trasporto, mediante il sistema "legame fresco-caldo" in contenitori termici multiporzioni (tipo gastronorm), presso le scuole in oggetto, comprese eventuali diete speciali e/o personalizzate in idonei contenitori singoli;

- d) Fornitura giornaliera dei pasti in base al menù scolastico settimanale tipo approvato dall'A.T.S Insubria, di cui all'allegato A al presente capitolato, secondo gli orari indicati all'art. 22 del capitolato stesso, con attivazione di doppi turni di consegna;
- e) Gestione del servizio di refettorio, ovvero apparecchiatura e sparecchiatura tavoli, pulizia e riassetto dei locali, dei tavoli, sedie e di tutti i mobili/attrezzi in essi contenuti; in caso di turni successivi il I.A., al termine del pasto del primo turno, provvederà alla pulizia dei tavoli necessari con proprio materiale e al loro riallestimento per il pranzo dei turni successivi;
- f) Fornitura di utensili/attrezzi per la distribuzione dei pasti e dei materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole, la manutenzione e la pulizia dei contenitori termici;
- g) Fornitura di stoviglie (piatti in materiale melamminico, posate in acciaio inox, bicchieri monouso, tovagliette e tovaglioli, entrambi monouso). Presso i locali di refezione scolastica, dovrà comunque essere sempre disponibile un idoneo numero di stoviglie monouso da utilizzare in caso di necessità e per l'assaggio dei cibi da parte dei componenti della Commissione Mensa o altro personale autorizzato;
- h) Fornitura di generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fino marino e limone;
- i) Fornitura di detersivi (possibilmente eco-compatibili) e attrezzi (spugne, strofinacci, guanti etc.) per la pulizia e la sanificazione;
- j) Fornitura di camici, cuffie e guanti monouso per i propri addetti al servizio di scodellamento/ servizio ai tavoli, e per i rappresentanti delle Commissioni mensa delle tre scuole o altro personale autorizzato;
- k) Scodellamento dei pasti da contenitori termici atti al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° C., messi a disposizione dallo stesso I.A.; il personale adibito allo scodellamento deve essere adeguato al numero dei pasti indicati nel presente capitolato e comunque rapportato al numero degli utenti giornalmente presenti in mensa per garantire un ottimale e tempestivo servizio;
- l) Ritiro dei contenitori e delle stoviglie sporche e il loro successivo lavaggio (da effettuarsi presso il proprio centro di produzione pasti);
- m) Gestione del piano di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti (H.A.C.C.P.). Ogni refettorio dovrà essere dotato di termometro a sonda;
- n) Conservazione giornaliera di un campione del pasto completo, sia presso il centro di cottura sia presso tutte le unità terminali di somministrazione di cui al presente capitolato, avendo cura che ogni tipo di alimento sia in quantità sufficiente per eventuali analisi, sia mantenuto refrigerato a 4° C per settantadue ore dal momento della preparazione e sia posto in idonei contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le indicazioni dell'ora e del giorno dell'inizio di conservazione e denominazione del prodotto. Il costo relativo alla campionatura dei pasti è a carico del I.A..
- o) Effettuazione a cura e spese dell'I.A., su richiesta del Comune di Uggiate con Ronago di indagini trimestrali e/o semestrali presso l'utenza dirette a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio, con modalità da concordare;
- p) Ove richiesto, la partecipazione con un proprio rappresentante alle riunioni delle Commissioni mensa e ad eventuali incontri di informazione con l'utenza.

L'I.A. si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare sia in ambito nutrizionale che igienico-sanitario.

ART. 5 – GARANZIE DI QUALITÀ E CRITERI AMBIENTALI MINIMI

L’ I.A. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e la qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Ai sensi dell’art. 130 del D. Lgs 36/2023 e con riferimento al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020 (*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*) si richiedono i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM):

➤ Requisiti degli alimenti

- L’I.A., per il conseguimento degli obiettivi richiesti nel corso del contratto, adegua il servizio alle disposizioni dell’Allegato 1, lettera C. (*Criteri ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica*) al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) impiegate nella produzione *dei pasti destinati a tutta l’utenza*.
- Per la fornitura dell’acqua ai fruitori del servizio scolastico, si richiede la somministrazione di acqua potabile di rete (rete interna di ciascun plesso), prelevata da idonei rubinetti. L’I.A. si impegna, inoltre, ad effettuare il periodico controllo qualitativo microbiologico e chimico dell’acqua erogata, in conformità alla normativa vigente in materia ed al CSA.

Il Comune, inoltre, si riserva di richiedere per tutti gli utenti, in caso di difficoltà di rifornimento di acqua di rete o in caso di esigenze particolari di servizio (es. uscite scolastiche programmate con fornitura di *packed lunch*), la fornitura temporanea di acqua oligominerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, a filiera corta. L’acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da lt 1,5 e/o da lt 0,5.

➤ Tovaglie e tovaglioli e requisiti dei prodotti in carta-tessuto

- Le tovaglie/tovagliette posso essere in carta tessuto, idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l’etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.
- I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE
- equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.
- Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- fornitura di bacinelle, piatti, bicchieri monouso in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso i centri riferenziali (incluse diete in monoporzione).

➤ Consumi energetici

- In caso di nuova fornitura/sostituzione di apparecchiature di servizio che ricadano nell’ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, viene richiesta l’appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di

apparecchio.

- I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nell'ambito del campo di applicazione dei Regolamenti (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale GWP maggiore o uguale a 150.
- Le lavastoviglie professionali (qualora sostituite e/o fornite a titolo di miglioria) devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:
 - sistemi di recupero di calore o, in alternativa capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
 - doppia parete;
 - possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

➤ Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

- Utilizzo di prodotti detergenti con etichetta ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

➤ Riduzione e gestione dei rifiuti

- Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.
- Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale.
- Gli oli e i grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Art. 6 - COMPOSIZIONE UTENZA - CALENDARIO DI SERVIZIO – PASTI PRESUNTI

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà espletato presso le strutture delle mense comunali, ubicate presso gli edifici scolastici menzionati, nei confronti dell'utenza, secondo il calendario scolastico e per il numero annuo di pasti presunti di seguito indicati:

Tipologia utenza	Inizio – fine servizio (indicative)	gg. settimanali servizio	Modalità di servizio	Orario pasti (indicativi)	N. pasti annui (presunto)
Scuola dell'Infanzia "Suor Tomasina Pozzi"	Inizio settembre/fine giugno	gg. 5 settimana da lunedì a venerdì	Fornitura di pasti in legame fresco caldo, in multiportione, in contenitori isotermici e successivo allestimento di carrelli di servizio con i pasti da destinarsi alle varie sezioni. Utilizzo di piatti, posate, bicchieri e	ore 11,30	17.000
Scuola Primaria "Anna Frank"	1/2^ decade settembre 1^ decade giugno	gg 5 settimana da lunedì a venerdì	Somministrazione ai tavoli in capo all'I.A.	ore 12,50	22.000
Scuola Primaria "Carlo Collodi"	1/2^ decade settembre 1^ decade giugno	gg. 5 settimana a lunedì a venerdì	Somministrazione ai tavoli in capo all' I.A.	ore 12,50	5.000
TOTALE					<u>44.000</u>

Il numero dei pasti indicato nella presente tabella ha, come evidenziato, valore "presunto": tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificate che dovessero realizzarsi nel corso di ogni annualità oggetto dell'appalto.

