



**SETTORE SCUOLA, CULTURA, SPORT, TEMPO LIBERO
UFFICIO SCUOLA**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

**Procedura aperta per l'affidamento del servizio di
Ristorazione Scolastica del Comune di Gallarate
1° settembre 2022 – 31 luglio 2025**

TITOLO I	6
INDICAZIONI GENERALI	6
Art.1 - Servizi oggetto dell'appalto.....	6
Art.2 - Ulteriori servizi oggetto dell'Appalto.....	7
Art.3 - Tipologia dell'utenza.....	8
Art.4 - Dimensione presumibile dell'utenza	8
Art.5 – Manutenzioni	11
Art.6 - Prenotazione dei pasti	12
Art. 7 - Caratteristiche del sistema informatico.....	13
Art.8 - Periodi di fornitura.....	13
Art.9 - Valore e durata dell'appalto	14
Art.10 - Inizio del servizio per le diverse utenze.....	14
Art.11 – Polizze assicurative	14
Art.12 - Domicilio legale.....	15
Art.13 – Spese inerenti al servizio	15
Art.14 - Responsabilità.....	16
Art.15 - Trattamento dati personali	16
Art.16 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	16
Art.17 - Estensione del contratto	16
Art.18 - Obblighi normativi	16
Art. 19 - Specifiche tecniche e standard qualitativi.....	17
TITOLO II.....	17
INADEMPIENZE E PENALITA'.....	17
Art.20 - Inadempienze e penalià.....	17
Art.21 – Risoluzione di diritto del contratto.....	20
Art.22 - Ipotesi di risoluzione del contratto	20
Art.23 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.	21
TITOLO III	21
PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI.....	21
Art.24 - Prezzo del pasto.....	21
Art.25 - Modalità di pagamento.....	21
Art.26 - Liquidazione	21
Art.27 - Revisione periodica del prezzo	22
TITOLO IV	22
PERSONALE.....	22
Art.28 - Organico.....	22
Art.29 - Personale e rapporto di lavoro.....	23
Art.30 - Orario di lavoro.....	24
Art.31 - Direzione del servizio.....	24
Art.32 - Informazione agli addetti al servizio	24
Art.33 - Vestiario	25
Art.34 - Sciopero e/o interruzione del servizio.....	25
Art.35 - Rispetto delle normative vigenti.....	26
Art.36 - Disposizioni in materia di sicurezza.....	26
Art.37 - Impiego di energia	27
Art.38 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	27
Art.39 - Piano di evacuazione e piano di valutazione dei rischi.....	27
Art.40 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti.....	27

Art.41 - Manuale di autocontrollo.....	27
TITOLO V.....	28
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	28
Art.42 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari.....	28
Art.43 - Etichettatura delle derrate.....	29
Art.44 - Garanzie di qualità.....	29
Art.45 - Tracciabilità e Rintracciabilità.....	29
Art.46 - Vigilanza igienico nutrizionale delle derrate alimentari.....	30
TITOLO VI.....	30
IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	30
Art.47 - Igiene della produzione.....	30
Art.48 - Recupero igienico degli alimenti, gestione eccedenze e contenimento degli sprechi.....	30
TITOLO VII.....	32
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	32
Art.49 - Manipolazione e cottura.....	32
Art.50 - Standard di qualità.....	32
Art.51 -Linea refrigerata.....	32
Art.52 - Pentolame per la cottura.....	32
Art.53 - Condimenti.....	33
TITOLO VIII.....	33
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'.....	33
Art.54 - Menù.....	33
Art.55 - Struttura del menù per le utenze scolastiche.....	33
Art.56 -Fornitura menù per pasto piscina.....	35
Art.57 - Diete leggere.....	36
Art.58 - Diete speciali (mediche).....	36
Art.59 - Diete speciali etico religiose.....	37
TITOLO IX.....	38
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE.....	38
Art.60 - Quantità degli ingredienti.....	38
Art.61 - Introduzione di nuovi piatti.....	38
TITOLO X.....	38
NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.....	38
Art.62 - Contenitori per il trasporto.....	38
Art.63 - Piano dei trasporti.....	39
Art.64 - Mezzi di trasporto dei pasti.....	39
Art.65 - Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti crudi.....	40
Art.66 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti.....	40
TITOLO XI.....	40
SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	40
Art.67 - Orari di distribuzione dei pasti.....	40
Art.68 - Somministrazione.....	41
Art.69 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti.....	41
Art.70 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti agli utenti.....	42
Art.71 - Quantità in volumi e in pesi.....	42
Art.72 - Disposizioni igienico sanitarie.....	42

Art.73 - Modalità di pulizia dei refettori.....	42
TITOLO XII.....	43
FORNITURA DEI PASTI CRUDI PER ASILO NIDO	43
Art. 74 - Servizio	43
Art. 75 - Dimensione presumibile dell'utenza	45
Art. 76 - Calendario di erogazione del servizio	45
Art. 77 - Standard minimi di qualità.....	45
Art. 78 – Descrizione del servizio	45
Art. 79 - Quantità di pasti crudi da consegnare.....	46
Art. 80 - Ordinativi dei pasti crudi	46
Art. 81 - Scorte alimentari presso ciascun Asilo Nido	47
Art. 82 - Programmazione modalità e orari delle consegne	47
Art. 83 - Frequenza delle consegne.....	47
Art. 84 - Indicazioni nei documenti di trasporto.....	48
Art. 85 - Mezzi di trasporto dei pasti.....	48
Art. 86 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti crudi	48
Art. 87 - Organico.....	48
Art. 88 - Menù Asilo Nido	48
Art. 89 - Diete leggere.....	49
Art. 90 - Diete speciali Asilo Nido.....	50
TITOLO XIII.....	50
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI ..50	
Art. 91 -Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....	50
Art. 92 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori locali annessi	51
Art. 93 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	51
Art. 94 - Pulizie esterne del Centro Cottura	51
Art. 95 - Disinfestazione dei locali di produzione	51
Art. 96 - Rifiuti	52
TITOLO XIV	52
CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	52
Art.97 - Diritto di controllo dell'A.C.	52
Art.98 - Organismi preposti al controllo.....	53
Art.99 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti.....	53
Art.100 - Blocco delle derrate	53
Art.101 - Metodologia del controllo di conformità	53
Art.102 - Autocontrollo da parte dell'I.A. (sistema haccp).....	53
Art.103 - Conservazione campioni.....	54
Art.104 - Rilievi dei tecnici	54
Art.105 - Obbligo di partecipazione dell'I.A. alle Commissioni degli utenti	54
TITOLO XV	54
IMMOBILI.....	54
Art.106 - Verbale di consegna lavori e inventario.....	54
Art.107 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'I.A.	54
Art.108 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto	55

- ALLEGATO 1: Specifiche tecniche relative alle modalità operative
- ALLEGATO 2: caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e no
- ALLEGATO 3: Tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti
- ALLEGATO 4: Menù per scuola dell'infanzia, primaria, secondaria e asili nido
- ALLEGATO 5: Duvri
- ALLEGATO 6: Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica
- ALLEGATO 7: Tabelle relative alle variazioni in peso degli alimenti e scarti di lavorazione.

TITOLO 1

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Servizi oggetto dell'appalto

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica, per gli utenti delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, delle scuole secondarie di primo grado, degli Asili nido comunali e dei pasti sociali, ad imprese di ristorazione collettiva specializzate, che utilizzeranno:

- il Centro Cottura Comunale situato in Via Arno, n. 20, di proprietà dell'Ente per la preparazione dei cibi per le scuole dell'infanzia, scuole primarie, scuole secondarie di primo grado e pasti sociali.
- le cucine degli Asili Nido;
- i refettori delle diverse scuole.

Il servizio deve essere espletato dall'Impresa Appaltante, in seguito indicata come I.A. a proprio rischio e con propria autonomia nell'organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'I.A. in sede di offerta. Formano altresì oggetto dell'appalto le specifiche tecniche previste agli allegati 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.

Quando non diversamente specificato, con “Amministrazione Comunale” (di seguito A.C.) s'intende il Comune di Gallarate.

Il servizio in oggetto prevede:

La Ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata dell'Appalto a gestire le seguenti attività principali:

- la preparazione, il confezionamento dei pasti per alunni e docenti aventi diritto, mediante il sistema “legame fresco-caldo” in multi-porzioni, presso le diverse sedi;
- la fornitura delle merende per le scuole materne;
- la fornitura di diete etico/religiose in monoporzione e/o in contenitori multiporzione in funzione del numero dei presenti nei diversi plessi;
- la fornitura di diete personalizzate in monoporzione per motivi medico sanitari;
- il trasporto dal centro di produzione pasti ai diversi plessi scolastici;
- l'allestimento dei refettori scolastici (apparecchiatura, sgombero, riordino e pulizia);

- la distribuzione presso i plessi scolastici, con relativo scodellamento, dei pasti agli utenti anche mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (adatti al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° C) e adatti alla collocazione dei contenitori Gastronorm;
- Il servizio e la porzionatura nel piatto e lo sbucciamento della frutta, limitatamente ai bambini della *scuola dell'infanzia e del primo anno della scuola primaria*, da effettuare prima della somministrazione;
- lavaggio stoviglie e contenitori utilizzate per la preparazione, porzionamento e consumazione dei pasti sia presso il Centro Cottura che presso i Refettori.

