



COMUNE DI CASCIAGO

Provincia di Varese

Largo De Gasperi n. 1 – 21020 Casciago

Tel. 0332.211022 – Fax 0332.227650

P. IVA 00564180123

Oggetto: **APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 25.7.2011**

AMMINISTRAZIONE APPALTANTE	COMUNE DI CASCIAGO
C .i .g.	8377806039
Stazione Appaltante	COMUNE DI CASCIAGO
PEC	comune.casciago@pec.regione.lombardia.it
Tel.	0332 -211.055
Tipo di qualificazione richiesta:	servizi di ristorazione scolastica
Determina a contrattare	DETERMINA N.138 DEL 21/7/2020
RUP	
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	DATA E ORA 23 agosto 2020 23:59
Apertura offerte	DATA E ORA 24 agosto 2020 9:00
i chiarimenti possono essere ottenuti entro	DATA ORA 17 agosto 2020 ore 13:00
SPESE SICUREZZA	€ 1.500,00
TOTALE IMPORTO ECONOMICO	€ 190.000, 00
PRESENTAZIONE OFFERTA	TRAMITE ARCA SINTEL
Durata del contratto	DUE
CODICE UNIVOCO PER FATTURAZIONE	UFNO3U
https://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/AttivitaAutorita/AttiDellAutorita/_Atto?ca=5658	

GARA MENSA 2020/2022

COSTO PASTI

	costo a base di gara	1 ANNO	2 ANNI	3 ANNI
costo presunto	€ 5,00			
numero pasti presunti per anno	17.600	€ 88.000,00	€ 176.000,00	€ 264.000,00
numero di pasti presunto per gl'insegnanti	1.400	€ 7.000,00	€ 14.000,00	€ 21.000,00
totale		€ 95.000,00	€ 190.000,00	€ 285.000,00

COSTI GARA

oneri sicurezza		€ 1.500,00	€ 1.500,00	€ 1.500,00
duvri		€ -	€ -	€ -
asseveramento ats bando		€ 200,00	€ 200,00	€ 200,00
contributo anac		€ 225,00	€ 225,00	€ 225,00
commissione giudicatrice		€ 1.500,00	€ 1.500,00	€ 1.500,00
giorni presunti servizio	160			
costi registrazione		€ 200,00	€ 200,00	€ 200,00
imposta di bollo		€ 45,00	€ 45,00	€ 45,00
costi di rogito a carico dell'aggiudicatario (esemplificativo)		€ 684,98	€ 1.141,84	€ 1.423,84
TOTALE		€ 99.370,00	€ 194.370,00	€ 289.370,00
garanzia provvisoria 5%		€ 4.750,00	€ 9.500,00	€ 14.250,00
art. 113 D. Lgs 50/2016 - 1,8%		€ 1.788,66	€ 3.577,32	€ 5.365,98
art. 113 D. Lgs 50/2016 - 0,2%		€ 198,74	€ 397,48	€ 596,22

INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELL' APPALTO DI SERVIZIO	4	
ART. 2 – DURATA DELL' APPALTO DI SERVIZIO	4	
ART. 3 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI.....	6	
ART. 4 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	7	
ART. 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI: MENU E TABELLE DIETETICHE – VARIAZIONE DIETE SPECIALI	10	
ART. 6 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....	16	
ART. 7 – VALORE DELLA APPALTO DI SERVIZI	ART. 8 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
ART. 9 - DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE PER LA RICHIESTA DI CONTRIBUTO AGEA	16	
ART. 10 - APPLICAZIONE DELLE TARIFFE E SISTEMA GESTIONALE	20	
ART.11 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO.....	21	
ART. 12 – POSSIBILITA' DI RINNOVO DEL CONTRATTO	22	
ART. 13 - VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	22	
ART. 14 - CONSEGNE INACCETTABILI.....	23	
ART. 15 – COMMISSIONE COMUNALE MENSA SCOLASTICA	24	
ART. 16 - PERSONALE	24	
ART. 17 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO.....	25	
ART. 18 – LOCALI ED ATTREZZATURE.....	26	
ART. 19 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	27	
ART. 20 – SUBAPPALTO	27	
ART. 21 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE	27	
ART. 22 – GARANZIA DEFINITIVA	28	
ART. 23 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	29	
ART. 24 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO.....	31	
ART. 25 – ESECUZIONE IN DANNO.....	31	
ART. 26 - REVISIONE PREZZI.....	32	
ART. 27 – RECESSO	32	
ART. 28 – CONTROVERSIE.....	32	
ART. 29 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....	32	
ART. 30 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA	33	
ART. 31 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ' IMPRENDITORIALE	33	
ART. 32 – SPESE CONTRATTUALI	34	
ART. 33 – DOMICILIO DEL OPERATORE ECONOMICO	34	
ART. 34 - DISPOSIZIONI RESIDUALI.....	34	

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO DEI SERVIZI

- 1.1 L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica per alunni ed insegnanti nelle seguenti scuole nel Comune di Casciago a:

Denominazione scuola	Giornate di refezione
Scuola Primaria "A .Manzoni"	dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria " Sant' Agostino"	dal lunedì al venerdì
Scuola Secondaria "Villa Valerio"	dal lunedì al venerdì

1.2 La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno fissati dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in relazione alle attività didattiche previste in orario pomeridiano.

1.3 L'Aggiudicatario deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

1.4 Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP approvato con D.M. n.135 dell'11.4.2008).