La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificate suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'Amministrazione Comunale concorderà con la ditta

aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonchè tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

ART. 7 – REMUNERAZIONE DELL’APPALTO

Il valore complessivo presunto dell’appalto per n. 3 anni è determinato in € 715.500,00 (euro settecentoquindicimilacinquecento/00) oltre IVA di cui €. 2.640,00 (euro duemilaseicentoquaranta/00) per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso come da seguente dettaglio:

- € 4,48 soggetti a ribasso, oltre a € 0,02 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, per un totale di € 4,50 per un numero presunto di 17.000 pasti annui per gli alunni e insegnanti della scuola dell’infanzia comunale;
- € 5,98 soggetti a ribasso, oltre a € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per un totale di € 6,00 per un numero presunto di 27.000 pasti annui – per pasti per alunni e insegnanti scuole primarie;

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 € 307.665,00 (pari al 43% del valore posto a base di gara) per il periodo contrattuale di 3 anni, tenendo conto dei profili professionali complessivamente impiegati nel servizio, del relativo impegno orario settimanale medio, del numero medio di settimane stimate di servizio annuo, dei costi orari per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

Ai fini della definizione delle tutelle e delle garanzie per i lavoratori impiegati nel presente appalto, ai sensi dell’art. 11 del d.lgs. 36/2023, il CCNL individuato dalla stazione appaltante è il CCNL per dipendenti delle aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo codice alfanumerico: H05Y.

Ai sensi dell’art. 120 c. 10 del Codice, 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 Comune 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.

Il numero presunto di pasti sopra riportati è stato quantificato secondo i dati indicativi contenuti nella Tabella di cui all’art. 6 del presente capitolo.

Con il costo di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc., necessari per la perfetta esecuzione del servizio in appalto, e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolo, inerente e conseguente all’appalto di cui trattasi.

Nessun canone sarà pagato dall’I.A. al Comune per l’utilizzo dei locali della refezione e delle attrezzature ivi contenute, in quanto usati limitatamente per le operazioni di scodellemento dei pasti e non per la loro preparazione.

I pasti saranno pagati dal Comune dietro presentazione di regolare fattura da parte dell'I.A., entro trenta giorni dalla data di ricevimento della relativa fattura, fatto salvo il positivo esito delle verifiche previste dalla normativa vigente.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa, con interruzione del termine di 30 giorni di cui al comma precedente, qualora siano stati constatati eventuali addebiti all'impresa aggiudicataria per i quali sia prevista l'applicazione delle penali da capitolato o a seguito delle verifiche di cui al comma precedente. Il termine riprenderà a decorrere alla fine delle verifiche.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune non esonerano in alcun modo l'I.A. dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto.

I pasti veicolati dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria in base al numero di presenze rilevato e comunicato come sopra descritto, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo il menù autorizzato dall'ATS competente.

La ditta aggiudicatrice è tenuta, inoltre, a fornire giornalmente le diete personalizzate, in base alle richieste degli utenti, in relazione ad allergie ed intolleranze alimentari, a diete in bianco nonché alla esclusione di alimenti per repulsioni o ragioni etico-religiose o ideologiche.

ART. 8 – LOCALI E ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta aggiudicataria con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale professionalmente preparato, attrezzi e macchine, mediante propria organizzazione e a proprio rischio.

Locali ed ogni tipo di attrezzatura e macchinario utilizzati dall'I.A. presso il proprio centro di cottura, dovranno avere i requisiti previsti dalla vigente normativa;

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione del I.A. i locali adibiti a refettorio e i relativi arredi e si fa carico delle spese di consumo di acqua, luce e riscaldamento.

L'I.A. potrà utilizzare, con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, le attrezzi di proprietà del Comune collocate nei plessi. L'I.A. si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle attrezzi senza la previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti beni concessi per tutta la durata del contratto. Il I.A. dovrà provvedere a fornire per ciascun plesso:

- Una tovaglietta di carta monouso per singolo utente oltre ad almeno un tovagliolo di carta monouso per commensale e relativi bicchieri, per ogni giorno di ristorazione;
- Piatti in materiale melaminico;
- Posate in acciaio inox;
- Bicchieri in materiale infrangibile;
- Almeno un contenitore munito di coperchio per il trasporto dei quantitativi di formaggio giornalieri necessari al condimento dei primi piatti;
- Utensili idonei al servizio (mestoli, palette ecc.);
- Boracce in materiale melaminico in quantità sufficienti per tutti i commensali;
- Contenitori muniti di coperchio per il trasporto di pane e frutta;
- Termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti;
- Vestuario monouso a disposizione dei visitatori autorizzati;
- Stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) in quantità idonea, da utilizzare in caso di necessità e per l'assaggio dei cibi da parte dei componenti della Commissione Mensa.

Tutto il materiale, comprese le stoviglie a perdere, deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature/arredi di proprietà comunale, l'I.A. dovrà darne immediata comunicazione al Comune.

L'I.A. si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature/arredi comunali da parte del proprio personale e si impegna a ripristinarli in tempi rapidi.

L'ingresso al locale adibito a refettorio sarà riservato solo al personale dell'I.A., al personale scolastico, a quello autorizzato dal Comune e ai componenti della Commissione Mensa. Sono oneri a carico del Committente:

- 1) La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali ed attrezzature (di proprietà dell'ente);
- 2) La rimozione dei rifiuti secondo quanto previsto dal servizio di nettezza urbana;
- 3) La fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti.

ART. 9 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole l'I.A. dovrà essere preavvertita possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, dovrà essere comunicata entro le ore 9,00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'I.A., l'I.A. stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione comunale con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi comunque a garantire il servizio mediante soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione comunale e con l'ATS Insubria.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, di erogazione del gas o gravi guasti agli impianti ecc..) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'I.A. dovrà fornire in sostituzione piatti freddi dandone tempestiva comunicazione al Comune, per iscritto. L'emergenza dovrà essere limitata a due giorni al massimo per anno scolastico, a pena di applicazione di penali qualora la responsabilità dell'interruzione del servizio sia imputabile all'I.A.

