



COMUNE DI NERVIANO
(Città Metropolitana di Milano)

Piazza Manzoni, 14
20014 NERVIANO (MI)
PI 00864790150

Tel. n. 0331/43.89.35-36 fax 0331/43.89.37
E mail: istruzione.sport@comune.nerviano.mi.it
Sito internet www.comune.nerviano.mi.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA,
RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, PASTI DOMICILIARI AGLI ANZIANI E FORNITURA DI
DERRATE E PRODOTTI DI PULIZIA PER L'ASILO NIDO COMUNALE
PERIODO 01.09.2016-31.08.2021
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE
NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI
AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 25/7/2011
CIG 6710044779

TITOLO I – PARTE GENERALE

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica **a ridotto impatto ambientale** con pasti veicolati per vari plessi scolastici del Comune di Nerviano. Tale servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e nella sanificazione del centro cottura comunale e dei refettori, oltre alla riscossione dei corrispettivi del servizio dagli utenti. La preparazione e il confezionamento dei pasti avverranno presso il centro cottura sito in Via Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa di proprietà del Comune di Nerviano. La preparazione, il confezionamento dei pasti sono richiesti anche per gli anziani utenti dell'Ufficio Servizi Sociali, che necessitano del servizio pasti a domicilio. Per questi ultimi la ditta provvederà al trasporto e alla consegna al domicilio.

Inoltre, nel servizio richiesto alla ditta aggiudicataria è compresa anche la fornitura delle sole derrate alimentari e dei prodotti di pulizia per l'Asilo nido comunale.

Il servizio deve essere espletato dalla Ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle migliorie proposte in sede di offerta. Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione dei servizi sopra descritti sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 2 - IMPORTO A BASE D'APPALTO

L'importo complessivo a base d'appalto per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente Capitolato ammonta ad € **4.403.942,00.=** (IVA esclusa).

Gli importi unitari posti a base di gara, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a:

- € **4,85** iva esclusa – importo per singolo pasto ristorazione scolastica/centri ricreativi estivi e singolo pasto al domicilio degli utenti anziani;
- € **19.991,00.=** iva esclusa – importo annuo per fornitura derrate per l'Asilo Nido comunale.

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

ARTICOLO 3 – CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

ARTICOLO 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto dovrà essere svolto per gli anni scolastici 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 2020/2021 con decorrenza precisamente dal 1° settembre 2016 al 31 agosto 2021.

Qualora allo scadere dell'appalto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto previa proroga temporanea deliberata dall'Amministrazione per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 5– TIPOLOGIA DELL’UTENZA SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti presso il centro cottura di via Generale C.A. Dalla Chiesa, nonché alla somministrazione dei pasti agli alunni nei refettori dei seguenti plessi scolastici, dove è presente un’utenza così distribuita.

La dimensione stimata del servizio di ristorazione scolastica è indicata nella seguente tabella (dati riferiti all’a.s. 2014/2015)

TIPO DI UTENZA	pasti medi giornalieri	pasti complessivi annui
Refezione scolastica:		
Primaria V. Roma	319	53574
Primaria S. Ilario – via Trento	97	16230
Primaria Garbatola – via Filzi	73	12190
Primaria Via dei Boschi	201	33684
Infanzia Garbatola – Via S.Francesco	46	8588
Infanzia S. Ilario – Via Torricelli	40	7611
Infanzia Via dei Boschi	155	29054
Secondaria di 1° grado – Via Diaz	62	4192
A) TOTALE REFEZIONE SCOLASTICA		165123
Centri Ricreativi Estivi:		
* Primaria via dei Boschi	128	4487
* Infanzia via dei Boschi	56	1114
B) TOTALE CENTRI RICREATIVI ESTIVI		5601
C) ANZIANI A DOMICILIO	26	6760
TOTALE COMPLESSIVO A+B+C		177484

Ai sensi dell’art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell’importo del contratto, può imporre all’appaltatore l’esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

E’ attualmente in fase di costruzione la nuova scuola primaria di via dei Boschi la cui consegna è prevista presumibilmente per l’inizio dell’anno scolastico 2017/2018 (capienza massima refettorio 220 posti).

L’elenco dei refettori e il numero dei pasti sopra elencati potrebbero subire variazioni nel corso dell’appalto in base al numero degli utenti che si iscriveranno ai vari servizi.