Art. 2 – Ulteriori servizi oggetto dell'appalto

- la fornitura di tutte le attrezzature, ed armadiature mancanti, o ritenute non idonee, necessarie per la perfetta esecuzione del servizio dalla preparazione/confezionamento alla distribuzione dei pasti, il tutto fornito dall'aggiudicataria che ne resterà proprietaria;
- la fornitura di stoviglie e utensili per sostituire e/o completare la dotazione presso i plessi con le caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche di cui all'allegato 2 del presente Capitolato. Le modalità di fornitura saranno oggetto di valutazione in sede di gara;
- fornitura di materiale a perdere (sia nei Centri Cottura che nei refettori di competenza) in caso di indisponibilità/malfunzionamento delle apposite attrezzature per il lavaggio ed in caso di assenza parziale del personale di cucina. Le stoviglie monouso (scodelle, piatti lisci piani, bicchieri, posate) dovranno essere biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432;
- la fornitura di caraffe con coperchio per sostituire e/o integrare la dotazione già presente sui plessi;
- fornitura di tovaglioli monouso, di carta bianca ad un velo, ecocompatibili, biodegradabili, cm. 30x30 circa e di tovagliette monouso ecocompatibili;
- la fornitura di colonnine di microfiltrazione e/o sistemi alternativi per la somministrazione di acqua di rete;
- la pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e dei locali in gestione (cucine, refettori e bagni del personale), con prodotti, attrezzature e macchine fornite dall'aggiudicataria;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, dei macchinari, e degli arredi inclusa la sostituzione, e manutenzione ordinaria dei locali e in gestione (Centro Cottura, cucine degli asili nido, zona ricevimento pasti e refettori) nel rispetto delle norme igieniche e delle norme di sicurezza come specificato all'art.6.

- Due imbiancature di tutti i locali interessati dal servizio di refezione e di pertinenza al servizio (centro cottura, cucine asili nido, zone ricevimento pasti e refettori sui plessi) durante tutta la durata dell'appalto, su richiesta dell'A.C
- La movimentazione delle attrezzature e/o degli arredi (tavoli, sedie...) tra i plessi, dal centro cottura, o altra sede individuata dall'A.C., qualora si rendesse necessaria per provvedere all'allestimento o all'adeguamento degli spazi riservati al servizio mensa sui plessi;
- L'integrazione e/o la sostituzione di contenitori isotermici per il confezionamento e il trasporto dei pasti;
- la fornitura di derrate alimentari crude e semilavorate, con relativo trasporto presso le cucine degli asili nido, e la disponibilità di personale per la gestione del servizio di preparazione dei pasti negli Asili Nido con le specifiche indicate al TITOLO XII e allegati 1
- la fornitura di alimenti ed eventuale materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli) per i progetti di educazione alimentare che potrebbero essere progettati e pianificati nel corso dell'esecuzione dell'appalto;
- ogni materiale e bene necessario a garantire lo svolgimento del servizio e le attività previste dal presente Capitolato;

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni degli Asili Nido, delle scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di primo grado, dal personale operante presso i plessi scolastici e gli Asili Nido, oltre ad eventuali ospiti autorizzati dal Comune. Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

PASTI SOCIALI

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, il trasporto dei pasti, il ritiro dei Gastronorm ed il relativo lavaggio e sanificazione presso il Centro cottura, a spese e cura dell'I.A.

Art. 4 – Dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Gallarate.

Si indicano di seguito i quantitativi di pasti totali stimati. Tali dati hanno valore indicativo ai fini dell'offerta e non costituiscono vincolo per il Comune.

PASTI TOTALI

SCUOLE INFANZIA	Alunni	90.713
	Insegnanti	8.247
	Merende	4.000
SCUOLE PRIMARIE	Alunni	335.641
	Insegnanti	20.342
SCUOLE SEC. 1° GRADO	Alunni	12.883
	Insegnanti	1.017
ASILI NIDO	Bambini	17.410
	Adulti	8.522
	Merende	13.000

Di seguito viene specificato il numero indicativo dei pasti giornalieri per ogni tipologia di scuola ed utenza.
Per le scuole secondarie di primo grado il numero dei pasti si riferisce alle giornate di massima utenza in cui si effettua il servizio.

Istituto Comprensivo DANTE

Plesso	indirizzo	bambini	Insegnanti
INFANZIA CENTRO	Via Rusnati	71	4
INFANZIA RONCHI	Via Sciesa, 35	36	2
INFANZIA MORIGGIA	Via A. Gramsci, 88	49	3
Primaria CENTRO	Via Seprio, 1	307	17
Primaria RONCHI	Via Padre Lega, 49	215	12
Primaria MORIGGIA	Via Gasparotto, 2	154	9
Secondaria Primo Grado MAINO	Via Rusnati, 1	5	1

Istituto Comprensivo PONTI

Plesso	indirizzo	bambini	Insegnanti
INFANZIA PRADISERA	Via Strada Pradisera, 1	79	6
INFANZIA CAJELLO	Via Liberazione, 8	40	4
INFANZIA CASCINETTA	Piazza G. Cesare, 1	46	4
Primaria CRENNNA	Via T. Gulli, 4	239	15
Primaria CASCINETTA	Via del Lavoro, 35	130	11
Primaria CAIELLO	Via Liberazione, 21	153	9

Istituto Comprensivo DE AMICIS

Plesso	indirizzo	bambini	Insegnanti
INFANZIA CEDRATE	Via Col di Lana	48	3
INFANZIA SCIARE'	Via Eritrea, 1	40	4
Primaria SCIARE'	Via Eritrea, 10	115	7
Primaria CEDRATE	Via Col di Lana, 13	167	10

Istituto Comprensivo G. CARDANO

Plesso	indirizzo	bambini	Insegnanti
INFANZIA ARNATE	Via C. Tenca,1	101	12
INFANZIA MADONNA IN CAMPAGNA	Via Madonna in Campagna	47	4
Primaria ARNATE	Via Checchi, 8	230	15
Primaria MAD. IN CAMPAGNA	Via Madonna in Campagna	222	14
Secondaria Primo Grado Arnate	Via Checchi	61 (3gg)	5
Secondaria Primo Grado Mad. In Campagna	Via Tiro a Segno, 10	57 (2 gg)	4

L'A.C. si riserva di estendere il servizio a self-service anche alle altre scuole secondarie di primo grado (I.C. Ponti – Via Confalonieri, I.C. De Amicis – Via Tommaseo n. 2).

Il servizio per l'anno scolastico 2021/22 viene eseguito su due turni in tutte le scuole primarie.

L'A.C. si riserva di modificare tale organizzazione del servizio a seconda delle esigenze specifiche degli istituti scolastici.

PASTI SOCIALI

Sede “Ristoro del BUON SAMARITANO” C.so Italia (50).

Relativamente a questa tipologia di servizio l'A.C. si riserva la facoltà di apportare modifiche nelle quantità di pasti richiesti o di sospenderlo, con preavviso di mesi 1.

In tutti i casi di impossibilità di utilizzo della Cucina Comunale, l'I.A. si impegna ad effettuare un servizio alternativo con pasti trasportati previo accordo con l'Ente.

L'A.C. si riserva la possibilità di individuare sedi alternative di somministrazione dei pasti in caso ad esempio di inagibilità temporanea, ristrutturazioni o limiti di capienza dei refettori o trasferimento ad altra sede del plesso.

Utenti convenzionati con l'I.A.

L'I.A. potrà stipulare convenzioni con soggetti diversi da quelli previsti dal presente capitolato, previa comunicazione all'A.C. e previa autorizzazione espressa da quest'ultima. Il prezzo di vendita dei pasti sarà stabilito dall'I.A.

Per ogni pasto destinato a utenze esterne, prodotto presso il Centro Cottura Comunale, l'I.A. corrisponderà alla A.C. una royalty pari a € 0,45 per pasto, dell'importo di vendita Iva esclusa.

Resta inteso che la A.C. dovrà essere aggiornata con cadenza mensile circa il numero pasti prodotti per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente capitolato.

Nel caso in cui il numero di pasti erogati ad utenti esterni non venga comunicato alla A.C., questa applicherà le penalità previste nel presente capitolato.

Art. 5 - Manutenzioni

Sono a carico dell'I.A. gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie dei locali di pertinenza del servizio di ristorazione (Centro Cottura, cucine degli asili nido, zona ricevimento pasti e refettori).

Sono a carico dell'I.A. le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del Centro Cottura, delle cucine e dei refettori (ivi compresa l'eventuale sostituzione). Per manutenzione ordinaria si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e/o di componentistica anche interna riferite a macchine, strutture, attrezzature ed arredi. In modo particolare la manutenzione ordinaria di macchine, attrezzature ed arredi contempla anche, se necessaria, la sostituzione integrale degli stessi (macchinari, attrezzature, ecc.). In questo caso i macchinari e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'A.C. Le integrazioni di attrezzature e arredi decisa dall'I.A. per motivi diversi dalle manutenzioni necessarie, di cui al presente articolo, rimarranno di proprietà dell'I.A. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come da verbale di consegna dei locali e delle attrezzature e arredi esistenti.

In particolare, si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'I.A. sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (max. sette giorni naturali e consecutivi). L'I.A., per ogni intervento di manutenzione eseguito, L'I.A. è

tenuta alla compilazione del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata. Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione, rinnovamento e sostituzione eseguiti.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possano determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, la riduzione - anche temporanea - dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

A titolo esemplificativo, e non esaustivo, s'intendono operazioni di manutenzione a carico dell'I.A.:

- a) sostituzione di guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b) pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizie e sostituzione filtri cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componente, pulizia di cappe di aspirazione;
- c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature (comprese quelle non utilizzate) esistenti presso il Centro Cottura e nei locali dei plessi scolastici con l'impiego di materiali specifici rispetto alle tipologie degli attrezzi trattati;
- d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione di circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte e stipiti;
- f) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g) interventi di riparazione e ripristino macchine operatrici ausiliarie esistenti.