L'Amministrazione comunale potrà far sospendere il servizio in occasione di festività o di particolari necessità locali per ordine generale o di altra natura, senza che per questo l'I.A. possa avanzare richiesta di compensi o riserve.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione, il comune potrà sostituirsi alla ditta aggiudicataria per l'esecuzione d'ufficio, con onere a carico della Ditta stessa.

ART. 10 – RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

L'I.A. dichiara e garantisce che è in grado di fornire i servizi oggetto del presente capitolato e che gli stessi saranno effettuati a regola d'arte, conformemente a tutte le Leggi ed i Regolamenti applicabili al momento in cui verranno resi.

L'I.A. è tenuta a stipulare, con una primaria compagnia assicurativa, prima dell'avvio del servizio a pena di decadenza dallo stesso, apposita polizza assicurativa, a beneficio dei terzi e per l'intera durata del contratto (ed eventuali rinnovi), a copertura del rischio da responsabilità civile del I.A. in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Nella suddetta polizza, l'Amministrazione comunale e la scuola dovranno risultare espressamente inclusi nel novero dei "terzi" a tutti gli effetti, L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che

qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

Resta comunque ferma l'intera responsabilità della ditta per danni eventualmente non coperti dalla polizza, per le parti di danno in franchigia ovvero eventuali maggiori danni eccedenti il massimale di garanzia della polizza.

L'I.A. si impegna a consegnare all'Amministrazione comunale copia della polizza di cui sopra entro il termine da questa indicato e a mantenerne il massimale per tutta la durata del rapporto contrattuale.

TITOLO II **PERSONALE**

ART. 11 – PERSONALE

L'I.A. dovrà impiegare personale regolarmente autorizzato nonché sempre numericamente adeguato all'espletamento del servizio.

Nella fase di scodellamento e distribuzione dei pasti il personale dell'I.A. addetto a tale attività dovrà essere numericamente adeguato al numero dei pasti da servire per ogni plesso scolastico.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, allo scodellamento e alla distribuzione deve scrupolosamente seguire l'igiene personale ed essere in possesso di adeguata professionalità, deve essere munito di attestato di idoneità sanitaria (ex libretto sanitario) in corso di validità, ai sensi della L.R. n. 12/2003 e del tesserino di riconoscimento individuale contenente la fotografia e le generalità del lavoratore, nonché il nome o la ragione sociale del datore di lavoro, ai sensi della legge n. 123 del 3 agosto 2007 .

Tutto il personale impiegato per il servizio deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, **il coordinatore responsabile dell'esecuzione del servizio**, che diventerà il principale interlocutore del Comune per l'esecuzione dello stesso.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere prontamente reperibile dall'Amministrazione comunale durante la fascia oraria 9.00 – 15.00 (nell'ambito della quale si colloca l'orario di svolgimento delle attività di ristorazione scolastica presso le mense scolastiche) 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. direzione scolastica, ATS, rappresentanti dei genitori, Commissione mensa etc.) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.

Rientra tra i compiti del coordinatore responsabile la verifica mensile dell'andamento del servizio presso i refettori; copia della relazione di verifica dovrà essere trasmessa al Comune. Nessun costo dovrà essere addebitato all'utenza o al Comune.

L'I.A. è tenuto a trasmettere al Comune, prima dell'inizio del servizio, **l'elenco nominativo del personale addetto, con relativa mansione**, diviso per sede di lavoro o funzione (centro cottura, addetti a trasporto, addetti alla somministrazione e distribuzione pasti e pulizia) e ad aggiornato periodicamente in funzione dei mutamenti intervenuti nel corso del tempo.

Gli addetti allo scodellamento e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Tale personale deve essere costantemente presente in numero adeguato; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

E' fatto obbligo al I.A. di segnalare al Comune tutti i fatti che, rilevati dal personale addetto all'espletamento del proprio compito, possono influire negativamente sul regolare svolgimento del servizio. Il I.A. dovrà, altresì, dichiarare di essere a conoscenza del codice di comportamento approvato

della Giunta Comunale di Uggiate-Trevano n. 59 del 15/12/2022 (con deliberazione del Commissario Prefettizio, con i poteri del Consiglio Comunale n. 1 del 11/01/2024 sono stati confermati, per il nuovo Comune di Uggiate con Ronago, validità e vigenza dei Regolamenti comunali), impegnandosi a farlo rispettare al proprio personale. La violazione delle disposizioni del predetto codice sarà passibile di risoluzione contrattuale.

Formazione e addestramento

Per fornire il servizio secondo gli standard qualitativi richiesti dal Comune, l'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento al proprio personale, allo scopo di informarlo delle modalità previste nel contratto, nonché sui temi riguardanti l'alimentazione, i servizi di ristorazione, l'igiene degli alimenti.

In particolare i temi trattati durante gli incontri verteranno, a titolo esemplificativo, su:

- Alimentazione e dietetica
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva
- Igiene e microbiologia degli alimenti
- Conservazione degli alimenti
- Salute e sicurezza sul lavoro
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro
- Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo
- Pulizia, sanificazione, disinfezione
- Dietetica particolare
- Organizzazione e tempistica del servizio
- Igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo
- Temperatura di mantenimento del pasto trasportato

Vestuario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art.42), da indossare durante le ore di servizio, e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell' I.A. ed il nome e cognome del lavoratore.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

Controllo della salute degli addetti

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all' I.A. le modalità adottate per assicurare che i propri addetti non siano portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti individuati come positivi devono essere allontanati dal servizio fino a guarigione raggiunta.

Rispetto delle normative vigenti

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie e le norme relative alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, si fa riferimento alla L. 283/62, al suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327/80 e s.m.i., ai regolamenti CE n. 178/2002-852/2004-2073/2005, al D.Lgs 156/97 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal presente capitolato, per quanto riguarda le norme igienico – sanitarie; al D.Lgs. 81/2008 s.m.i., al D.P.R. 459/96 e s.m.i. per quanto riguarda le norme di prevenzione e sicurezza dei lavoratori.

L'I.A. è tenuto a rendere dichiarazione da cui risulti il versamento dei contributi assistenziali e previdenziali a norma di legge riferiti al personale adibito all'esecuzione del servizio in oggetto.

Nel caso in cui via sia contrasto tra le disposizioni del presente capitolato e le statuzioni normative, prevorranno queste ultime.