1.5 Il servizio comprende:

- a) l'acquisto delle materie prime;
- b) la preparazione e la cottura del cibo esclusivamente nel centro di cottura indicato all'articolo 3;
- c) la preparazione dei tavoli dei refettori f (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli) finita l'emergenza covid (durante l'emergenza Covid verrà indicata la modalità di svolgimento temporanea ;
- d) lo scodellamento e distribuzione dei pasti; La somministrazione dei pasti dovrà avvenire, in fase covid confezionato diviso per classi con materiale monouso e pane confezionato singolarmente con aggiunta di bottigliette di acqua singola **in ottemperanza alle linee guida nazionali o regionali** che possano garantire il servizio in sicurezza; successivamente con piatti, bicchieri, posate del tipo usa e getta per alimenti in materiale biodegradabile e compostabile (in conformità alla norma UNI EN 13432:2002) (documentare esigenza tecnica/logistica/igienica come indicato dal Capitolo 5 punto 5.5.2 D.M. 25 luglio 2011 - Riduzione e gestione dei rifiuti a fine emergenza covid -) e piatti adatti al riscaldamento in microonde, necessari alla consumazione del pasto giornaliero. **Riduzione e gestione dei rifiuti.** La ditta aggiudicataria pertanto dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Ciononostante, per documentate esigenze tecniche, sia necessario ricorrere a prodotti monouso: posate, stoviglie e bicchieri gli stessi dovranno essere biodegradabili e compostabili nel rispetto della norma UNI EN 13432:2002, e conferiti al sistema di raccolta e smaltimento rifiuti del comune di Casciago. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

- e) i tovaglioli e le tovaglie devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE), quindi prodotti in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche.
- f) lo sparcchiamento e riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature indispensabili per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, etc.) ;
- g) la pulizia, con le frequenze precisate all'art. 4, punto B) del presente Capitolato, dei locali cucina e dei refettori, comprese attrezzature e apparecchiature anche in fase post covid;
- h) la pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio
- i) la fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa che devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE), quindi prodotti in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche.
- j) la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature dei refettori, relative cucine e locali di servizio connessi e quella straordinaria per attrezzature di proprietà della ditta concessionaria individuate nell'inventario redatto all'atto della presa in carico del servizio;
- k) il conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni al plesso scolastico interessato secondo le modalità attualmente previste sul territorio comunale, a propria cura e spese, compreso il pagamento della TARI;
- l) l'organizzazione di incontri periodici, con rappresentanti del Comune di Casciago, della Direzione dell'Istituto Comprensivo "Campo dei Fiori" e della **Commissione Mensa comunale**, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune di Casciago.

Il servizio oggetto del presente appalto deve garantire:

- a) un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto. Le porzioni offerte devono essere adeguate in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari. Non dovranno pertanto essere previsti BIS.
- b) la disponibilità di diete speciali per motivi etico-religiosi.
- c) la disponibilità di pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- d) un'idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati in emergenza covid la sanificazione pre e post mensa;
- e) il rispetto delle norme igienico sanitarie.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

- le "Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;

- le linee guida per la refezione scolastica della Regione Lombardia, D.D.G.S. 1/08/2002 n° 14833 di seguito denominate “Linee Guida Regionali”;
- il documento “Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica – Ed. 2020 /2021” proposte dalla ATS dell’Insubria e **consultabili sul sito internet www.ats-insubria.it nell’Area tematica “Nutrizione” allegato E- E bis**
- il D. Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di “Attuazione della direttiva europea 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all’applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante “Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell’uso eccessivo di risorse naturali” (c.d. “collegato ambientale” alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.01.2016;

ART. 2 – DURATA DELLA APPALTO DI SERVIZI

2.1 L’appalto in oggetto avrà durata di **anni due**

2.2 L’appaltatore ha l’obbligo di continuare il servizio alla scadenza del contratto, alle condizioni convenute, sino a quando l’Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all’espletamento della nuova gara.

2.3 Il servizio coincide con le date di inizio e termine dell’anno scolastico, stabilite dall’Istituto Comprensivo “Campo dei Fiori” di Comerio su indicazione della Regione Lombardia, per i rispettivi tipi di scuola.

2.4 L’Amministrazione Comunale (di seguito denominata A.C.) si riserva comunque la facoltà di anticipare o posticipare l’inizio e/o il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

ART. 3 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

3.1 I pasti oggetto del presente appalto dovranno essere prodotti dall’impresa aggiudicataria per la Scuole del territorio presso un **centro cottura che dovrà possedere** una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il fabbisogno complessivo giornaliero di pasti come previsto dal presente capitolato. A tal proposito si procederà ad assegnare punteggi in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressi in chilometro e tre cifre dopo la virgola in ettometri secondo “w.w.w. percorsi michelin ”), per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni.

3.2 Il numero dei pasti presunti all’anno è di 19.000, questo dato comprende anche gli insegnanti che accompagnano gli alunni.

ART. 4 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti dovrà effettuarsi nel rispetto del calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni, che pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Le sospensioni fuori calendario scolastico dovranno essere comunicate dall'Amministrazione comunale di concerto con l'Istituto comprensivo, con preavviso almeno di tre giorni di calendario scolastico.

Scuola primaria

IL SERVIZIO OSSERVERA' LE SEGUENTI MODALITA':

SERVIZIO MENSA SCUOLE PRIMARIE MANZONI E SANT'AGOSTINO:

Dal lunedì al venerdì il servizio mensa inizierà alle ore 12.45 (la consegna dei pasti dovrà avvenire entro le 12:35) la somministrazione pasti avverrà nei refettori o nelle classi in base alle disposizioni di legge anti-covid e potrà variare durante il corso dell'anno destinati agli alunni di ciascuna Scuola primarie con la seguente modalità:

per tutte le classi modalità self service o autoconsumo già porzionato e confezionato

In questi giorni (lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì) è richiesto il servizio di pulizia dei locali refezione + la sanificazione

SERVIZIO MENSA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO VILLA VALERIO

Dal lunedì al venerdì il servizio mensa inizierà alle ore 14:00 (la consegna dei pasti dovrà avvenire entro le 13.50) la somministrazione pasti avverrà nel refettorio destinato agli alunni della Scuola secondaria o nelle classi in base alle disposizioni di legge anti-covid e potrà variare durante il corso dell'anno destinati agli alunni di ciascuna Scuola primarie con la seguente con la seguente modalità:

per tutte le classi modalità self service o autoconsumo

In questi giorni (lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì) è richiesto il servizio di pulizia dei locali refezione + la sanificazione.