Sono inoltre a carico dell'I.A. le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature per la distribuzione ed il lavaggio, presenti presso i refettori.

La A.C. si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria ai locali e agli impianti in gestione di competenza dell'A.C., l'I.A. dovrà comunicare per iscritto all'A.C. i motivi della necessità di intervento straordinario, così come per gli interventi sugli impianti.

Le spese sostenute per utenze e manutenzioni vanno annualmente comunicate all'AC.

Art. 6 – Prenotazione dei pasti

La prenotazione dei pasti sarà effettuata a carico dell'A.C. che provvederà a comunicare il numero dei pasti prenotati al centro cottura. La trasmissione avverrà automaticamente previo utilizzo del software e dell'hardware già in uso dall'A.C.

Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà comunicato giornalmente massimo entro le ore 09.45 tramite invio di Report a mezzo di e-mail, per quanto riguarda la refezione scolastica, mentre per gli Asili Nido verrà comunicato il giorno precedente il numero di pasti presunto per la predisposizione del quantitativo di derrate necessarie da recapitare.

Qualora l'A.C. decidesse di modificare le modalità tecniche di trasmissione dei dati, l'I.A. dovrà, obbligatoriamente, adeguare la propria strumentazione alle nuove modalità indicate e concordate con l'A.C.

I pasti sociali non richiedono prenotazione giornaliera in quanto fornitura fissa per tutto il periodo e secondo il calendario stabilito dall'A.C. e preventivamente comunicato all'I.A.

Il Comune si riserverà la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio, e gli orari di ristorazione, concordando le possibili variazioni con l'I.A.

L'eventuale variazione del numero di utenti non darà luogo a variazioni nel prezzo del pasto risultato dalla gara. Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base della media dei pasti giornalieri del Centro Cottura del mese di ottobre 2019 (considerato un mese di attività ordinaria, prima dell'emergenza epidemiologica Covid 19). Tale previsione è una stima e potrebbe comportare la produzione di minori o maggiori pasti per ogni Centro Cottura, con conseguente variazione dell'importo delle prestazioni effettuate, a causa di molteplici fattori – quali ad esempio la frequenza degli alunni, le composizioni delle classi indipendenti dalla volontà del Comune di Gallarate.

L'A.C. provvederà a corrispondere alla/e impresa/e che si aggiudicherà/anno il servizio in oggetto soltanto il costo dei pasti effettivamente prodotti e distribuiti.

Art. 7 – Caratteristiche del sistema informatico

L'I.A. è obbligata all'utilizzo del sistema informatico in modalità web di prenotazione e gestione del data base della refezione, messo a disposizione dalla stazione appaltante senza oneri per l'I.A. e mediante hardware di consultazione/stampa a carico dell'I.A. stessa. Il medesimo database consente all'I.A. l'estrazione di dati e report per proprie finalità rendicontative.

Art. 8 – Periodi di fornitura

Per la refezione in oggetto dovrà essere fornito un pasto per tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) secondo il calendario di massima di seguito riportato:

Periodi di apertura:

- ASILI NIDO (inizio SETTEMBRE/fine LUGLIO)

- SCUOLE INFANZIA (metà SETTEMBRE/fine GIUGNO)
- SCUOLE PRIMARIE (metà SETTEMBRE/metà GIUGNO)
- SCUOLE SEC. 1° GRADO (metà SETTEMBRE/metà GIUGNO)
- PASTI SOCIALI (SETTEMBRE /LUGLIO)

Il servizio inizierà a partire dal 1° settembre 2022.

Art. 9 – Valore e durata dell'appalto

Il valore presunto relativo al servizio oggetto del presente capitolato ammonta a complessivi euro 7.367.419,00 IVA esclusa, di cui € 15.143,24, per costo relativo agli oneri della sicurezza non soggetto a ribasso.

L'appalto avrà la durata a decorrere dal 1° settembre 2022 alla 31 luglio 2025.

Art.10 - Inizio del servizio per le diverse utenze

La A.C. si impegna a comunicare all'I.A., con almeno dieci giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio, previa stesura del verbale di inizio del servizio. In caso di particolare necessità ed urgenza, l'I.A., su richiesta della A.C., inizierà il servizio ad intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di refezione agli alunni, essa coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la A.C. di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Analogamente verrà data apposita comunicazione della data di inizio e di chiusura per la fornitura dei pasti sociali che seguono il calendario scolastico.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla A.C. non darà diritto all'I.A. di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 11 – Polizze assicurative

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivata ai sensi di legge nell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo l'I.A. si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

Il già menzionato contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'I.A. deve altresì stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne la proprietaria dell'immobile,

ovvero la Stazione appaltante, da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati, coprendo i danni subiti dalla stessa a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del Servizio.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori ed a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a euro 10.500.000,00 per sinistro con i limiti di Euro 2.500.000,00 per ciascuna persona lesa e di Euro 10.500.000,00 per danni a cose.

La A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a euro 5.200.000,00 per sinistro con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla A.C. al momento della firma del contratto.

Eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nelle polizze restano a totale carico dell'IA.

Art. 12 – Domicilio legale

L'I.A., come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere, per tutta la durata del contratto, il suo domicilio legale nel territorio del Comune di Gallarate.

Qualunque tipo di comunicazione verrà effettuata a mezzo pec, mail, messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'I.A. dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'I.A. stessa.

Art. 13 - Spese inerenti al servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'I.A.

Sono altresì a carico della I.A. i costi per i contratti necessari al regolare funzionamento del Centro Cottura Comunale (telefono, gas, elettricità, acqua calda e fredda, riscaldamento/condizionamento, spurghi, assicurazione automezzi, rifiuti, ecc.). A tale riguardo l'I.A. deve volturare a sé medesima, a proprie cure e spese, i contatori per tali utenze.

Art. 14 – Responsabilità

L'I.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla A.C. ed a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 15 – Trattamento dati personali

L'azienda si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti agli utenti e l'A.C. di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dalle normative vigenti in materia di protezione dei dati personali.

Art. 16 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Per quanto concerne la procedura e la disciplina del subappalto si rinvia all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016; Il subappalto è ammesso secondo quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e solo limitatamente ai seguenti servizi:

- a. Manutenzioni
- b. Servizi di pulizia – derattizzazione e disinfestazione;
- c. Trasporto e consegna pasti dal centro di cottura ai refettori;
- d. Analisi chimico-fisiche e microbiologiche;

Art. 17 - Estensione del contratto

L'I.A. deve assicurare i servizi oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. L'I.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Art. 18 - Obblighi normativi

L'I.A. deve richiedere e ottenere, prima dell'inizio del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta, licenze e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte ai fini dell'espletamento del servizio, sia relative al Centro cottura che ai Refettori.

Tali documenti dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'I.A. e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alla sicurezza ed all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 19 – specifiche tecniche e standard qualitativi

Sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato le specifiche tecniche contenute negli allegati di seguito elencati:

ALLEGATO 1: Specifiche tecniche relative alle modalità operative

ALLEGATO 2: caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e no

ALLEGATO 3: Tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti

ALLEGATO 4: Menù in vigore

ALLEGATO 6: Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica - ATS INSUBRIA.

ALLEGATO 7: Tabelle relative alle variazioni in peso degli alimenti e scarti di lavorazione.

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle linee guida dalla locale ATS e nelle norme e negli allegati del presente capitolato che disciplinano l'organizzazione del servizio: tali standard sono da considerarsi minimi, pertanto l'I.C. può presentare in fase di offerta proposte migliorative conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 50/2016.

TITOLO II

INADEMPIENZE E PENALITÀ

Art. 20 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla A.C. penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità che la A.C. si riserva di applicare sono le seguenti:

fino a:

Euro 100,00

1) Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;

- 2) Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico ecc.);
- 3) Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- 4) Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- 5) Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- 6) Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- 7) Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti prenotato;
- 8) Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;

Euro 250,00

- 1) Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- 2) Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- 3) Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la A.C.;
- 4) Per ogni derrata non conforme alle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari” rinvenuta nel magazzino;
- 6) Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- 7) Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- 8) Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- 9) Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- 10) Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- 12) Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla A.C.;
- 13) Per il mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti;

Euro 500,00

- 1) Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 2) Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);

- 3) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari” (All.2), nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- 4) Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
- 5) Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- 6) Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
- 7) Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.

Euro 1.500,00

- 1) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalla normativa vigente;
- 2) Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
- 3) Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
- 4) Ogniqualvolta, a seguito di controlli effettuati presso il Centro di cottura e/o presso la cucina dell'asilo nido, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
- 5) Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi;
- 6) Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

Da € 250,00 a € 1.500,00

Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applica una penale in base alla gravità dell'evento.

L'applicazione delle penali avverrà dopo contestazione scritta da parte del Dirigente competente volta ad ottenere le controdeduzioni dell'I.A., qualora le stesse non siano state ritenute soddisfacenti ad insindacabile giudizio del Dirigente stesso, oppure non siano pervenute entro 15 giorni dalla avvenuta ricezione della contestazione.

Nel caso in cui tali violazioni od altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la A.C. si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sulla fattura del mese nel quale è stato assunto il provvedimento.

Art. 21 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto la A.C. accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la A.C. può fissare un congruo termine entro il quale la I.A. si dovrà conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto s'intenderà risolto di diritto.

La risoluzione opererà in ogni caso di grave inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'I.A.