Il presente capitolato, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, tiene inoltre conto delle indicazioni contenute nelle pubblicazioni (scaricabili dal sito ATS Insubria al seguente link: <https://www.ats-insubria.it/aree-tematiche/alimentazione/scuola-e-alimentazione>).

Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti e soci lavoratori occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'I.A. è tenuto, inoltre, all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale e dei soci.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 12 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto “sporco” e prodotto “pulito”. Dovrà infatti garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

Per la preparazione dei pasti l’ I.A. dovrà rispettare tutte le modalità previste dalla legislazione vigente nonché le grammature prescritte dalla Tabella dietetica e dalle linee di indirizzo indicate al presente capitolo.

Non devono essere utilizzati:

- Carni al sangue.
- Cibi fritti.
- Estratto per brodo a base di glutammato monosodico.
- Formaggi con polifosfati aggiunti e conservanti, formaggi fusi.
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Residui dei pasti dei giorni precedenti.
- Verdure e carni semilavorate e precotte.
- Prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze pericolose.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I residui dei piatti non potranno essere riportati al centro di cottura, ma devono essere eliminati in loco; l’eventuale cibo avanzato nei contenitori tipo “gastronom” dovrà essere smaltito dall’ I.A. a norma di legge.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell’ I.A..

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell’ I.A., devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell’art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell’art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l’odore, il gusto e lo stato fisico.

Per quanto attiene i parametri microbiologici, la presenza di sostanze considerate indesiderabili o nocive, si fa riferimento alle circolari e alle normative ministeriali o regionali di riferimento. E’ vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati.

Caratteristiche delle derrate alimentari

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazione tra prodotti.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l’utilizzo di termometri.

L'I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che lo stesso si impegna a far rispettare al proprio personale addetto.

Le bevande e le derrate alimentari fornite e trasformate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi, ed ai limiti di contaminazione microbica previsti per legge.

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana e prive di riconoscimento comunitario o bollo CEE per gli alimenti di origine animale.

Conservazione delle derrate

Per le derrate destinate alla ristorazione scolastica, l' I.A. deve predisporre quanto segue:

- I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero.
- I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.
- I prodotti sfusi non devono stare a contatto diretto con l'aria, sia nei magazzini, sia nelle celle, sia nei frigoriferi.
- Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro, di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, all'esterno del quale va apposta l'etichettatura originale, recante il contenuto e la data di apertura, e consumato entro le 24 ore.
- Lo stesso dicasi per i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, i quali, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenitore residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sul quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, data di apertura e scadenza.
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte.
- I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 777/1982 e s.m.i.
- I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
- La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C: il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato successivamente alla voce "Preparazioni antecedenti la distribuzione"

Operazioni preliminari per la cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale e sensoriale. La conservazione dei piatti freddi

precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C. in conformità all'art. 31 del DPR 327/80.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- E' vietato utilizzare carne premacinata anche se conservata sottovuoto.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata:
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di panatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Sono vietate le fritture tradizionali per immersione in olio.
- Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc...)
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- È vietato utilizzare alimenti precotti.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e +4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- Legumi secchi: amollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- È vietato congelare materie prime acquistate fresche.
- È vietato utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate.
- È vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico.
- Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati utilizzando una base di carote, sedano e cipolle.
- Tutti i dessert devono essere distribuiti in confezioni singole monoporzioni.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare a ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Preparazioni antecedenti la distribuzione

Sono consentite le seguenti lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione:

- Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, seguite da conservazione a + 4°C;
- Pelatura di patate e carote, seguite da una conservazione a + 5°C in contenitori chiusi con acqua pulita ed acidulata;
- Cottura di torte casalinghe non a base di creme, seguite da conservazione in luogo asciutto e riparato;
- Cottura di arrosti, brasati e bolliti, seguiti da abbattimento rapido di temperatura entro 30 minuti dalla cottura e raggiungimento di 10° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a 4°C in contenitori coperti.

La cottura delle carni macinate, dello spezzatino e scaloppine, cotolette e cosce di pollo non è consentita il giorno precedente in quanto si ritiene agevolmente effettuabile nello stesso giorno della distribuzione, garantendo maggiormente la salvaguardia dei caratteri organolettici.

Pentolame per la cottura

La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentole che rispettino la normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Condimento

Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori condite con le seguenti modalità:

- Olio extra vergine di oliva;
- Il condimento (pomodoro, pesto ecc...) deve essere aggiunto al momento della distribuzione;
- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione solo su richiesta del commensale;
- Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare prioritariamente formaggio Parmigiano reggiano;
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva a crudo, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987;
- Il condimento con olio extravergine di oliva deve essere aggiunto al momento della distribuzione;
- Altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

ART.13 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO (HACCP)

La ditta aggiudicataria 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 igienico - sanitario (HACCP) previsto dal Reg. CE 852/04.

In particolare dovranno essere documentate le procedure operative del sistema di autocontrollo e di igiene degli alimenti e delle bevande e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Uggiate con Ronago.

Il piano deve contemplare, oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio.

L’I.A. deve individuare tra il proprio personale in possesso dei requisiti di professionalità il responsabile del piano di autocontrollo e di qualità e comunicarne il nominativo all’Amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

La ditta aggiudicataria è tenuta al prelievo e controllo di almeno 2 campioni mensili (materie prime, semilavorati o prodotti finiti) da sottoporre, a proprie spese, ad analisi microbiologica e/o chimica.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Quanto sopra ai fini dell’osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dai regolamenti (CE) n. 178/2002 – n. 852/2004 – n.2073/2005.

TITOLO IV

MENU

ART. 14 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto giornaliero per la ristorazione scolastica, trasportato e distribuito in multiporzioni, (o in monoporzioni, per le diete speciali, in bianco o menu alternativi) redatto secondo le direttive dell'ATS, deve essere così composto:

Scuola dell'Infanzia:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto o in alternativa Piatto Unico (da pari valore nutrizionale da variare nell'arco di 4 settimane)
- Contorno
- Pane
- Merenda pomeridiana: composta da frutta fresca mista, frullato di frutta, yogurt, gelato, budino, pane e marmellata

Scuola Primaria

- Un primo piatto
- Un secondo piatto o in alternativa Piatto Unico (da pari valore nutrizionale da variare nell'arco di 4 settimane)
- Contorno
- Pane
- Frutta fresca di stagione

Acqua: è richiesta la somministrazione di **acqua potabile di rete**, in caraffa.