A) Caratteristiche del servizio di scodellamento:

- a.1) lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini, subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- a.2) l'operatore dovrà seguire il protocollo in base alle normative vigenti
- a.3) per ogni turno il tempo massimo di distribuzione dei pasti non dovrà essere superiore a 30 minuti;
- a.4) i sughi di condimento dovranno essere applicati sulla pasta solo al momento di servirla;
- a.5) i giorni nei quali verrà servito il primo in brodo, vi dovrà essere l'accompagnamento del formaggio grana grattugiato per i primi piatti;

- a.6) le verdure dovranno essere condite al momento del consumo con: olio extravergine di oliva, sale iodato ed eventualmente limone fresco, aceto di vino bianco, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;
- a.7) caratteristiche del prodotto servito confezionato. I pasti dovranno essere confezionati con packaging monouso adatto a supportare il calore delle vivande ed utilizzabile nel microonde, termo sigillato per evitare eventuali contaminazioni esterne. I piatti dovranno essere divisi per pietanza e ove è possibile l'utilizzo di prodotti biodegradabili e riciclabili;

B) Caratteristiche del servizio di pulizia:

- b.1) Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
Pulizia e sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti;	Ogni giorno al termine del servizio con prodotti antivirali e antibatterici
Accurata pulizia e predisposizione dei locali	Ogni giorno al termine del servizio
Lavastoviglie, se presente, (sanificazione e disincrostazione);	Mensile o a necessità
Pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre, porte, pareti lavabili, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche;	Prima dell'avvio dell'anno scolastico e successivamente con cadenza mensile oltre che a conclusione della scuola
Disinfestazione, derattizzazione e derattizzazione generale nei locali dei refettori e di servizio adibiti alla conservazione e lavorazione degli alimenti;	Secondo valutazione dei rischi a spese del l'Operatore economico.

- b.2) I prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno sempre essere mantenuti nelle confezioni originali, etichettate, e conservate in appositi locali chiusi a chiave.
- b.3) Per nessun motivo i prodotti per la pulizia dovranno sostare nei locali adibiti alle preparazioni alimentari o al trasporto dei pasti, nè dovranno essere conservati in locali accessibili agli utenti del servizio.
- b.4) L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
- b.5) L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel EU. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel EU, dovrà essere presentata la documentazione

attestante il rispetto della suddetta normativa.

C) Altri obblighi della ditta appaltante

- c.1) L'operatore economico dovrà disporre di personale qualificato, ed in particolare, di almeno un dietista che segua giornalmente, e ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete sia normali sia particolari e che effettui i consueti controlli (detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio della stazione appaltante per fornire tutte le necessarie informazioni);
- c.2) L'operatore economico dovrà disporre di personale qualificato che effettui ogni settimana visite ispettive nelle sedi scolastiche di refezione trasmettendo, qualora richiesto dall'Amministrazione Comunale, apposita relazione trimestrale sugli esiti di detti sopralluoghi;
- c.3) l'operatore economico dovrà fornire l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico - fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli alimentari;
- c.4) Il l'operatore economico dovrà fornire oltre ai pasti: piatti e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il l'operatore economico dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. Gli articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli a perdere ed in quantità almeno pari al numero dei pasti consumati, devono corrispondere a quanto indicato al punto 1.5 d)
- c.5) L'aggiudicatario dovrà garantire il presidio di addetti sufficienti ad espletare il servizio di: preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, riassetto e pulizia di tavoli e sedie, sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzando mezzi, detersivi, materiali di pulizia propri. Nelle giornate di maggiore affluenza, l'aggiudicatario garantirà la presenza di ulteriori risorse in numero adeguato al servizio;
- c.6) Le eventuali assenze di personale dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti;
- c.7) Le eventuali spese, come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico del operatore economico;
- c.8) La ditta potrà essere chiamata a fornire dei pasti anche in sedi diverse da quelle scolastiche per effetto di eventuali spostamenti di scuole.
- c.9) Il l'operatore economico deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
 - Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
 - Provenienza territoriale degli alimenti
 - Stagionalità degli alimenti
 - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiutiIl fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

c.10) fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

D) Utenze:

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di:

- Gas;
- energia elettrica;
- acqua;
- riscaldamento dei locali e sale refezione;

E) Gestione dei rifiuti

Il L'operatore economico dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i punti di somministrazione, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Casciago.

ART. 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI: MENU' E TABELLE DIETETICHE – VARIAZIONE DIETE SPECIALI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nell' Allegato A – Tabelle merceologiche derrate alimentari per linee guida dell'Ats Insubria in corso di validità;

5.1 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

- a) Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- b) Per la pesca sostenibile sarà necessario essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
- c) Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
- d) Tutti i prodotti DOP, IGP e STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle

Politiche Agricole e Forestali.

- e) Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale dovranno provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- f) Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
- g) L'aggiudicatario dovrà pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.
- h) I prodotti dovranno essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (cfr. PANGPP punto 5.3.1) si richiede la fornitura dei prodotti di seguito indicati:

frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) 834/2007 CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG –come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n. 350;

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Per i prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari), e da

prodotti tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999 n. 350.

- **Pesce deve provenire:**
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi Regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council o equivalenti)

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Il Comune richiederà ai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

Saranno preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, i prodotti di provenienza nazionale, a Km 0, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

5.2 FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. È consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida per la refezione scolastica ATS Insubria.

- **Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino suino ed equino.
- **Pesce:** il pesce utilizzato deve essere surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti né preparati e prefritti. L'utilizzo di prodotti ittici deve dare assoluta garanzia dell'assenza di spine.
- **Tonno:** al naturale o all'olio d'oliva ma solo per le scuole medie; frequenza ridotta, prediligendo pesce non inscatolato.
- **Formaggio:** utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti; è vietato l'uso di formaggi fusi.
- **Uova:** per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A EXTRA" di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti e servite sode. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude o poco cotte.
- **Prosciutto:** utilizzare prosciutto crudo D.O.P. oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è una volta al mese)
- **Legumi:** possono essere consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), come piatto unico, o sostituire il secondo piatto. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.
- **Pasta:** potrà essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena).