Art. 22 - Ipotesi di risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale, nei casi previsti di seguito, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice civile, può procedere alla risoluzione del contratto di Concessione senza che l'Impresa possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere:

- gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte dell'Amministrazione Comunale;
- applicazione di più di cinque penalità annuali;
- gravi condotte del personale impiegato;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione, da parte dell'Impresa dei servizi oggetto di concessione non dipendente da causa di forza maggiore;
- quando l'Impresa risulti in stato fallimentare ovvero abbia cessato o ceduto l'attività;
- quando, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, avesse ceduto a terzi, comprendendo tra questi eventuali imprese associate, tutti o parte degli obblighi contrattuali;
- frode;
- sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante legale per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
- gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione, sia per quanto espressamente previsto dal presente contratto che per quanto comunque previsto dalle norme vigenti in materia;
- cessione del contratto, tranne che nei casi e nei modi stabiliti dall'art. 174 del Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i.

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi, per il recupero dei danni causati da quanto sopra, anche operando trattenute o decurtazioni sulla cauzione prestata.

Il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di azioni di risarcimento per danni subiti.

Art. 23 -Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la A.C. si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'I.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO III

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 24 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'I.A. a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto (a seconda della tipologia) s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

Art. 25 - Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla A.C. in favore dell'I.A. a mezzo mandati di pagamento riscuotibili presso la Tesoreria Comunale mediante emissione di fattura elettronica.

Art. 26 - Liquidazione

L'I.A. si impegna a trasmettere mensilmente all'Ufficio competente il prospetto riassuntivo dei pasti erogati

suddivisi per scuola e per tipologia di utenza (alunni, adulti, merende) al fine di consentire la verifica dell'utenza effettiva giornaliera.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'I.A. avverrà su presentazione di regolari fatture elettroniche, entro 30 giorni dall'acquisizione della fattura al protocollo dell'Ente riportanti il seguente codice univoco:

EA8YFR.

Resta inteso che, entro tale periodo di 30 giorni, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere alcuna somma aggiuntiva a titolo di interesse.

Copia di tutti i documenti idonei ad attestare la corretta corresponsione dei salari, nonché dei versamenti contributivi, secondo la normativa previdenziale vigente, dovrà essere esibita a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Nelle fatture elettroniche occorrerà specificare il numero di CIG, nonché gli estremi della determinazione di affidamento dell'appalto.

La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente consegnati alle scuole risultanti dalle rilevazioni contabili dell'Ente.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi del mese di adozione del provvedimento.

La liquidazione delle fatture sarà condizionata al positivo riscontro della regolarità contributiva attraverso la richiesta o l'acquisizione d'ufficio del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva), conformemente a quanto disposto dall'art. 105, comma 9, del D.lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I., all'acquisizione del DURC di tutti i soggetti raggruppati.

Art. 27 - Revisione periodica del prezzo

I prezzi del pasto, a decorrere dal secondo anno di servizio saranno, a domanda, soggetti a revisione con riferimento alla differenza tra il dato programmato e quello effettivo dell'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborati dall'ISTAT.

TITOLO IV PERSONALE

Art. 28 - Organico

Il personale alle dipendenze dell'I.A. deve essere adeguato in termini di numero, mansioni, livello e monte-

ore giornaliero e settimanale e tale da assicurare un servizio ottimale nel rispetto delle prescrizioni del capitolato. L'organico, per tutta la durata del contratto, sarà quello dichiarato in fase di offerta dalla I.A., come numero, mansioni, monte ore, che risulterà esplicitato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara dall'I.A. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Deve inoltre possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La dietista in affiancamento alle diete speciali deve possedere il diploma universitario di dietista conseguito ai sensi dell'art. 6, comma 3, del Decreto legislativo 30.12.1992, n. 502, e successive modificazioni, ovvero esperienza triennale documentata in campo ristorazione scolastica.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la A.C.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione ed affiancamento al fine di scongiurare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa. In particolare, il cuoco/la cuoca preposto/a al Servizio, dovrà avere comprovata professionalità con precedenti esperienze nell'ambito del servizio di refezione scolastica di analoghe dimensioni dell'utenza.

Art. 29 – Personale e rapporto di lavoro

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione, (ad eccezione dei servizi accessori, nel caso in cui ne fosse stato previsto il subappalto in sede di offerta) deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A. A tale proposito, l'I.A. dovrà fornire la denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione e l'attestazione del versamento dei Contributi al Servizio Sanitario.

L'I.A. si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative, regolamentari e del C.C.N.L. vigenti in materia di lavoro per le diverse categorie di personale impiegato assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Rapporto di lavoro e clausola sociale - Subentro alla ditta cessante

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'I.C. di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente aggiudicatario a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con

l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. Ciò come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Dovrà essere presentato un progetto di assorbimento del personale, da allegare alla documentazione di gara, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019.

Art. 30 – Orario di lavoro

L'orario di lavoro e la retribuzione del personale addetto al servizio saranno quelli previsti dai rispettivi contratti di lavoro di categoria; l'orario dovrà essere compatibile alle esigenze dell'erogazione del servizio e dovrà essere esplicitato dall'I.A. entro 30 gg dall'avvio del servizio/contratto. L'A.C. si riserverà di richiedere un elenco dettagliato del personale in servizio con l'indicazione dell'orario di inizio e termine del servizio svolto.

Art. 31 - Direzione del servizio

L'I.A. dovrà affidare la direzione complessiva del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dalla A.C.

Il direttore del servizio, che sarà referente unico dell'intero appalto, dovrà mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti della A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla A.C. al rappresentante designato dall'I.A. si intendono come presentate direttamente all'I.A.

In caso di assenza o impedimento del direttore per ferie, malattia ecc. l'I.A. dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta alla A.C.

Art. 32 – Informazione agli addetti al servizio

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato presso i refettori e presso il Centro Cottura, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'I.A. intende applicarli.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve inoltre prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Ai corsi potrà partecipare anche la A.C. attraverso propri incaricati. A tale scopo l'I.A. informerà la A.C. circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi.

L'I.A. dovrà provvedere all'attuazione di controlli medici periodici del personale ed alla realizzazione di corsi di formazione di igiene alimentare, obbligatori per tutti gli operatori, e con prescrizione di aggiornamento biennale, come previsto dalla legislazione vigente in materia.

Art. 33 - Vestiario

L'I.A., in conformità alle disposizioni vigenti, fornirà a tutto il personale, divise di lavoro e copricapi, guanti monouso, calzature anatomiche, mascherine ed indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere. L'I.A. deve fornire inoltre divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'I.A. dovrà portare in modo visibile il cartellino nominativo di riconoscimento, nonché riportante anche il nome dell'I.A.

L'I.A., senza alcun onere aggiuntivo per la A.C., dovrà curare che il suddetto vestiario sia decoroso e non logoro.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria, è richiesto all'I.C. di dotare il proprio personale addetto alla produzione e distribuzione pasti di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche, gel disinfettante e simili) senza oneri aggiuntivi per l'Ente Concedente,

Nell'eventualità di spostamenti di personale tra un plesso e l'altro nel corso della stessa giornata di servizio, l'I.C. dovrà garantire l'utilizzo di divise da lavoro differenti, che in ogni caso, dovranno essere indossate solo presso i locali di lavoro.

Art. 34 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'I.A. si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici

essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, dovranno essere concordate con la A.C., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con l'A.C.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di almeno 24 ore, l'A.C. riconoscerà all'I.A. un equo indennizzo non superiore, comunque, al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'I.A. della sospensione delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'I.A.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali.

Art. 35 - Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. dovrà inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che dovesse intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 36 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro e dei propri lavoratori dipendenti, di attenersi strettamente a quanto previsto dal D. Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e successive modificazioni.

Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, compreso quello eventualmente messo a disposizione dalla A.C., di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 37 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.

Art. 38 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e di antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 39 - Piano di evacuazione e piano di valutazione dei rischi.

L'I.A. che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, dovrà predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'I.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento dovrà essere tempestivamente trasmessa all'A.C.

L'I.A. dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.lgs. 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

La I.A. dovrà inoltre produrre Piano dei rischi così come previsto dalla normativa vigente.

Art. 40 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

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

Art.41 – Manuale di Autocontrollo

L'I.A. dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

TITOLO V

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 42 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

L.A.C. richiede il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'Articolo 34 del D.lgs. n.50/2016 e s.m.i. Pertanto, l'I.A. ha l'obbligo di rispettare i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare, deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali del citato decreto.

Le derrate alimentari che I.A. dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle: a) “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari” (allegato 2);

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e devono avere parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti “limiti di legge”, sono da ritenersi cogenti e, ove qui non indicati, reperibili nelle norme corrispondenti.

Per quanto concerne i prodotti DOP, i prodotti IGP e le STG, qualora previsti nelle ricette, dovranno essere garantiti al 100%.

Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale e dovrà essere concordata con la Stazione appaltante, fermo restando la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;

Si precisa inoltre che tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere freschi e di stagione. Qualora per giustificati motivi e previa autorizzazione della Stazione appaltante fosse necessario utilizzare prodotti surgelati, conservati ecc. si farà riferimento alle prescrizioni contenute nell'allegato 2.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso. Fatte salve le derrate per la preparazione dei pasti destinati ad altri utenti convenzionati con l' I.A.

È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l'I.A. ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'I.A. dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescritte previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alle Tabelle merceologiche e alle Tabelle delle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menu del giorno.

In ogni caso l'I.A. deve comunicare preventivamente alla Stazione appaltante quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dalla Stazione appaltante o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dal A.C., oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite.

I prodotti biologici prescritti e richiesti sono specificati all'allegato 2.