- Per lo svolgimento del servizio, dovranno essere impiegate caraffe dotate di coperchio, di capacità non superiore a 2 litri (preferibilmente da 1,5l), da riempire all'occorrenza (attività di competenza dell'I.A.). L'I.A. è obbligata ad effettuare, a proprie spese e impiegando un laboratorio accreditato ACCREDIA, l'analisi delle caratteristiche dell'acqua potabile, almeno due volte per ciascun anno scolastico; i rapporti di prova con gli esiti delle analisi, per competenza, dovranno essere prontamente inviati al Comune a mezzo PEC.

ART. 15 – MENU TIPO

Il pasto giornaliero dovrà corrispondere per tipo a quello riportato in allegato al presente Capitolato e dovrà corrispondere per quantità a quanto indicato nelle Tabelle dietetiche per le mense scolastiche stilate dal Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS Insubria (Allegato A).

Le derrate alimentari dovranno essere rispondenti per qualità alle indicazioni tecniche previste dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" approvate con Decreto Unità Organizzativa 1 agosto 2002 – n.14833.

Il menù tipo deve:

- Rispondere a caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale;
- Essere distinto in estate e inverno in modo tale da prediligere l'impiego di prodotti stagionali e distribuito su almeno 4 settimane al fine di evitare ripetizioni;
- Presentare, per le 4 formulazioni settimanali, primi piatti costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, farro, etc);

- Presentare secondi piatti costituiti da carni bianche, rosse, pesci, salumi, uova, formaggi, legumi; Ciascun piatto deve prevedere un contorno di verdure;
- Prevedere l'impiego di pane non addizionato di grassi, con un quantitativo di sale ridotto;
- Includere il consumo di frutta di stagione, di almeno tre tipologie differenti, a rotazione nell'arco della settimana, eventualmente già pronta al consumo (IV gamma);
- Specificare l'impiego di olio extravergine di oliva come condimento sia a crudo che a cotto e l'uso di burro soltanto per preparazioni tradizionali (es. risotto);
- Prevedere un ridotto impiego di sale e, qualora previsto, deve essere rigorosamente iodato;

Potranno essere periodicamente controllati (sia con personale comunale, che della commissione mensa, che con soggetti incaricati) sia il refettorio che il centro cottura senza che l'Ente sia tenuto a darne preavviso alla ditta aggiudicataria, secondo le modalità che saranno predefinite, per la verifica della correttezza nelle fasi di preparazione dei pasti.

Potranno essere apportate innovazioni e modifiche da concordarsi tra l'Amministrazione Comunale, la Commissione mensa e il I.A., ed approvate dalla ATS competente.

Il menù ed ogni eventuale variazione dovranno essere esposti a cura dell'aggiudicatario nel locale adibito a riferzione.

ART. 16 – VARIAZIONI DEL MENU

Le variazioni del menù devono essere concordate di volta in volta con il Comune e approvate dall'ATS Competente.

In via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale competente, l'I.A. può effettuare una variazione di menù senza necessaria autorizzazione solo nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- Imprevedibile avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

ART. 17 – DIETE SPECIALI

L'I.A. è tenuto a preparare diete speciali, nel rispetto del Protocollo operativo diete speciali e tabella delle sostituzioni del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – ATS, di cui all'Allegato C, qualora si presentino situazioni di allergia o patologiche comprovate, per motivi etico/religiosi o simili, o per disgusto personale. Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in acciaio inox o contenitori di plastica termosaldati in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore. Sullo stesso deve essere riportata un'etichetta con l'indicazione del contenuto e dell'identificativo dell'utente.

ART. 18 – DIETE IN BIANCO

La ditta aggiudicataria deve predisporre, se necessario, diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta (entro e ore 10.00). Le diete in bianco devono essere fornite in singoli contenitori termici in acciaio inox o contenitori di plastica termosaldati in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore. Sullo stesso deve essere riportata un'etichetta con l'indicazione "bianco".

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano le 48 ore, devono essere costituite da:

- Un primo piatto di pasta o riso, asciutti o in brodo, senza dado, conditi con olio extra vergine di oliva crudo,
- Un secondo piatto di carne magra al vapore, ai ferri o lessata, psce al vapore, prosciutto cotto, ricotta vaccina;

- Un contorno di verdura cruda o lessata condita con olio extra vergine di oliva crudo ed eventualmente limone;
- Pane e frutta.

Eventuali altri prodotti devono essere concordati con le parti.

ART. 19 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI, TRADIZIONALI, A FILIERA CORTA

Il I.A. deve fornire pasti per le cui preparazioni siano utilizzati prodotti provenienti dall'agricoltura biologica, tipici, tradizionali, e possibilmente a filiera corta.

Ai fini della determinazione del numero dei suddetti prodotti, si considerano i gruppi di alimenti (es. gruppo delle carni bianche, gruppo delle carni rosse, ecc.) e non i singoli prodotti.

Per prodotti biologici si intendono i prodotti provenienti da coltivazioni o lavorazioni biologiche ai sensi del regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i., assoggettate al regime di controllo tramite gli organismi a ciò abilitati. Per prodotti tipici si intendono i prodotti contraddistinti dai marchi DOP (Denominazione Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), STG (Specialità Tradizionale garantita);

Per prodotti tradizionali si intendono quelli indicati nell'allegato al D.M. 18/7/2000 e s.m.i., disciplinati regolamento CE 2081/92, e n. 2082/92 e n. 1848/93.

Per alimenti a filiera corta, si intendono quegli alimenti che comunemente vengono definiti a "Km.0" ovvero acquistati direttamente dall'allevatore o dall'azienda produttrice, senza intermediari commerciali. Saranno preferiti quelli provenienti dalla provincia di Como e/o dalle zone circostanti ovvero coltivati e/o prodotti a distanze non superiori a 100km dal confine del territorio comunale.

ART. 20 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il servizio deve prevedere, altresì, progetti di educazione alimentare proposti dalla ditta e/o la collaborazione nell'ideazione, direzione e gestione di eventuali iniziative di educazione alimentare che l'Amministrazione Comunale riterrà di programmare, indirizzate sia all'utenza che ad insegnanti e genitori.

L'I.A. dovrà rendersi, inoltre, disponibile a partecipare ai lavori e/o alle sedute della Commissione Mensa, nonché a partecipare a conferenze e/o incontri pubblici sul tema della mensa scolastica, qualora ne sia richiesta. In particolare l'I.A. dovrà rendersi disponibile ad un incontro aperto alla partecipazione dei genitori, da tenersi ciascun anno scolastico, nel quale verranno illustrate le modalità del servizio di ristorazione scolastica con particolare riguardo alla formulazione del menù proposto.