- **Riso:** Utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc., parboiled per risotti e insalate di riso.
- **Gnocchi:** utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.
- **Verdure ortaggi:** La frequenza dovrà essere giornaliera: vanno utilizzate verdure di stagione, variate nel corso della settimana, crude e cotte, o verdure surgelate, in percentuali da indicarsi, solo se non reperibili sul mercato verdure di stagione. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.
- Per favorire il consumo, non con l'imposizione ma tramite attrazione e soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).
- Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.
- La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.
- **Purè di patate:** utilizzare per la preparazione solo patate fresche o surgelate.
- **Frutta:** utilizzare sempre frutta di stagione a fine pasto. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.
- La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.
- **Pane e prodotti da forno:** utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.
- **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.
- **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali, senza conservanti.
- **Bevande:** Utilizzare acqua minerale naturale confezionata in bottiglie di plastica/vetro. (indicare documentate esigenze tecniche che ne giustificano la scelta come previsto da Cap. 5.3.1. del D.M. 25 luglio 2011)
- **Aromi:** utilizzare solo erbe aromatiche preferibilmente fresche quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.
- **Sale:** da utilizzare in quantità moderata il sale alimentare che deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. I preparati per brodo devono possedere le caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegate al Capitolato.
- **Conserven e semiconserven alimentari (scatolame):** i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

- Condimenti: **sono da utilizzare:**

- a) olio extra vergine di oliva;
- b) burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- c) olio monoseme di arachide, di mais o di girasole solo per gli intolleranti all'olio di oliva.

5.2.1 Per quanto non espressamente evidenziato nella presente APPALTO DI SERVIZI, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, l'operatore economico si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle Linee Guida Regionali del 2002.

5.2.2. L'operatore economico dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

5.3 MENU E TABELLE DIETETICHE

5.3.1 I pasti destinati alle scuole, in modo da assicurare il corretto apporto di macro e micronutrienti, dovranno essere completi di:

- **un primo piatto;**
- **un secondo piatto (eventualmente un piatto unico);**
- **due contorni (verdura cotta e cruda);**
- **un frutto di stagione (anche sottoforma di macedonia)**
- **pane senza condimenti e a ridotto contenuto di sale;**
- **acqua minerale naturale confezionata in bottiglie di plastica/vetro.**

5.3.2 La frequenza della stessa tipologia di frutta fresca non dovrà essere servita più di due volte la settimana, così come la verdura, seguendo la stagionalità. La frutta dovrà essere fornita ben lavata (tranne banane, clementine, arance e kiwi).

5.3.3 Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire due menù diversi, indicativamente: uno invernale (inizio anno scolastico - Pasqua) ed uno primaverile (Pasqua – conclusione anno scolastico).

5.3.4 L'operatore economico dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di quattro settimane. Il menù giornaliero dovrà garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato.

5.3.5 Il menù dovrà essere corredato di ricettario con la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti, secondo quanto previsto dalle Linee Guida dell'ATS dell'Insubria.

5.3.6 I menù presentati dall'operatore economico, su espressa richiesta dell' A.C. saranno sottoposti alla valutazione del competente servizio dell'ATS dell'Insubria.

5.3.7 L'operatore economico sarà tenuto ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

5.3.8 Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale, il L'operatore economico e l'ATS dell'Insubria.

5.3.9 L'operatore economico dovrà organizzarsi in merito a quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti, e dalla Nota del Ministero della Salute del 06/02/2015

5.4 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

- 5.4.1 L'operatore economico dovrà assicurare, senza oneri aggiuntivi, "diete speciali", diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.
- 5.4.2 Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale "dieta in bianco", composto come da Allegato B: La dieta in bianco può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di 15 giorni consecutivi.
- 5.4.3 E' possibile per l'aggiudicatario, qualora abbia in organico personale qualificato specificatamente formato, stilare schemi dietetici mensili per patologia. In questo caso l'Amministrazione Comunale si impegna ad inviarli alla valutazione/validazione del competente servizio dell'ATS dell'Insubria e a riferirne l'esito all'aggiudicatario per l'applicazione. Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante. Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù. Le diete speciali saranno inviate in sede di distribuzione in contenitori monoporzione separati recanti nominativo completo, classe e scuola di appartenenza del bambino. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Le diete speciali dovranno essere tutte distribuite prima dello scodellamento generale.

Flusso informativo per diete particolari

L'Amministrazione Comunale, al momento dell'iscrizione dell'utente al servizio di ristorazione scolastica, riceve la richiesta di somministrazione di dieta particolare su specifica modulistica. Nei casi di dieta particolare per motivi etico/religiosi e di idiosincrasia il genitore o il tutore del minore comunicano direttamente la tipologia di alimenti da non somministrare; **in caso di richiesta di dieta speciale per patologia clinica**, la richiesta del genitore deve essere accompagnata da certificazione medica che specifichi in maniera precisa ed accurata la patologia e le eventuali esclusioni alimentari.

L'Amministrazione Comunale si impegna a dare pronta comunicazione delle richieste ricevute al dietista alle dipendenze dell'operatore economico, che si attiva immediatamente per la predisposizione del regime dietetico previsto.

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

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

I principali schemi dietetici relativi ai casi sinora esposti sono riportati in Allegato B - schemi dietetici per patologia.

I criteri cardine da applicare nella gestione immediata delle diete speciali sono:

- La massima tutela della salute dell'utente;

- lo scostamento minimo necessario rispetto al menù corrente
- il rispetto della privacy nella gestione dei dati sensibili

Contemporaneamente l'Amministrazione Comunale trasmette la richiesta di **dieta per patologia clinica** completa di documentazione al competente servizio dell'ATS dell'Insubria per la valutazione/validazione, così come previsto dal D.D.G.S. 1/8/2002 n° 14833, L'aggiudicatario dovrà attenersi a quanto emerge dalla valutazione nella preparazione e somministrazione di dieta speciale. In caso di risoluzione della patologia, verrà richiesta una nuova certificazione medica. L'Amministrazione Comunale ne dà immediata comunicazione al dietista e all'ATS di competenza. Le richieste di dieta speciale dovrà essere rinnovata dai genitori all'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico. L'Amministrazione Comunale si impegna all'avvio di ciascun anno scolastico a fornire all'aggiudicatario elenchi aggiornati delle diete speciali.

In ciascun refettorio deve essere presente un aggiornato elenco degli utenti che necessitano di dieta speciale per il controllo da parte del personale di distribuzione, pur nel rispetto della privacy previsto nella gestione di dati sensibili.