Art. 43 - Etichettatura delle derrate

Le derrate per la preparazione dei pasti dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 44 - Garanzie di qualità

L'I.A. dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. A tale proposito l'I.A. dovrà fornire a richiesta dell'A.C., copia delle schede tecniche di tutti i prodotti/derrate utilizzati e stoccati presso il centro cottura. Le schede tecniche vanno fornite per ogni prodotto di cui si modifichi la fornitura.

Art.45 - Tracciabilità e Rintracciabilità

L'I.A. deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE n. 178/2002.

Art. 46 - Vigilanza igienico nutrizionale delle derrate alimentari

Gli indici microbiologici degli alimenti previsti per il servizio di ristorazione fanno riferimento al Regolamento CE 2073/05, e successive approvazioni ed aggiornamenti, e sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione. Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici previsti dalla normativa vigente, l'A.C. attiverà la procedura di cui all'art. 20.

TITOLO VI

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 47 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti che si intendono tutte richiamate.

Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le “buone norme di fabbricazione” (GMP) e specificatamente dovranno essere applicate le procedure così come indicate dal manuale di autocontrollo redatto dall'I.A. ed osservante le norme previste dalla normativa vigente. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Art. 48 - Recupero igienico degli alimenti, gestione eccedenze e contenimento degli sprechi

L'I.A. deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

L'I.C. dovrà rendersi disponibile e collaborare fattivamente al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il Centro Cottura e dei pasti non consumati presso i vari refettori, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, distribuzione dei prodotti alimentari ai fini

di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002) e regionali (rif. DDUO del 23/12/2003 – n. 22864).

In particolare, l'I.A., deve attuare il **progetto offerto in sede di gara**, in ogni caso in linea con la ratio delle Leggi precedentemente indicate, impegnandosi a recuperare il cibo non somministrato o prossimo alla scadenza e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale e che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti.

Le attività proposte dovranno garantire il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. Le attività proposte dovranno garantire il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

Le azioni rivenienti saranno ad esclusivo carico dell'I.A.. Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire idonea porzione con una sola presa. Inoltre, le pietanze dovranno essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

L'I.A. deve assicurare che:

- le eccedenze di cibo non servito siano prioritariamente donate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e siano gestite in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nei refettori, per poi essere eventualmente destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione quadrimestrale da parte dell'I.A. al direttore dell'esecuzione del contratto.

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 49 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Art. 50 – Standard di qualità

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La preparazione, la conservazione e il trasporto dei piatti freddi deve essere effettuata ad una temperatura compresa tra 4°C e 10 °C. La conservazione e il trasporto dei piatti caldi deve essere effettuata a una temperatura che non sia inferiore ai 65°C.

L'I.A. si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal A.C. di cui Allegato n. 1 ***“Specifiche tecniche relativa alle modalità operative”***.

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

Non sono ammesse preparazioni effettuate con un eccessivo anticipo, ad eccezione dei condimenti (ragù), minestre, brodi o altri alimenti autorizzati dalla A.C., nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.

Art. 51 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione degli arrosti e ingredienti per lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla A.C., il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura (abbattitore) secondo le normative vigenti. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

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

Art. 52 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasierie.

Art. 53 - Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione salvo specifiche preparazioni che prevedono per un miglior standard qualitativo il condimento presso il Centro cottura; il formaggio grattugiato, dovrà essere fornito in coppette a disposizione delle insegnanti e degli alunni e posto sul tavolo al momento del servizio.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine (DOP).

Per i condimenti a crudo delle pietanze dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva BIO. Si precisa che presso ciascun refettorio dovranno sempre essere disponibili olio extravergine di oliva BIO, aceto e sale.

TITOLO VIII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU

Art. 54 - Menù

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche (aderenti ai LARN) e dei menù proposti, nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche di cui agli ALLEGATI n. 2, 3 e 4.

I menù previsti per l'intero anno scolastico, suddivisi per asili nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie, scuole secondarie di primo grado, sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale (autunnale, invernale ed estivo). La data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita, con preavviso, dalla A.C., tenendo conto della situazione climatica del momento. Ai fini della valutazione dell'offerta e dell'avvio del servizio si allega copia del menù invernale, autunnale ed estivo all'allegato n. 4 sui quali formulare l'offerta.

L'A.C. si riserva, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di chiedere l'introduzione di nuove preparazioni culinarie in relazione anche a progetti educativi specifici con l'eventuale utilizzo di prodotti non presenti nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato n. 2.

Si precisa che qualsiasi variazione dei piatti previsti dal menù deve essere preventivamente autorizzata dall'A.C. e la richiesta di sostituzione deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa alla motivazione del cambio di derrata e/o preparazione. Inoltre, la sostituzione deve essere effettuata tra derrate del medesimo valore sia nutrizionale che commerciale.

Art. 55 - Struttura del menu per le utenze scolastiche

La struttura del menù per le utenze scolastiche, ivi compreso il menu dei pasti crudi, è la seguente:

- un primo*

- un secondo
- un contorno*
- pane
- frutta di stagione frutta fresca di stagione (presso le scuole dell'infanzia potrà essere consumata come spuntino di metà mattina)
- o yogurt o gelato (menù estivo) o torta (prodotta dal centro cottura)
- acqua in caraffe distribuita da appositi erogatori a microfiltrazione o altri sistemi equivalenti,

Spuntino di metà mattina scuola dell'infanzia: laddove sia richiesto dall'A.C. e concordato tra le parti, è prevista la fornitura di frutta a metà mattina per gli alunni della scuola dell'infanzia. È pertanto prevista la consegna la mattina stessa del consumo al personale scolastico.

Esempi di merenda per gli alunni della scuola dell'infanzia: dolci da forno, focaccia, crackers, biscotti monoporzione, cioccolato, frutta. Dovranno essere fornite almeno quattro merende diverse nell'arco della settimana. Con la merenda dovrà essere garantita la fornitura di acqua da erogatori. Si precisa che le merende per i bambini delle scuole dell'infanzia verranno distribuite dal personale scolastico, che provvederà anche al successivo sbarazzo.

L'A.C. inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero od altre emergenze. A tal fine l'I.A. deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

- due panini con prosciutto cotto e/o formaggio (per adulti tre panini). In alternativa ad uno dei due panini potrà essere fornita una porzione di focaccia/pizza purché confezionata singolarmente
- un succo di frutta o dolce da forno confezionato
- una banana o altro frutto fresco di stagione
- acqua minerale naturale in confezione PET da ½ litro
- N. 2 tovaglioli di carta
- N. 1 bicchiere monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e conservati e trasportati secondo la normativa vigente.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

Grammature:

Pane (singolo panino) 40-50 g g

Pizza pomodoro e mozzarella 110-120 g

Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.) 30 g

Affettati magri 30 g

L'A.C. si riserva di decidere e di richiedere la distribuzione di acqua di rete nei refettori. L'I.A. dovrà prevedere la fornitura delle caraffe e l'applicazione delle norme igieniche in materia, in base alla normativa vigente. Il servizio sostituirà la fornitura di acqua in PET, nelle medesime quantità previste e senza oneri aggiuntivi per l'A.C.

Si precisa infine che per tutte le tipologie di utenti devono essere erogati a cura e spese dell'I.A. e nei modi concordati tra le Parti, i seguenti generi alimentari extra: dolcetto per Halloween, panettone e/o pandoro nel periodo natalizio; chiacchiere e/o frittelle nel periodo di carnevale; uova di cioccolata o colomba nel periodo pasquale.

Art. 56- Fornitura menù per pasto piscina

Si intende per “pasto piscina” una particolare formulazione di menù che consente ad alcuni utenti di usufruire di un menù leggero e di veloce consumo prima dell'attività sportiva.

Il pranzo dovrà consistere in:

- 1 primo piatto (solitamente primo piatto del giorno)
- Pane
- Frutta
- Acqua in misura di 1.5 litri ogni 6 utenti

A completamento del pasto viene fornita la merenda costituita da:

- Un panino al prosciutto o formaggio, o merenda equivalente
- ½ l'acqua
- Frutta (di varietà differente da quella fornita per il pasto)

La preparazione del pasto deve prevedere le alternative per gli utenti a dieta speciale sia per il pranzo che per la merenda, mantenendo adeguati standard igienico nutrizionali.

Per quanto riguarda le modalità di consegna, data l'elevata deperibilità di alcuni prodotti previsti come merenda, la consegna delle stesse, deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti e in apposite

singole confezioni (vedi specifica sacchetti freddi). Le merende dovranno essere consegnate a scuola tra le ore 14.00 e le ore 15.00 e la distribuzione avverrà a cura del personale scolastico.

Art. 57 – Diete leggere

L'I.A. si impegna alla predisposizione di dieta in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura di cui all'articolo 55, ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'A.C. Dovrà essere garantita l'erogazione della dieta in bianco per massimo 3 giorni consecutivi, anche in assenza di certificato medico.

Art. 58 - Diete speciali mediche

L'I.A. è obbligata alla predisposizione e somministrazione di pasti speciali, sia per alunni che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista, con qualifica specificata all'art. 28.

Per le diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari l'I.A. è tenuta a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dall'A.C. e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste e secondo le modalità stabilite dall'A.C. L'I.A. è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e agli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti, ai quali l'utente è allergico, anche con piatti pronti esistenti sul mercato (es. piatti gluten-free per celiaci), verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante (direttiva allergeni, Regolamento Europeo 1169/2011).