TITOLO V

VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 21 - CONTENITORI TERMICI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

In particolare:

- Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto nei precedenti articoli.
- Il pane e la frutta (che deve essere lavata) devono essere trasportati in contenitori tali da essere, oltre che rispondenti alle vigenti normative, anche in grado di garantire la massima igiene ed il mantenimento delle qualità organolettiche degli stessi;

ART. 22 – PIANO DEI TRASPORTI - MEZZI DI TRASPORTO

L'I.A. dovrà elaborare un adeguato piano dei trasporti per la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. In ogni caso il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento della distribuzione in ogni refettorio non potrà essere superiore a 60 minuti.

Tale piano dovrà essere trasmesso al comune per la relativa condivisione ed autorizzazione.

I mezzi di trasporto devono essere:

- Idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.
- Conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43.
- Sanificati settimanalmente, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80.

ART. 23 - ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata **in tempo utile prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo**. Attualmente gli orari di consumo del pranzo sono i seguenti:

- 1) **Scuola dell'Infanzia "Suor Tomasina Pozzi":**
 - DA LUNEDI' A VENERDI': 11.30
- 2) **Scuola primaria "Anna Frank" e Scuola primaria "G. Collodi":**
 - DA LUNEDI' A VENERDI': 12.50

In relazione alle esigenze specifiche dei plessi scolastici gli orari sopraindicati di distribuzione dei pasti potranno subire variazioni, cui l'I.A. è tenuto ad adeguarsi prontamente.

ART. 24 –MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento. Deve essere effettuata nel rispetto dei tempi che consentano di consumare con tranquillità il pasto servito. Detto tempo non può essere di norma inferiore a 40 minuti.

La somministrazione deve essere effettuata a cura del personale dell' I.A. ed iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

ART.25 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LO SCODELLAMENTO/DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

Il personale addetto deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e bijoux in genere;
- Indossare camice e copricapo e guanti monouso, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- Imbandire i tavoli dei refettori delle scuole, disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, e posizionando sui tavoli l'acqua necessaria; in caso di doppio turno, dovranno essere espletate le medesime operazioni, previa pulizia dei tavoli necessari;
- Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura, e verificare che il contenuto sia conforme alle ordinazioni;
- Scodellare per ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, come da tabelle dietetiche;
- Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con la direzione scolastica ed il competente ufficio comunale.

TITOLO VI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 26 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

La ditta aggiudicataria, come previsto dal Reg.CE 825/04 dovrà elaborare un piano di sanificazione personalizzato per il centro di distribuzione, individuante le fasi di pulizia, la frequenza e le modalità di attuazione. Una copia del documento dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

E' a carico dell' I.A. la fornitura di prodotti per la pulizia dei refettori.

ART. 27 - PRODOTTI DI DETERSIONE E MODALITA' DI UTILIZZO

L' I.A. dovrà porre particolare attenzione, durante tutte le fasi dell'espletamento del servizio, all'esecuzione di tutte le attività che possono provocare un impatto sull'ambiente.

In particolare per la pulizia dei tavoli, piani e frigoriferi dei refettori dovranno essere utilizzati detersivi, detergenti e sanificanti non contenenti sostanze che sono considerate dalla normativa vigente in materia pericolose per l'ambiente.

I detersivi utilizzati dovranno essere corredati dalle schede tecniche di sicurezza. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone e tovagliette a perdere, forniti dall' I.A.

ART. 28 – INTERVENTI DI DERATIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

L'I.A. dovrà provvedere ad eventuali interventi di deratizzazione e disinfezione necessari per la sicurezza igienica presso il centro di cottura e/o i refettori.

ART. 29 - RIFIUTI

Tutti i residui dei cibi devono essere smaltiti nei rifiuti.

E' vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

L'I.A. si impegna a rispettare tutte le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

TITOLO VII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 30 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall' I.A. alle prescrizioni del presente capitolato.

E' facoltà del Comune disporre, in qualunque momento e senza limitazioni di orario, la presenza di propri incaricati presso il centro di produzione pasti ed i refettori, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

ART. 31 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo presso il centro cottura sono:

- Incaricati dell'ATS;
- Amministratori comunali, personale del Comune e/o eventuali altri soggetti specializzati incaricati dall'Amministrazione comunale.
- Componenti della Commissione mensa.

In tali visite l'I.A. provvede a fornire idoneo vestiario per il sopralluogo.

Gli organismi preposti al controllo presso il refettorio sono:

- Componenti della Commissione mensa,
- Dirigente scolastico e suoi delegati,
- Personale dell'ATS;
- Amministratori comunali, personale del Comune e/o eventuali altri soggetti specializzati incaricati dall'Amministrazione comunale.

Il funzionamento della Commissione mensa è disciplinato da apposito regolamento comunale.

ART. 32 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Gli organi preposti al controllo e alle verifiche non devono in alcun modo interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale del I.A.

Il personale del I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti. Gli incaricati effettueranno i controlli secondo le metodologie che riterranno più idonee.

1) **Le ispezioni**, a titolo esemplificativo, riguardano il controllo su:

- Stato e condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- Le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- L'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- I mezzi e le modalità di conservazione e di stoccaggio nelle celle;
- L'igiene e l'abbigliamento del personale;
- Le modalità di cottura;
- Le modalità di distribuzione;
- Lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- Lo stato igienico dei servizi;
- L'organizzazione del personale;
- Il controllo delle quantità delle porzioni;
- Le modalità di manipolazione;
- Le modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

- 2) **I controlli sensoriali**: assaggio dei prodotti alimentari ai fini della verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente del I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune;
- 3) **Accertamenti analitici di laboratorio** eseguiti su: derrate alimentari in genere (materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ecc..) ai fini della ricerca e verifica degli standard qualitativi attestanti la salubrità dei prodotti (indici microbiologici, chimici, fisici, merceologici).

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.T.S. locale che dai laboratori incaricati dal Comune. In ogni caso, se gli esiti delle indagini analitiche risultassero fuori dai limiti consentiti, oltre alle penali previste nel presente capitolato verranno addebitati all' I.A. i costi del laboratorio.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs. 123/93 e s.m.i.

I tecnici specializzati effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto agli organismi di controllo o al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 33 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili, maleodoranti o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino da specifici accertamenti, saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun corrispettivo, oltre a dar luogo a responsabilità e all'applicazione di penali.

ART. 34 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'I.A. è tenuto conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menu di base qualora intervenute delle variazioni, sia presso il centro di cottura, sia presso le unità terminali di somministrazione (scuole), avendo cura che ogni tipo di alimento sia in quantità sufficiente per eventuali analisi.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori ermeticamente chiusi, muniti dell'etichetta recante l'ora e giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto, e vanno conservati in frigorifero a temperatura + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione.