Le diete speciali dovranno essere tutte distribuite prima dello scodellamento generale.

Nel manuale di autocontrollo dovranno essere presenti le procedure di preparazione delle diete speciali.

L'aggiudicatario dovrà inoltre fornire al consumatore finale indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011), come suggerito dalla Nota del Ministero della Salute del 06/02/2015.

L'operatore economico dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Una volta formulato il menù di dieta speciale aggiudicatario invierà tale menù di dieta speciale per presa visione da parte di:

- **genitori/tutori del bambino;**
- **proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;**
- **segreteria dell'Istituto Scolastico, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);**

5.4.4 Una volta formulato il menù di dieta speciale, l'appaltatore pubblicherà sul sito aziendale tale menù di dieta speciale per presa visione da parte di:

- **genitori/tutori del bambino;**
- **proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;**
- **segreteria dell'Istituto Scolastico, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);**
- **Stazione appaltante ufficio Servizi Educativi**

5.4.5 La ditta è tenuta a proporre un sistema di preparazione e consegna delle diete sostitutive efficace al fine di prevenire possibilità di errore. La corretta consegna di dette porzioni personalizzate non spetta ai genitori in servizio di assaggio, ma sarà verificata dal personale della ditta in collaborazione con il personale insegnante in servizio di presenza presso la mensa.

5.4.6 La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

L'operatore e dovrà altresì assicurare "diete speciali" rispondenti ad esigenze etiche ed etnico-religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti, quali:

- **dieta islamica (Allegato B): è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto o**

alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione della carne del pesce con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù.
- Anche la comunicazione delle diete etico-religiose saranno trasmesse su apposito modulo dalla Amministrazione Comunale all'operatore economico.

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

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

ART. 6 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

6.1. Per la preparazione dei pasti l'operatore economico dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

6.1.1 In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto) o surgelate.
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;

6.1.2 Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice brasatura in poca acqua o brodo.

6.2 Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine

animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

- 6.3 In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità, come indicato nel D.M.25 luglio 2011 capitolo 5 punto 5.5.1
- 6.4 La ditta, d'intesa con il l'A.C. potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purché integro e non scodellato, come previsto al Capitolo 5 Punto 5.4.3 del DM 25 Luglio 2011.
- 6.5 Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:
- a) la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
 - b) la cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
 - c) la cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
- 6.5 Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.
- 6.6 In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e 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.
- 6.7 Tutte le derrate, porzionate a cura del L'operatore economico, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
- 6.8 Ai sensi del D.M.25 luglio 2011 capitolo 5 punto 5.3.6 l'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura

ambientale di tipo I” o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio “Plastica Seconda Vita” ed equivalenti).

- 6.9 Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione. In particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il L’operatore economico in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, dovrà predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP come indicato dell’art.5 del Reg. CE 852/2004 con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti.

- 6.10 Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e le disposizioni dell’Azienda Sanitaria competente.
- 6.11 Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l’odore, il gusto e lo stato fisico.
- 6.12 Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, anatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.
- 6.13 Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 7 – TRASPORTI

L’operatore economico deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, come indicato nel D.M.25 luglio 2011 capitolo 5 punto 5.3.3.

ART. 8 – FORMAZIONE

L’operatore economico, sia prima sia durante l’esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale istruendolo adeguatamente sui contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

L’Aggiudicatario deve inoltre, nel corso dell’esecuzione del contratto, provvedere a mettere in atto un piano di formazione ed aggiornamento del personale alimentarista addetto al servizio come indicato al capitolo XII Reg. CE 852/2004.

Inoltre la società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell’ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione

- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense
- Diete speciali e allergeni

Ogni intervento di formazione deve essere opportunamente pianificato. La pianificazione della formazione prevista per il primo anno deve essere dichiarata nel progetto presentato in sede di gara indicando: il programma, la frequenza, il monte ore, il contenuto dei singoli interventi formativi e la qualifica del personale docente incaricato.

ART. 9 - DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE PER LA RICHIESTA DI CONTRIBUTO AGEA

9.1 L'impresa aggiudicataria, onde permettere all'A.C. l'applicazione del Reg. (CE) 657/08 e successive modifiche e integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CE sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/ddt intestate alla ditta di ristorazione o al Comune recanti la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche dell'Ente comunale interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II, Sez. I del Reg.(CE) 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 10 - APPLICAZIONE DELLE TARIFFE E SISTEMA GESTIONALE

10.1 L'Impresa aggiudicataria fatturerà direttamente al Comune.

10.2 Le tariffe da applicare agli utenti sono deliberate annualmente dalla Giunta Comunale, ed eventualmente potranno distinguersi in:

- Tariffa alunni residenti;
- Tariffa alunni non residenti;
- le tariffe agevolate.

Qualora una delle tariffe dovesse essere inferiore del valore di aggiudicazione relativa al costo del pasto, quest'ultimo verrà rimborsato dalla stazione appaltante nei modi e tempi stabiliti insieme all'operatore aggiudicatario.

- 10.3 All'inizio del servizio, quindi per l'anno scolastico 2020/2021, il Comune provvederà a trasmettere all'Impresa i nominativi degli alunni fruitori del servizio suddivisi, eventualmente, in tre elenchi, ai quali dovrà essere applicata la relativa tariffa.
- 10.4 Gli elenchi annuali verranno trasmessi dall'A.C. per la verifica all'operatore economico almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'anno scolastico.
- 10.5 Le richieste in esubero verranno collocate in lista d'attesa, in ordine di arrivo.

ART.11 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

11.1 Il Comune di Casciago riscuote direttamente dagli utenti le tariffe della ristorazione scolastica tramite applicazione di sistema informatico fornito dalla società aggiudicatrice a disposizione del comune e degli utenti con le specifiche allegate sub. E)

11.2 Il Comune si obbliga anche a corrispondere un prezzo, nella misura di quello unitario, offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti che accompagnano gli studenti nella misura in cui questi non vengano sostenuti dall'operatore economico.

11.3 Le fatture dovranno essere intestate al Comune di Casciago L.go de Gasperi , 1 e inoltrate allo stesso con il sistema elettronico secondo la normativa vigente.