I prodotti per approntare le diete speciali dovranno essere forniti dall'I.A. senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle di capitolato. Di questi prodotti deve essere richiesta autorizzazione all'utilizzo da parte dell'A.C. previa presentazione dell'opportuna documentazione (schede tecniche). Tutti gli alimenti utilizzati dovranno essere compresi negli specifici prontuari, ove esistenti. La valutazione di ulteriori prodotti verrà valutata in sede di offerta tecnica come da disciplinare. Deve essere prevista anche la fornitura di attrezzature idonee alla preparazione di diete con consistenza modificata (ad esempio: frullatore, omogeneizzatore, masticatore ecc.).

L'I.A. dovrà redigere un menu personalizzato per ogni utente in regime di dieta speciale; tale personalizzazione dovrà essere il più possibile aderente per tipo di prodotto e preparazione al menu giornaliero convenzionale. Ai fini della predisposizione dei menu personalizzati per diete mediche l'A.C. trasmetterà copia del modulo di adesione al servizio riportante i dati anagrafici dell'utente, la diagnosi medica e l'elenco dei cibi da escludere con certificazione redatta dal pediatra di base o medico di base.

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di dieta, l'I.A. dovrà predisporre le tabelle dietetiche e i relativi menu personalizzati, nonché recapitare all'utente e all'A.C. copia degli stessi.

L'attivazione delle diete speciali e la consegna alla famiglia ed in copia al Servizio Pubblica Istruzione del menu personalizzato, dovrà avvenire entro e non oltre 3 giorni lavorativi dall'avvenuta ricezione della comunicazione dall'A.C. all'I.A.

La preparazione e la somministrazione della dieta speciale dovranno avvenire per tutto il periodo di validità della certificazione medica presentata. Per le “malattie rare” e permanenti riconosciute dal D. Min. Sanità n°279 del 18/05/2001 (celiachia, diabete, favismo e fenilchetonuria) si estende la validità del certificato a tutta l'intera durata del ciclo scolastico. L'A.C. comunicherà tempestivamente all'I.A. l'eventuale sospensione, modifica o annullamento di diete speciali a seguito di richiesta da parte degli utenti previa presentazione di idonea certificazione medica emessa dal pediatra di base o dal medico di base.

Deve, inoltre, essere messo in atto un efficace sistema di controllo atto ad evitare errori sia in fase di preparazione che in fase di distribuzione.

Ogni dieta speciale, dovrà essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Le diete leggere o in bianco potranno essere confezionate anche in pluriporzione.

Art. 59- Diete speciali etico-religiose

L'I.A. dovrà garantire l'erogazione di tre tipologie di dieta a carattere etico-religioso:

- Dieta con esclusione di tutti i tipi di carne
- Dieta con l'esclusione della carne di maiale e dei derivati
- Dieta con esclusione di carne, pesce e loro derivati

Le diete leggere e le diete etico-religiose potranno essere confezionate in gastronom multiporzione munite di coperchio oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco- caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Anche per le diete etico-religiose, L'I.A. dovrà redigere un menu generalizzato per tipologia di diete previste. Tali menu dovranno essere il più possibile aderenti per tipo di prodotto e preparazione al menu giornaliero convenzionale.

La valutazione di ulteriori prodotti verrà valutata in sede di offerta tecnica come da disciplinare.

TITOLO IX

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Art. 60 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nell'apposito allegato n. 3 nel quale sono riportate le grammature a titolo esemplificativo, e i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di alcuni piatti in ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 61 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I.A. intendesse preparare nuovi piatti, dovrà inoltrare richiesta scritta all'A.C. completa di ricette e grammature di tutti gli ingredienti necessari, nonché le schede tecniche di tutte le nuove derrate.

TITOLO X

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 62 – Contenitori per il trasporto

Per il confezionamento ed il trasporto dei pasti per tutte le utenze, l'I.A. deve utilizzare i contenitori presenti presso il Centro Cottura Comunale di proprietà della A.C. Nel caso in cui, nel corso della gestione, tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'I.A. è obbligata a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per la A.C.

In sede di offerta è prevista la fornitura di un numero congruo di nuovi contenitori.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronom non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di “impaccatura”.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.

Ciascun contenitore deve essere opportunamente identificato con il nome del refettorio a cui il contenitore è destinato.

Il pane deve essere consegnato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La frutta deve essere trasportata e/o conservata in contenitori idonei ad uso alimentare.

Art. 63 – Piano dei trasporti

Il trasporto dei pasti si richiede sia organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro Cottura e l'arrivo dei pasti presso i plessi scolastici, siano ridotti al minimo e non siano superiori ai 20 minuti.

Gli equipaggi ed i mezzi impiegati dovranno scaricare i contenitori dei pasti secondo percorsi formalmente comunicati all'A.C. prima dell'inizio del servizio. Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all'A.C. specificandone le motivazioni.

Art. 64 - Mezzi di trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente.

I mezzi suddetti dovranno essere in numero non inferiore a 6.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere a basso impatto ambientale, quali:

- veicoli elettrici,
- veicoli ibridi,
- veicoli a idrogeno
- veicoli alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano in forma gassosa liquefatta o con gas di petrolio liquefatti.

I veicoli devono essere usati esclusivamente per il trasporto di alimenti, conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

Dovrà essere prevista l'applicazione della normativa in materia di tracciabilità dei pasti e delle derrate consegnate sui plessi.

Art. 65 - Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti crudi

Il personale addetto al trasporto e consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il personale alle dipendenze dell'I.A. deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'A.C. e del personale scolastico, ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni prese dalla A.C. o dai suoi incaricati al controllo della conformità delle derrate agli standards di qualità previsti dal presente capitolato. Deve inoltre rispettare le regole di accesso e luoghi di carico/scarico nei plessi come concordato con l'A.C.

Art. 66 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'I.A. nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico.

La consegna dei pasti e delle merende deve avvenire con un anticipo massimo di 20 minuti sull'orario previsto per la somministrazione, anche nei plessi dove il servizio avviene in più turni. In caso di errore nella consegna dei pasti l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 20 minuti dal momento della segnalazione. Per gli alunni delle scuole dell'infanzia è previsto il consumo della merenda al mattino, nell'orario 9,30 – 10. È pertanto prevista nella mattina stessa il consumo per ciascun turno.

TITOLO XI

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 67 - Orari di distribuzione dei pasti

L'erogazione del servizio per le utenze scolastiche deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

- Scuole infanzia dalle ore 11,45 alle ore 12.45
- Scuole primarie dalle ore 12.20 alle ore 14.00 (anche in più
turni)

- Scuole secondarie di primo grado dalle ore 13.00 alle ore 14.00
- Pasti sociali dalle ore 12.00 alle ore 12.30

Si precisa che: l'intervallo entro cui deve essere distribuito il primo è stabilito in 15 minuti; l'intervallo entro cui deve essere distribuito il secondo e il contorno è stabilito in 20 minuti.

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati.

Infine, si precisa che gli orari della somministrazione e l'eventuale suddivisione in turni, potranno essere modificati previa comunicazione dell'A.C. in relazione a particolari esigenze organizzative dei plessi scolastici.

Art. 68 - Somministrazione

L'I.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Si precisa che verrà riconosciuto il pagamento dei soli pasti forniti. L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche. Complessivamente la somministrazione dovrà essere eseguita in un massimo di 45 min.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

Art. 69 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa; in ogni plesso deve essere identificata una figura responsabile in grado di coordinare l'attività di distribuzione ed una persona addetta alla distribuzione delle diete speciali. Per la distribuzione dei pasti nelle scuole è richiesta la presenza di 1 addetto/a, per un numero massimo di 50 alunni complessivi; nel caso in cui il numero degli utenti sia superiore al 20% di tale limite o multipli di esso, si pone la necessità di disporre l'inserimento di altro addetto. La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo, tranne nel caso di servizio a self service, a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Nel caso in cui tale organico non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, l'I.A. ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per la A.C.

Come precedentemente specificato l'I.A. deve provvedere al termine del servizio al rigoverno dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'I.A. deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere e provvedere all'immediato ripristino della macchina

lavastoviglie. Tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'I.A. senza alcun onere aggiuntivo per la A.C. e devono rispondere ai requisiti previsti dal Capitolato e dalle tabelle merceologiche in allegato.

Art.70 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti agli utenti

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze alle diverse tipologie di utenti dovrà osservare le norme previste all'allegato n. 1.

Art. 71 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'I.A. preposto alla distribuzione dei pasti deve utilizzare le tabelle relative alle grammature o al numero delle pietanze cotte o crude, di cui all'allegato n. 3 in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art. 72 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'I.A. nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente capitolato (Allegato 1).

Art. 73 - Modalità di pulizia dei refettori

In particolare le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori o le aule presso le quali viene consumato il pasto, consistono in: sparecchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio e delle aree comuni di transito e collegamento tra le classi e il refettorio, pulizia servizi igienici del refettorio ad uso del personale della I.A. e zone attigue esterne ai servizi igienici; pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio e delle pareti lavabili nonché lavaggio tende e veneziane interne. Il rigoverno del refettorio è previsto anche tra un turno di somministrazione e il successivo. In questo caso le operazioni da compiere consistono in: sparecchiatura, pulizia dei tavoli e riapparecchiatura. Gli spazi dedicati alla didattica (aule), adibiti alla consumazione dei pasti, dovranno essere correttamente sanificati secondo i piani di autocontrollo già in uso opportunamente integrati e/o implementati. La sanificazione prima del servizio è a carico del personale della scuola. Il personale dell'I.A. provvederà all'apparecchiatura. Le operazioni da compiere prima del servizio del pasto riguardano la pulizia delle superfici e l'opportuno trattamento sanificante. Non è prevista la pulizia dei pavimenti. Le aule andranno rese disponibili alle addette, per l'apparecchiatura, circa dieci in prima dell'inizio del servizio.