L'esecuzione e il costo relativo alla campionatura dei pasti sono a carico dell' I.A.

ART. 35 – RECLAMI

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, per la gestione dei reclami da parte dell'utenza dovrà essere seguita la seguente procedura:

1. Il reclamo dovrà essere recapitato al Comune, direttamente dall'utente o anche tramite la Commissione mensa;
2. Il Comune, entro sette giorni dal ricevimento del reclamo, inoltrerà la contestazione all' I.A. a mezzo PEC;
3. L'I.A. dovrà rispondere a mezzo PEC entro sette giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

ART. 36 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'amministrazione prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un Direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

ART. 37 – CONTROLLO DELLA QUALITA'

Ogni qual volta lo ritenga necessario, Il Comune può richiedere all' I.A. di visionare le registrazioni interne riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto fornito.

L'I.A. deve predisporre un programma delle verifiche analitiche che si intendono effettuare nel corso del contratto, ai fini della verifica sui prodotti alimentari finiti, forniti alle scuole.

Copia degli esiti delle verifiche, da eseguirsi a cure e spese dell' I.A. presso laboratori autorizzati, dovrà essere trasmessa al Comune.

TITOLO VIII

PREVENZIONE E SICUREZZA

ART. 38 – PREVENZIONE E SICUREZZA

L'I.A. si impegna ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i. in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni necessarie per la tutela dei lavoratori.

La ditta aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a tali obblighi.

Si precisa, ai sensi e per gli effetti della legge 3/8/2007 n. 123, recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", che il servizio di cui alla presente gara presenta rischi da interferenza. Conseguentemente, e in applicazione dell'art. 26 del D. Lgs n.81/08 s.m.i., le parti procederanno alla sottoscrizione del D.U.V.R.I, documento unico di valutazione del rischio (che si allega in bozza) con riferimento alle prestazioni oggetto dell'appalto, nonché aggiornato periodicamente, adeguandolo alle sopravvenute disposizioni normative, alle mutate condizioni di svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto, ai rilievi mossi, da parte della stazione appaltante o dagli organi preposti ai controlli in materia. Per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, le imprese sono tenute ad elaborare (ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.) e a consegnare al Comune prima dell'avvio del servizio il proprio documento di valutazione dei rischi, nonché a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

L'I.A., prima dell'avvio del servizio, dovrà inoltre trasmettere al Comune la dichiarazione relativa all'idoneità tecnico-professionale dell'impresa, come previsto all'art. 26, comma 1 del D. Lgs.81/08 e dell'all. XVII al medesimo D.Lgs.

TITOLO IX

PENALI

ART. 39 – PENALITA'

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e per ogni caso di carente, tardiva o incompleta esecuzione del servizio, la stazione appaltante, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare alla Ditta appaltatrice delle penali, variabili a seconda della gravità del caso, calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,5 per mille e l'1,50 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e comunque non superiori, complessivamente, al 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale. L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

Il Direttore dell'esecuzione, con nota indirizzata al RUP, propone l'applicazione delle suddette penali specificandone l'importo. L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, a firma del Dirigente, avverso la quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione stessa. Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio alla Ditta appaltatrice e di affidarla anche provvisoriamente ad altra Ditta, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva.

Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro 15 (quindici) giorni dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione di applicazione. Decorso tale termine la stazione appaltante si riverrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la Ditta

è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

ART. 40 – RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell’eventualità di un ritardo delle produzioni per causa di forza maggiore (ad esempio in caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, imprevedibile impraticabilità delle strade) di cui dovrà essere tempestivamente avvisata l’Amministrazione comunale, quest’ultima si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In tali casi, comunque, al I.A. non potrà essere addebitata alcuna penalità. Il I.A. dovrà documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all’organizzazione del centro di produzione, alle modalità di trasporto o ad altre cause dipendenti dal I.A. comporteranno l’applicazione di quanto previsto al precedente articolo.

TITOLO X CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 41 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante può risolvere il contratto, oltre che nei casi contemplati dall’art. 122 del D. Lgs. n. 36/2023, anche nelle ipotesi di seguito elencate.

- Sopravvenuto stato fallimentare (o altra procedura concorsuale equiparata);
- Perdita dei requisiti minimi previsti dalla legge e/o dal presente capitolato, ai fini della partecipazione alla gara;
- Assenza dei requisiti anche personali o igienico-sanitari del personale utilizzato per la gestione della mensa o mancanza delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio stesso;
- Mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell’amministrazione appaltante;
- Gravi o reiterate inadempienze contrattuali;
- Abbandono o interruzione del servizio, salvo che per causa di forza maggiore;
- In caso di cessione e/o subconcessione non autorizzata del contratto;
- Altri casi previsti dal D. Lgs. 36/2023.
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell’appalto;

La risoluzione del contratto potrà avvenire anche immediatamente e senza preavviso nel caso in cui venga accertata la presenza, nella preparazione delle porzioni di cibo, di cariche microbiche particolarmente elevate (accertate da un laboratorio di una struttura pubblica) in grado di mettere a repentaglio la salute degli utenti, oppure in caso di grave e duratura mancanza d’igiene nei locali adibiti alla preparazione dei cibi, il tutto previo conforme parere dell’ATS di competenza.

In tutti i casi di risoluzione del contratto l’appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture regolarmente eseguiti.

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal Direttore dell’esecuzione a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall’aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l’amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto.

Ove si verifichino defezioni e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'aggiudicatario, il regolare funzionamento del servizio. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

ART. 42 – RECESSO

L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite PEC. In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte dell'amministrazione delle prestazioni eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, secondo quanto previsto dall'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023 e del relativo articolo 11 dell'allegato II.14.

ART. 43 – REVISIONE PREZZI

La revisione si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, non prevedibili al momento della formulazione dell'offerta, che determinano una variazione del costo dell'opera, della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento. del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

La revisione prezzi avviene secondo le modalità di cui all'allegato II.2 al codice dei contratti.

ART. 44 – ANTICIPAZIONE DEL PREZZO

Su richiesta dell'appaltatore, potrà essere concessa l'anticipazione del prezzo dell'appalto per un importo sino al 20 per cento del valore del contratto, da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione.

L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione.

La predetta garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385.

L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti.

Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione dell'anticipazione.