11.4 Le fatture dovranno indicare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN);

11.5 Le fatture dovranno indicare CIG.n. **8377806039** e il **codice univoco UFNO3U**, estremi della determinazione di affidamento del servizio;

11.6 codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55 è il seguente UFNO3U

11.7 dicitura "IVA da versare a cura dell'ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore;

11.8 FATTO SALVO QUANTO SOPRA ESPOSTO, L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE PROVVEDERÀ AL PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO DOVUTO ENTRO 60 GIORNI DAL GIORNO DELL'ACCETTAZIONE DELLA FATTURA E NEL RISPETTO DELLE NORME DI RIFERIMENTO.

11.9 In caso di inadempienze da parte dell'Operatore, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 24 del presente capitolato.

11.10 Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'Aggiudicatario dagli obblighi ed oneri derivanti dal presente capitolato.

11.11 L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

ART. 12 – RINNOVO DEL CONTRATTO

12.1 **Il rinnovo del contratto non è previsto.**

12.2 **Il costo della fornitura per l'intera durata del contratto non è soggetto ad alcuna rivalutazione ISTAT**

ART. 13 - VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

13.1 Posto che i controlli igienico - sanitari e l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, di accedere alle mense scolastiche prima e durante lo svolgimento del servizio, avvalendosi anche di propri esperti.

13.2 L'appaltatore è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

13.3 La vigilanza sulla produzione e sull'esecuzione del servizio potrà avvenire senza preavviso alcuno e in qualsiasi momento della refezione, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

13.4 Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, o non siano comprese nelle penali di cui all'art. 23, l'aggiudicatario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo.

13.5 Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

13.6 In particolare si prevedono due tipi di controllo:

13.6.1 Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario svolto da incaricati dall'Amministrazione Comunale e comprendente:

- a) l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, quali magazzino/celle e dei frigoriferi al fine di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri ed accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza;
- b) la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi eventualmente anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura;
- c) la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
- d) il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati.

Il personale tecnico dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale esauriente relazione, utile anche per le applicazioni delle eventuali penalità di cui all'art. 23.

Nella visita ispettiva al centro cottura il personale tecnico del Comune potrà essere accompagnato da membri della Commissione mensa.

- 13.6.2 Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti e genitori facenti parte della Commissione Mensa o delegati. I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico - sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con la ditta, il comune e le autorità scolastiche.
- 13.7 In entrambi i casi l'appaltatore avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.
- 13.8 I membri della Commissione mensa o loro delegati mensa potranno segnalare il disservizio e le irregolarità al Comune tramite indicazione scritta, che dovrà essere controfirmata dal personale addetto alla distribuzione ed inviata al Comune.
- 13.9 Una copia delle segnalazioni sarà inviata dall'Amministrazione comunale all'Operatore economico. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al Comune entro otto (8) giorni dalla data di ricevimento delle segnalazione di disservizio.
- 13.10 L'Amministrazione comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto nel presente capitolato.
- 13.11 Il Comune si riserva la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 5, verrà applicata la penalità di cui all'art.23.
- 13.12 L'appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
- 13.13 L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, implementando il piano di autocontrollo HACCP.
- 13.14 La ditta aggiudicatrice fornirà al comune un recapito telefonico (fisso e mobile) ed un indirizzo e-mail per lo scambio di comunicazioni sulla qualità del servizio e/o per ogni altro argomento attinente il presente servizio in oggetto.

ART. 14 - CONSEGNE INACCETTABILI

- 14.1 Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti:
- a) siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, non siano conformi o non siano pervenuti in tempo utile;

- b) le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o le pietanze da servire fredde siano superiori alla temperatura di + 10° C;
- c) presentino problemi di mancato rispetto al menù;
- d) le diete speciali non siano conformi;
- e) si rinvenivano corpi estranei nei pasti.

L'Operatore dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione a sostituire o integrare i pasti contestati.

- 14.2 L'Amministrazione Comunale si riserva comunque di provvedere ad applicare le penali di cui all'art. 23.

ART. 15 – COMMISSIONE COMUNALE MENSA SCOLASTICA

- 15.1 Per il controllo sul funzionamento del servizio di refezione scolastica è istituita dal Comune la "Commissione comunale mense scolastiche" nominata con decreto sindacale così composta:

membri di diritto:

- n. 1 rappresentante dell'Ente (Sindaco, o Suo delegato)

membri nominati

- n. 1 rappresentanti dei genitori della Scuole Primarie; (uno per ogni scuola e quindi in totale 2)
- n. 1 rappresentanti dei genitori della Scuola Secondaria;
- n.1 rappresentante dell'aggiudicatario.

Membri complessivi della commissione cinque (5).

- 15.2 Alle riunioni della Commissione, in relazione agli argomenti posti all'ordine del giorno, potranno essere invitati anche rappresentanti della ditta concessionaria del servizio.

- 15.3 Funge da Segretario della Commissione un membro nominato all'interno della stessa.

- 15.4 I membri della Commissione potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, attenendosi a quanto riportato nel regolamento per il funzionamento della Commissione mensa scolastica

ART. 16 - PERSONALE

- 16.1 Per assicurare le prestazioni in appalto, l'impresa si avvarrà di proprio personale dipendente e l'impiegherà sotto la sua responsabilità.

- 16.2 Il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, secondo le modalità definite all'art. 4 del presente capitolato.
- 16.3 In fase d'avvio dell'attività, l'impresa dovrà contattare il personale che ha già svolto il servizio per conto del Comune che, a parità di condizioni, avrà diritto alla precedenza nelle assunzioni.
- 16.4 L'impresa dovrà fornire sistematicamente all'A.C. i nominativi ed i curricula vitae del personale impiegato con specifica del numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale, orario di servizio e con specificata la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc.).
- 16.5 Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.
- 16.6 L'impresa si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.
- 16.7 Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, l'A.C. segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.
- 16.8 Il personale impiegato dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C., con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.
- 16.9 Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale del operatore economico è preposto, l'A.C. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa. In tal caso l'impresa aggiudicatrice provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.
- Saranno a carico dell'appaltatore:
- a) le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
 - b) l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi;
 - c) le assicurazioni previste dall'art. 113 del codice dei contratti D.lgs 50/2016.
- 16.10 L'Operatore Economico fornirà a tutto il personale dipendente, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo) nonché guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione.