Per quanto riguarda la pulizia alla fine del servizio si specifica quanto segue:

le aule destinate al servizio di refezione dovranno essere sanificate da parte del personale dell'I.A. Al termine del servizio, dovranno essere pulite e sanificate le superfici e si prevede la pulizia a secco del pavimento (scopatura). Anche queste operazioni sono a carico del personale della ditta che gestisce il servizio. La pulizia delle aule, al termine dell'attività didattica, è a carico del personale della scuola. Le aule verranno restituite per l'attività didattica 30 minuti dopo il termine del servizio.

Si rammenta che la raccolta dei frammenti di bicchieri e/o piatti rotti durante il servizio mensa o la pulizia a seguito di episodi di malessere, non è a carico del personale in somministrazione, che non può dedicarsi durante il servizio ad operazioni di pulizia, come specificato dall'articolo 91 del Capitolato. Spetta al personale non docente della scuola provvedere alla messa in sicurezza ed alla pulizia delle aree interessate. A questi interventi fanno seguito le opportune operazioni di pulizia e sanificazione ad opera delle addette mensa al termine del servizio.

Le aree destinate al servizio dovranno essere opportunamente areate prima della somministrazione e alla fine del pasto.

TITOLO XII

FORNITURA DEI PASTI CRUDI PER ASILO NIDO

Art. 74 – Servizio

Il contratto ha per oggetto anche l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica per gli utenti degli Asili nido comunali con le seguenti caratteristiche:

- L'utilizzo delle cucine situate presso gli asili nido comprese le attrezzature esistenti. Le cucine degli asili nido, ove dovranno essere consegnati i pasti crudi semilavorati, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Gallarate;
- la fornitura di pasti crudi semilavorati, in base al numero di presenze giornaliere degli utenti dell'asilo nido e il personale educativo ivi operante, e il trasporto presso la cucina dell'asilo nido nelle quantità previste dalle tabelle delle grammature di cui all'allegato 3;
- L'I.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C. e secondo le modalità tecniche previste (all.1); I pasti vengono preparati presso le cucine degli asili nido a cura del personale appositamente incaricato dalla Stazione appaltante.

Il servizio in oggetto prevede:

- la fornitura e la consegna di pasti crudi semilavorati, comprensivi di prodotti dietetici per lo svezzamento e per la merenda, nonché la preparazione dei pasti ad opera del personale dell'I.A. che saranno cucinati presso le cucine degli asili nido. La distribuzione sarà effettuata a cura del personale del nido;
- la fornitura di tutti i prodotti dietetici e/o di svezzamento necessari per la preparazione dei pasti per i piccoli utenti; a scopo esemplificativo, devono essere forniti: latte di formula, liofilizzati nelle qualità e quantità segnalate dall'A.C. tramite i propri incaricati, latte fresco intero, ecc.;
- la fornitura di acqua extra-pasto da erogatori a microfiltrazione o sistemi equivalenti da fornire nella misura di 1,5 litri ogni 4 bambini al giorno;
- la fornitura di tutte le attrezzature ed armadiature mancanti, o ritenute non idonee, necessarie per la perfetta esecuzione del servizio dalla preparazione/confezionamento alla distribuzione dei pasti presso le cucine degli asili nido, il tutto fornito dall'aggiudicataria che ne resterà proprietaria;
- la fornitura di stoviglie (bicchieri, piatti, posate ecc.) secondo le caratteristiche previste dal Capitolato in essere (All. 2) nonché degli utensili di cucina necessari per la preparazione dei pasti e la consegna al personale addetto alla distribuzione, come da offerta tecnica presentata in sede di gara;
- la fornitura di materiale a perdere, non riciclabile, in caso di guasti tecnici alle attrezzature in gestione o ad imprevisti causati dal personale addetto alla distribuzione e su specifica richiesta dell'A.C.;
- la fornitura di derrate destinate ad attività di manipolazione e attività didattica. A titolo puramente indicativo e non esaustivo, si indicano le seguenti quantità massime annuali:

Tabella:

DERRATA	QUANTITATIVO PRESUNTO
FARINA BIANCA	80 Kg
FARINA GIALLA	80 Kg
LEGUMI IN GENERE (fagioli, ceci, lenticchie)	50 Kg
PASTA	20 kg
RISO	30 Kg
SEMOLINO	15 Kg

L'A.C. si riserva la possibilità di richiedere la fornitura di pasti pronti in multiporzione preparati presso il centro cottura, ad esempio in caso di inagibilità della cucina presso l'asilo nido (manutenzione straordinaria, ristrutturazione ecc.). I pasti prodotti e trasportati dal centro cottura verranno autorizzati, previa richiesta, anche in caso della riduzione dell'utenza media (bambini e adulti) prevista all'articolo 75 in misura del 80% e previa autorizzazione dell'A.C.

Si precisa che, in questo caso, dovrà essere assicurata la preparazione del menù del nido previsto nella giornata e dovrà essere garantita la presenza di personale per il ricevimento dei pasti e le operazioni di consegna al personale del nido. Il trasporto dovrà essere effettuato con le medesime modalità applicate al pasto trasportato.

La descritta modalità di servizio non comporterà nessun onere aggiuntivo per la A.C.

Art. 75 – Dimensione presumibile dell'utenza

Tali dati hanno valore indicativo ai fini dell'offerta e non costituiscono vincolo per l'A.C.

ASILI NIDO		UTENZA MASSIMA GIORNALIERA
NIDO SCIARE'	Via Eritrea, 1	(36 bambini e 13 adulti)
NIDO VILLORESI	Via Villoresi	(47 bambini e 21 adulti)
NIDO MORIGGIA	Via Gramsci	(14 bambini e 6 adulti)
NIDO CAIELLO	Via Pradisera	(27 bambini e 9 adulti)

I suddetti dati si riferiscono all' a.d. 2021/2022.

Art 76. - Calendario di erogazione del servizio

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito dal 1° settembre al 31 luglio di ogni anno.

Il calendario didattico è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente. Sarà cura dell'A.C. comunicare tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

Art. 77– Standards minimi di qualità

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle specifiche tecniche di cui al presente Capitolato, i quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 78 – Descrizione del servizio

I menu per gli asili nido vengono realizzati mediante pasti crudi semilavorati forniti dall'I.A. per:

- Lattanti fino a 12 mesi

- Divezzini da 12 a 24 mesi
- Divezzi oltre i 24 mesi.

Per pasto crudo s'intende la quantità di derrate alimentari semilavorate, necessarie per la realizzazione di un pasto.

Le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti crudi devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti che si intendono tutte richiamate e a quanto previsto dagli allegati 2 e 3.

Si precisa che le fasce di età sono da considerarsi orientative in quanto il passaggio dal menu lattanti al menu divezzi è stabilito dalle educatrici dell'Asilo Nido, sulla base delle indicazioni dei genitori circa lo stadio di avanzamento del divezzamento.

Inoltre, detto passaggio deve essere graduale; in tali circostanze, pertanto, l'approntamento dei menu deve essere trattato come menu personalizzato per fascia fino al completo passaggio alla classe successiva. Le Specifiche Tecniche relative al menu sono riportate nell'allegato 1.

Il servizio, tuttavia, dovrà prevedere tutte le operatività legate alla refezione scolastica, oltre al ricevimento ed al controllo derrate. Si precisa che le merende verranno distribuite dal personale dipendente del nido che provvederà anche al successivo sbarazzo.

Inoltre, per tutti gli Asili Nido, l'I.A. dovrà provvedere agli adempimenti relativi previsti dal D.lgs. 852/2004, sia relativamente alla predisposizione del manuale di autocontrollo e successive revisioni, sia alla formazione del personale prevedendo anche la partecipazione del personale del nido segnalato dall'A.C.

Art. 79 - Quantità di pasti crudi da consegnare

Le quantità di pasti crudi da consegnare devono essere conformi alle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche dei pasti crudi, come meglio più avanti specificato, al menu del giorno e al numero di pasti di presenze giornaliere, comunicati dalla Capo gruppo al Centro Cottura.

I pasti crudi s'intendono al netto degli scarti di lavorazione e/o dei cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 80- Ordinativi dei pasti crudi

Il numero di pasti crudi da consegnare, verrà comunicato giornalmente dalla A.C. entro le ore 12,30 del pomeriggio precedente alla consegna (ore 12,30 del venerdì per i pasti del lunedì) attraverso modulo specifico messo a disposizione dall'A.C. Per nessun motivo saranno accettati quantitativi superiori od inferiori a quelli richiesti.

L'I.A. si impegna a fornire integrazioni di derrate nella stessa giornata del consumo in caso di documentata

necessità qualora il numero degli utenti presenti si discosti per eccesso rispetto al numero presunto. L'integrazione sarà dovuta solo se la richiesta perverrà all' I.A. entro e non oltre le ore 10.00. Ai fini della liquidazione, si terrà conto anche del numero di pasti integrati e forniti complessivamente dall'I.A.

Per le derrate da utilizzarsi nelle attività didattiche verrà effettuato un ordine entro il 20 del mese precedente alla necessità e con cadenza trimestrale.

Art. 81 - Scorte alimentari presso le cucine degli Asilo Nido

L'I.A. deve altresì fornire derrate alimentari per costituire scorte presso le cucine degli asili nido.

Le derrate devono essere a lunga conservazione per casi di emergenza o nel caso in cui il numero di pasti consegnati dall'I.A. risultasse insufficiente o non accettabile dagli incaricati al ricevimento dei pasti.