ART. 45 – VARIANTI

Sono ammesse, ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023, le varianti in corso d'opera, da intendersi come modifiche resesi necessarie in corso di esecuzione dell'appalto per effetto delle seguenti circostanze imprevedibili da parte della stazione appaltante, fatti salvi gli ulteriori casi previsti nella legislazione di settore:

- 1) le esigenze derivanti da nuove disposizioni legislative o regolamentari o da provvedimenti sopravvenuti di autorità o enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
- 2) gli eventi naturali straordinari e imprevedibili e i casi di forza maggiore che incidono sui beni oggetto dell'intervento;
- 3) i rinvenimenti, ini o non prevedibili con la dovuta diligenza nella fase di progettazione;
- 4) le difficoltà di esecuzione derivanti da cause geologiche, idriche e simili, non prevedibili dalle parti in base alle conoscenze tecnico-scientifiche consolidate al momento della progettazione.

Non sono considerate sostanziali, fermi restando i limiti derivanti dalle somme a disposizione del quadro economico e dalle previsioni di cui alle lettere a) b) e c) del comma 6 dell'art. 120 del Codice, le modifiche le modifiche contrattuali proposte dalla stazione appaltante ovvero dall'appaltatore con le quali, nel rispetto della funzionalità dell'appalto:

- a) si assicurino risparmi, rispetto alle previsioni iniziali, da utilizzare in compensazione per far fronte alle variazioni in aumento dei costi delle lavorazioni;
- b) si realizzino soluzioni equivalenti o migliorative in termini economici, tecnici o di tempi di ultimazione dell'appalto, ivi compresa la sopravvenuta possibilità di utilizzo di materiali, componenti o tecnologie non esistenti al momento della progettazione che possono determinare, senza incremento dei costi, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni o di parte di esse, o riduzione dei tempi di ultimazione;
- c) gli interventi imposti dal direttore dell'esecuzione per la soluzione di questioni tecniche emerse nell'esecuzione dell'appalto che possano essere finanziati con le risorse iscritte nel quadro economico dell'appalto.

ART. 46 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO. SUBAPPALTO

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

Il concorrente può dichiarare, nella documentazione di gara, le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare.

Sono comunque vietati l'integrale cessione del contratto di appalto e l'affidamento a terzi della integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni che ne sono oggetto, così come l'esecuzione prevalente delle lavorazioni ad alta intensità di manodopera.

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1 al Codice. Gli operatori economici possono indicare nella domanda di partecipazione o nel DGUE una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'appaltatore, qualora le

attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente. Nei casi di cui all'articolo 11, comma 2-bis, il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il contratto collettivo di lavoro individuato ai sensi del medesimo articolo 11, comma 2-bis, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative del contratto individuato ai sensi del predetto comma 2-bis.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 47 – VARIAZIONI ENTRO IL 20 PER CENTO

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 48 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia di tutti gli obblighi contrattuali l'affidatario presterà cauzione in una delle forme previste dall'art. 117 del D. Lgs. 36/2023, nella misura del 5% dell'importo contrattuale, giusta previsione dell'art. 53 d.lgs. 36/2023.

Essa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'affidatario si impegna, su richiesta insindacabile dell'Amministrazione, a reintegrare la cauzione sino al valore originario, nei casi in cui vengano operati prelevamenti per fatti connessi all'esecuzione del contratto.

ART. 49 – CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere durante l'esecuzione del servizio viene esclusa la competenza arbitrale e, pertanto, tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite al Tribunale di Como.

ART. 50 – CLAUSOLA SOCIALE

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. A tal fine si rendono note le qualifiche professionali e gli altri dati utili, dei lavoratori adibiti al servizio de quo, desumibili dall'Allegato E - Personale impiegato dall'attuale Appaltatore dei servizi.

ART. 51 – TRACCIABILITA' DEI FUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2012 n 136 e ss.mm.ii..

Qualora le transazioni finanziarie derivanti dal presente appalto dovessero avvenire, da parte dell'appaltatore, senza avvalersi di sistemi tali da consentire la tracciabilità, ai sensi della legge 136/2010 e successive modifiche, dei relativi flussi finanziari, il contratto verrebbe risolto di diritto, senza necessità

di diffida o preavviso, ai sensi dell'art. 3 comma 8, 2° periodo della suddetta Legge n. 136/2010. Al fine di consentire allo stesso appaltatore di assolvere all'obbligo di verifica delle clausole contrattuali sancite dal comma 9 dell'art. 3, i soggetti tenuti al rispetto delle regole di tracciabilità, tramite un legale rappresentante o soggetto munito di apposita procura, devono inviare alla stazione appaltante copia di tutti i contratti sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture.

TITOLO XI **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

ART. 52 - RISPETTO NORMATIVA PRIVACY

L'I.A. è tenuto all'osservanza delle disposizioni del Regolamento UE 2016/679 relativo alla "protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE - regolamento generale sulla protezione dei dati". Si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto dei servizi in oggetto ed avverrà da parte del Comune di Uggiate con Ronago con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità. All'atto dell'avvio del servizio, l'I.A. dovrà aver comunicato il nominativo del responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili degli utenti. L'I.A. si impegna ad osservare e far osservare ai propri dipendenti, incaricati, collaboratori, soci, l'assoluta riservatezza rispetto a tutti i dati e le informazioni di cui avrà conoscenza nello svolgimento del servizio.

ART. 53– RICHIAMO NORMATIVO

Oltre all'osservanza di tutte le disposizioni e norme specificate nel presente capitolato e relativi allegati, l'I.A. ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti nazionali e regionali, in vigore o di nuova approvazione nel corso del contratto (comprese le ordinanze comunali), con speciale riferimento a quelle riguardanti l'igiene e la sicurezza e comunque attinenti ai servizi oggetto del presente appalto.

Si richiede altresì l'osservanza scrupolosa di quanto previsto nel D.Lgs 81/2008, s.m.i.

Per quanto non contemplato nel presente capitolato, si rinvia alle disposizioni legislative vigenti in materia e:

- Al D.D.U.O. 01 agosto 2002 n. 14833 "Direzione Generale Sanità – Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione"
- Alle disposizioni del codice civile;
- D.lgs. n. 36/2023
- Al protocollo operativo per le diete speciali predisposto dall'ATS Insubria.
- Alle linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica di cui all'All. A Rep. 2/C.U. della Presidenza del Consiglio dei Ministri - Conferenza unificata del 29.4.2010
- Legge n. 136 del 13 agosto 2010 relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari
- Al piano comunale triennale per l'anticorruzione.

ALLEGATI:

Sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

Allegato A – Linee di indirizzo per la refezione scolastica di ATS Insubria

Allegato B – DUVRI (bozza)

Allegato C – Indicazioni per la validazione delle diete speciali nella ristorazione scolastica di ATS Insubria

Allegato D – Menù in vigore A.S. 2024/2025

Allegato E - Personale impiegato dall'attuale Appaltatore dei servizi