ART. 17 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

- 17.1 La funzione di coordinatore di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C., saranno affidati dalla Ditta ad un proprio incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune che dovrà garantire il corretto andamento del servizio

in stretto rapporto di collaborazione con i soggetti interessati (personale dell'Ente, membri della Commissione Mensa, Autorità Scolastiche).

17.2 L'impresa è tenuta altresì ad individuare e a comunicare all'A.C.:

- il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP (Reg. CE 852/04),
- il nominativo del Responsabile della Privacy (GDPR UE 2016/679) e della sicurezza (D. Lgs 81/2008).

ART. 18 – LOCALI ED ATTREZZATURE

18.1 Per l'esclusivo assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'A.C. mette a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché le attrezzature ivi presenti (elettrodomestici, stoviglie, pentolame e quanto necessario alla preparazione dei pasti).

18.2 L'Amministrazione mette a disposizione dell'impresa:

- a) i locali e le relative attrezzature presso le Scuole;
- b) il refettorio e le relative attrezzature ed arredi.

18.2.1 Si precisa che tutti i locali adibiti all'esecuzione del servizio (refettorio) sono regolarmente autorizzati al funzionamento dalla competente ATS locale.

18.2.2 Prima dell'inizio delle prestazioni in appalto, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali (qualora dovessero essere presenti) nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio sottoscritto dal Responsabile del Servizio o suo delegato della Stazione Appaltante e dal Responsabile dell'impresa aggiudicataria.

18.2.3 Resteranno comunque a carico dell'impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, imperizia ovvero di uso improprio delle strutture e delle attrezzature da parte del proprio personale.

18.3 Al termine dell'appaltato, l'impresa deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi altresì ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da uso non appropriato. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti, come sopra specificato.

18.4 In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., ed in ogni caso, in occasione della scadenza dell'appaltatore, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C.

18.5 L'impresa ha l'onere della valutazione dei rischi di cui all'art. 28 e 29 del D. Lgs. n. 81 del 9.04.2008 nonché di trasmetterne l'esito, insieme al programma di eliminazione/riduzione dei rischi all'Ente Appaltante.

18.6 L'impresa dovrà provvedere all'integrazione di ogni mezzo e attrezzatura necessaria per il corretto ed efficiente svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio, banchi termici, carrelli termici, contenitori, ecc. Tali attrezzature, che resteranno di proprietà dell'impresa, dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

- 18.7 Per tali integrazioni l'impresa non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche dell'appaltato.
- 18.8 Alla scadenza dell'appalto, la Stazione Appaltante si riserva dietro accordo tra le parti di procedere al riscatto dei beni di proprietà dell'impresa.

ART. 19 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

- 19.1 Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui D. Lgs. 81/2008 e s.m.
- 19.2 L'istituto comprensivo Campo dei Fiori ha proceduto a redigere DUVRI, che l'aggiudicatario dovrà applicare.
- 19.3 Resta a carico dell'operatore economico la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
- 19.4 Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori dell'appaltatore devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
- 19.5 La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 20 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

È prevista l'attivazione del sub appalto nel rispetto del codice dei contratti.

ART. 21 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

- 21.1 L'appaltatore è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.
- 21.2 È a carico dell'appaltatore l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso appaltatore e restando del tutto esonerate le Amministrazioni Comunali.
- 21.3 L'appaltatore dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi, se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell'appaltato (è ammesso il rinnovo annuale).
- a) La polizza dovrà essere posta in visione in originale e lasciata copia conforme alla stazione appaltante all'atto della stipula del contratto, alla S.A. prima dell'esecuzione dell'appaltato di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta.

- b) Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla S.A., entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.
 - c) L'appaltatore ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa.
- 21.4 L'appaltatore risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.
- 21.5 L'Operatore economico ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 22 – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

- 22.1 L'offerta dev'essere corredata da una garanzia fideiussoria provvisoria pari al 5 per cento del prezzo a base di gara € 9.500,00 (tremilaottocentocinquante,74). La garanzia può essere resa tramite cauzione o fidejussione a scelta dell'offerente.
- 22.2 L'Operatore Economico che si aggiudicherà la gara dovrà costituire per i termini di durata del contratto definendo una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1, dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.
- 22.3 La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D. Lgs. 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate All'esercizio del ramo cauzione.
- 22.4 Le garanzie (definitiva) dovranno contenere le seguenti condizioni particolari:
- 22.4.1 rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
 - 22.4.2 rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
 - 22.4.3 impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici (15) giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.
- 22.5 L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs. 50/2016.
- 22.6 In caso di R.T.I.:**
- 22.6.1 Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
 - 22.6.2 Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.
- 22.7 Ai sensi dell'art. 103, co. 3, del D. Lgs. 50/2016 la mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento dell'appaltatore al concorrente che segue nella graduatoria.
- 22.8 In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'appaltatore, il deposito cauzionale verrà incamerato dalla Stazione Appaltante, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 23 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

23.1 L'appaltatore riconosce alla stazione appaltante il diritto di applicare le seguenti penalità:

23.1.1 mancato avvio del servizio alla data fissata, penale di Euro 2.000,00.= per ogni giorno di ritardo;

INOLTRE:

- a) in caso di condizioni igieniche insufficienti verificate sia al centro cottura durante la fase di produzione dei pasti che in fase di trasporto: sanzione pari ad Euro 1.000,00 = per ogni inosservanza;
- b) per somministrazione di alimenti contaminati: sanzione pari ad Euro 1.000,00 = per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- c) in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: sanzione pari ad Euro 1.000,00 = per ciascuna omissione.
- d) mancata fornitura dei pasti per singolo plesso per colpa del Fornitore e della sua organizzazione, sia per quanto riguarda pasti totalmente mancanti, sia in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, sia per pasti non conformi (la non conformità deve considerarsi oggettivamente riscontrabile e rilevata in contraddittorio tra le parti), garantendo comunque la sostituzione o il reintegro entro i 30 minuti dall'inizio della distribuzione. sanzione pari ad Euro 500,00= per ogni inosservanza;
- e) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, che possano causare danno alla salute (allergie o similari): sanzione pari ad Euro 500,00 = per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- f) mancato rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di distribuzione dei pasti: sanzione pari ad Euro 500,00 = per ogni inosservanza;
- g) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura : sanzione pari ad Euro 500,00= per ogni inosservanza;
- h) utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 3 del presente capitolato: sanzione pari ad Euro 500,00 = per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
- i) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: sanzione pari ad Euro 500,00 = per ogni inosservanza;
- j) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle Linee Guida Regionali: sanzione pari ad Euro 1.000,00 = per ogni inosservanza;
- k) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: sanzione pari ad Euro 500,00 = per ogni inosservanza;
- l) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) sanzione pari ad Euro 500,00 = per ogni dieta interessata;
- m) mancato rispetto delle temperature sia nelle pietanze calde che devono raggiungere

almeno la temperatura di 60°C misurata al cuore della vivanda, sia nelle pietanze da consumare fredde che non devono superare la temperatura di 10°C sanzione pari ad Euro 100,00 = per ogni inosservanza;

- n) per mancato approntamento del campione di cui all'art. 13: sanzione pari ad Euro 200,00 = per ogni inosservanza;

23.2 L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni e/o per la presentazione di eventuali discolpe. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 50/2016.

23.3 Si procederà al recupero della penalità da parte dell'appaltatore mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata o sulla garanzia definitiva.

23.4 Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o raccomanda con ricevuta di ritorno anticipata per fax, nelle seguenti ipotesi:

- a) perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- b) protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta per oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'appaltatore o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- d) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'appaltatore, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- e) cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- f) accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- g) mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- h) destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- i) gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- j) nel caso in cui l'Ente appaltante accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

23.5 In tutti i casi di risoluzione del contratto, la stazione appaltante per il tramite del responsabile avrà il diritto di trattenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito dell'appaltatore con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

23.6 Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- a) cause di forza maggiore dimostrate;
- b) cause imputabili all'Amministrazione.

ART. 24 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

- 24.1 Il servizio oggetto della presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).
- 24.2 In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'appaltatore dovrà essere preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente almeno 48 ore prima.
- 24.3 In caso di sciopero verrà utilizzata la seguente procedura:
- a) in caso di sciopero non rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'istituto comprensivo non informerà la responsabile di settore e l'operatore economico sulla previsione dello sciopero medesimo ed i servizi rimarranno pertanto invariati;
 - b) in caso di sciopero rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'istituto comprensivo informerà anticipatamente la responsabile di settore che non saranno effettuate lezioni pomeridiane, se previste, il quale provvederà ad informare la ditta appaltante che non sarà effettuato il servizio mensa, salvo che per gli alunni partecipanti ai laboratori pomeridiani, per i quali dovranno seguire precisi accordi tra il soggetto che gestisce i laboratori medesimi e la ditta appaltante, di concerto con l'istituto comprensivo;
- 24.4 Per scioperi del personale dipendente dell'appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.
- 24.5 In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
- 24.6 In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, l'appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 25 – ESECUZIONE IN DANNO

- 25.1 Qualora l'appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal Operatore economico stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni

eventualmente derivati all'Amministrazione Comunale.

- 25.2 Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'operatore economico ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.
- 25.3 Troverà applicazione l'art. 176 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 26 - REVISIONE PREZZI

Il costo dei buoni pasto non potrà essere aggiornato e pertanto rimarrà fisso per tutta la durata del Contratto pari ad anni tre.

ART. 27 – RECESSO

- 27.1 È facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi alla controparte mediante PEC.
- 27.2 Dalla data di efficacia del recesso, l'appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.
- 27.3 In caso di recesso l'appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c

ART. 28 – CONTROVERSIE

Tutte le controversie sorte tra le parti verranno definite a termine di legge anche nel caso di interpretazioni e corretta esecuzione delle norme contrattuali; in via esclusiva è competente il foro di Varese.

ART. 29 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

- 29.1 Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 e successive modifiche e integrazioni in ordine al procedimento per l' APPALTO DI SERVIZI cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che:
- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
 - b) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
 - c) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
 - d) i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90;
 - e) i diritti spettanti dell'interessato sono quelli di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003;
- 29.2 il titolare del trattamento è il comune di Casciago

- 29.3 Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, il Comune di Casciago è titolare, anche, del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, che frequentano i propri istituti.
- 29.4 L'appaltatore procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune di Casciago in particolare l'operatore:
- a) dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
 - b) non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare);
 - c) non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso entro il termine perentorio di cinque giorni dalla scadenza dell'appalto;
 - d) dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.
- 29.5 Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'operatore economico è comunque obbligato per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

ART. 30 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

- 30.1 L'appaltatore, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.
- 30.2 Ai sensi dell'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi l'appaltatore, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui al Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M. n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.
- 30.3 L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 31 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE

- 31.1 Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.
- 31.2 L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione e al Ministero delle Infrastrutture per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio

della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

- 31.3 Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4 del medesimo art. 14 del D.Lgs 81/2008.
- 31.4 L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ART. 32 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti i bolli e i diritti di scritturazione, i diritti di segreteria e le spese per la registrazione sono a carico dell'appaltatore. Il presente contratto sarà stipulato mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante del comune di Casciago. Il contratto sarà soggetto a registrazione in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n. 131/86..

ART. 33 – DOMICILIO DELL'OPERATORE ECONOMICO

L'appaltatore, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve eleggere il suo domicilio presso la propria sede legale.

ART. 34 - DISPOSIZIONI RESIDUALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto disciplinato:

- dal presente Capitolato Speciale;
- dal D. Lgs. 50/2016;
- dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. applicabili;
- le Linee Guida Regionali;
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/1962;
- dal D.P.R. n. 327/1980;
- Regolamento UE N. 1169/2011

Allegato A) Tabelle merceologiche delle derrate alimentari;

Allegato B) Diete speciali e dieta islamica;

Allegato C) Capitolato detergenti e sanificazione

Allegato D) Ricetta trota

Allegato E) App gestione buoni

RESPONSABILE UNICO DI PROCEDIMENTO