A titolo esemplificativo le scorte di questi prodotti devono essere costituite da zucchero, olio extravergine di oliva, pasta, riso e altri prodotti che verranno richiesti dall'A.C.

Le scorte alimentari devono inoltre prevedere prodotti idonei alla preparazione di diete in bianco e speciali. Nel caso in cui le scorte vengano utilizzate, l'I.A. a richiesta della A.C., ha l'obbligo di reintegrarle immediatamente.

Art. 82 - Programmazione, modalità e orari delle consegne

L' I.A. deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste dai menù.

La consegna dei pasti crudi avverrà presso le cucine degli asili nido, tra le ore 8.00 e le ore 8,30. È fatto divieto assoluto di lasciare la merce incustodita; nel caso ciò dovesse succedere la merce non sarà accettata e l'I.A. ha l'obbligo tassativo di sostituirla immediatamente.

I pasti crudi semilavorati devono essere confezionati in contenitori idonei e messi a disposizione dalla A.C., eventualmente integrati dall'I.A., senza oneri aggiuntivi per la A.C., qualora risultassero insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Si precisa inoltre che il pane deve essere consegnato in appositi sacchetti chiusi, idonei al contatto con gli alimenti.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'A.C.

Art. 83 - Frequenza delle consegne

I pasti crudi devono essere consegnati con cadenza giornaliera presso le cucine indicate dall'A.C. Per alcuni prodotti, ad esempio frutta e/o prodotti non deperibili è ammessa, se compatibile con gli spazi disponibili,

la consegna con cadenze settimanale o con altra cadenza da concordare con gli uffici preposti dall'A.C.

Art. 84 - Indicazioni nei documenti di trasporto

I pasti recapitati presso ciascun asilo nido dovranno essere accompagnati da idoneo documento di trasporto conforme alle normative vigenti. Il personale del nido incaricato del controllo firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A.

Art. 85 - Mezzi di trasporto dei pasti

In particolare, gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti crudi devono essere veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere. I pasti crudi devono essere tassativamente trasportati in contenitori termici. Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 86 - Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti crudi

Il personale addetto al trasporto e consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dal Dpr.327/80.

Il personale alle dipendenze dell'I.A. deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale della A.C., ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni prese dalla A.C. o da suoi incaricati al controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

Art. 87 - Organico

Il personale alle dipendenze dell'I.A. deve essere adeguato in termini di numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale e tale da assicurare un servizio ottimale nel rispetto delle prescrizioni del capitolato. Deve inoltre possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Art. 88 – Menù asili nido

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche aderenti ai Livelli di Assunzione Raccomandati dei Vari Nutrienti (LARN) e dei menù proposti, nonché alle caratteristiche delle derrate di cui agli All. 2 e 3.

I menù previsti per l'intero anno scolastico sono articolati su quattro settimane con periodicità stagionale (invernale, autunnale ed estivo). La data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita, con preavviso, dalla A.C., tenendo conto della situazione climatica del momento. Ai fini dell'avvio del servizio si allega copia del menù invernale ed estivo all'allegato n. 4, adattato alle specifiche esigenze.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù così come stabiliti in accordo con l'A.C.

L'A.C. si riserva, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di chiedere l'introduzione di nuove preparazioni culinarie in relazione anche a progetti educativi specifici con l'eventuale utilizzo di prodotti non presenti nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato n. 1.

L'I.A. deve fornire le derrate necessarie, senza ulteriori oneri aggiuntivi, per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre che le diete personalizzate dovute a stadi intermedi di divezzamento e diete per patologie a carattere transitorio.

Le modalità di predisposizione delle diete speciali sono quelle previste agli artt. 58 e 59.

L'I.A. è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici e/o di svezzamento necessari per la preparazione dei pasti per i piccoli utenti; a scopo esemplificativo, devono essere forniti:

- latte di formula
- omogeneizzati,
- liofilizzati nelle qualità e quantità segnalate dalla A.C. tramite i propri incaricati,
- latte fresco intero,
- pasta e pastina di diversi formati

Le merende in termini economici non sono comprese nel costo del pasto.

Art. 89 - Diete leggere

L'I.A. deve approntare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, diete leggere qualora venga fatta richiesta scritta al centro cottura entro le ore 9.30 dello stesso giorno con apposito modulo previsto dall'A.C.

Le diete leggere, che possono avere la durata massima di tre giorni consecutivi, non necessitano di certificato medico. Sono costituite da:

- divezzini: pappa a base di brodo vegetale + crema di riso, formaggio grattugiato quale tipo parmigiano reggiano, mela ecc.
- divezzi: riso in bianco, carne bianca o pesce, cotti al vapore, o lessata o ai ferri/, patata/carota

lessata, mela.

In caso la dieta leggera fosse richiesta per un numero di giorni superiore a 3, essa deve essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, deve essere trattata come dieta speciale.

Art. 90 - Diete speciali asili nido

Per quanto riguarda le diete speciali per motivi medici o etico-religiosi da somministrare agli utenti degli asili nido, si intendono richiamati gli artt. 58 e 59. La fornitura dovrà riguardare le derrate crude o semilavorate atte a soddisfare le specifiche richieste dei menù alternativi previsti in accordo con l'A.C.

TITOLO XIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.91 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso il Centro Cottura devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'I.A.

L'I.A. deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Inoltre, l'I.A. per quanto concerne i refettori e i locali di pertinenza, oltre alla normale pulizia quotidiana deve prevedere almeno 2 volte l'anno, di cui 1 a inizio anno scolastico, la sanificazione dei serramenti interni ed esterni, vetri interni ed esterni, caloriferi, piastrelle, pareti, soffitti, veneziane o tende comprese di

montaggio e smontaggio e tutte le restanti parti non inserite nella pulizia giornaliera.

Art.92 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'I.A. Le attività da svolgersi presso i refettori al termine del servizio dovranno essere conformi a quanto previsto nell'allegato 1 "Specifiche tecniche".

Art.93 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'I.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. L'I.A., per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, dovrà utilizzare detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa e messa a disposizione dell'Ente concedente in formato digitale. Le schede tecniche trasmesse devono essere aggiornate dopo ogni introduzione di nuovi prodotti ed essere coerenti con i prodotti in uso, al fine di consentire i controlli da parte dell'Ente concedente anche tramite proprio incaricato.

Art.94 - Pulizie esterne al Centro Cottura

L'I.A. deve provvedere affinché tutte le aree cortilizie di pertinenza del Centro Cottura, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta, erba ecc. A titolo esemplificativo si indicano i cortili, i percorsi pedonali, le aree per il collocamento dei rifiuti, ecc.) con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e nel periodo invernale la neve.

Art.95 - Disinfestazione dei locali

L'I.A. deve effettuare presso il Centro Cottura, presso le cucine dei nidi comunali e nelle zone di pertinenza del servizio presso i plessi, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione dovranno essere effettuate anche nelle zone di ricevimento pasti e somministrazione presso i plessi scolastici.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, nel registro

delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'I.A. deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'I.A. deve inviare all'A.C. attestazione degli interventi eseguiti con indicazione del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.).

Art. 96 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nei luoghi preposti al ritiro da parte dell'azienda incaricata dello smaltimento o in altro luogo concordato con l'A.C. e le direzioni didattiche. L'I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Gallarate in materia di raccolta differenziata.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs n. 22/97 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si rendesse necessario lo spurgo, l'intervento sarà a cura della I.A. come il relativo costo.

TITOLO XIV

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 97 - Diritto di controllo dell'A.C.

È facoltà dell'A.C. effettuare controlli, in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni normative e alle condizioni contrattuali.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso al Centro cottura agli incaricati della A.C. in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

Art. 98 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica della A.S.L., il Servizio Pubblica Istruzione preposto dell'A.C., nonché eventuali altri Enti specializzati incaricati dall'A.C.

Art. 99 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

È diritto delle rappresentanze degli utenti procedere al monitoraggio del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, pulizia degli ambienti, gradibilità dei piatti proposti e andamento del servizio. È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

L'I.A. si impegna ad accogliere all'interno del centro cottura rappresentanti della Commissione mensa o persone autorizzate dall'A.C.; modalità e tempistiche saranno concordati tra A.C. ed I.A.

Art. 100 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al **“blocco di derrate”**. I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

L'A.C. provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito positivo, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 101 - Metodologia del controllo di conformità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 102 – Autocontrollo igienico da parte dell'I.A.

L'I.A. deve applicare presso il centro cottura, presso i refettori e le strutture interessate degli asili nido, il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia. Pertanto, l'I.A. deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli

alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'applicazione dell'autocontrollo, nell'ambito del servizio di ristorazione, è responsabilità del direttore del centro cottura, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia. Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del A.C.

Art. 103 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno g 150 di campioni rappresentativi del pasto completo giornalmente prodotto, riportarli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di +4 °C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione del prodotto.

Art. 104 - Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art. 105 – Obbligo di partecipazione dell'I.A. alle Commissioni degli utenti

È fatto obbligo all'I.A., nella persona del Direttore del servizio, di partecipare alle riunioni convocate dall'A.C. per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

TITOLO XV

IMMOBILI

Art. 106 – Verbale di consegna lavori e inventario

L' A.C. dà in consegna all'I.A., previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti, compresi quelli forniti dall' I.A. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art. 107 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'I.A.

Sono a carico dell'I.A., oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, gli obblighi e gli oneri connessi al rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni ed attrezzature installati.

Art. 108 – Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare alla A.C. i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale.

Tali beni devono essere consegnati alla A.C. in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'I.A.