Presso ogni terminale dovrà essere garantito un congruo numero aggiuntivo di pasti, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento accidentale di piatti da parte degli alunni).

Le modalità di somministrazione dei pasti presso le scuole dell’infanzia avverrà mediante servizio al tavolo. Presso le Scuole Primarie e la Scuola Secondaria di I grado avverrà con modalità self service mediante postazioni di distribuzione mobili (il servizio prevede la distribuzione della prima e della seconda portata in momenti differenti).

Nel corso dell’appalto potrebbe essere prevista una differente modalità di somministrazione presso la nuova scuola Primaria di via dei Boschi (allestimento linea self service).

E' inoltre richiesta la **fornitura di derrate Presso l'Asilo Nido comunale "Il Nido di Pimpa"** via Donatello 11.

ART. 6 – CALENDARIO E ORARIO DI CONSUMO DEI PASTI

A titolo di riferimento e in via approssimativa il servizio viene di norma svolto nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

Strutture	inizio	termine	settimane	giorni settimanali	orario
Scuola infanzia	da calendario scolastico mese settembre	30-giu	37	da lunedì a venerdì	12,00
Scuola primaria	da calendario scolastico mese di settembre	da calendario scolastico mese di giugno	34	da lunedì a venerdì	12,30
Scuola secondaria di 1° grado	da calendario scolastico mese di settembre	da calendario scolastico mese di giugno	34	lunedì e mercoledì	13,45
Centri ricreativi estivi					
- Infanzia	01-lug	31-lug	4	da lunedì a venerdì	12,00
- Primaria e sec. di 1° grado	15-giu	31-lug	6	da lunedì a venerdì	12,00
- Primaria e sec. di 1° grado	1^ settimana di settembre		1	da lunedì a venerdì	12,00
Pasti domiciliari anziani	1°sett.	31-ago	52	da lunedì a venerdì	Entro 12.30

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche o dell'utenza. I pasti agli anziani dovranno essere consegnati al loro domicilio a partire dalle ore 11,00 ed entro le ore 12,30.

Si precisa che, su richiesta della stazione appaltante, la frutta (adeguatamente lavata) o il dessert (es. yogurt, dolce preparato presso la cucina centralizzata, cioccolato) anziché al termine del pasto, potrà essere distribuita in ogni classe a cura della ditta aggiudicataria nel corso della mattinata (ore 10 circa), senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta o svolgimento di servizi per feste o altre iniziative o la fornitura di pasti per particolari occasioni. Il Comune, potrà richiedere alla Ditta lo svolgimento del servizio mensa dipendenti mettendo a disposizione i relativi locali. Le preparazioni di tali pasti avverrà alle stesse condizioni di prezzo per pasto.

La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico, previo accordo diretto tra l'Istituto scolastico e la ditta aggiudicataria senza pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica. Anche in questo caso il corrispettivo dovrà essere riscosso direttamente dalla ditta. L'Amministrazione comunale potrà richiedere lo svolgimento del servizio a favore di eventuali collaboratori del Comune (es. volontari del Servizio Civile Nazionale, stagisti) e le modalità di fatturazione saranno concordate con l'Ente.

ARTICOLO 7 - PASTI ANZIANI AL DOMICILIO

Per quanto riguarda i pasti anziani al domicilio si consente che la preparazione dei pasti nel periodo estivo e nelle vacanze scolastiche potrà essere effettuata presso il Centro Cottura di Via Generale dalla Chiesa di Nerviano o presso altri Centri Cottura eventualmente utilizzati dalla Ditta aggiudicataria, fermo restando il vincolo della consegna pasti al domicilio degli anziani. Il numero degli anziani che

usufruiscono del pasto può subire modificazioni significative nell'arco dell'anno. Si chiede di garantire a tutti gli anziani che ne facciano domanda al Servizio Sociale dell'Ente la fornitura e il trasporto al domicilio del pasto. Il numero dei pasti da erogare è stimato in 26/giorno per 260 gg/anno.

Il menù di riferimento è quello del pasto degli alunni della Scuola Secondaria di Primo grado secondo le grammature previste per gli adulti, ma si dovrà prevedere una riduzione sensibile delle verdure crude a vantaggio di quelle cotte e inserire piatti generalmente più graditi agli anziani. Parimenti, si richiede la somministrazione di frutta di stagione ben matura in modo da essere facilmente masticabile.

Per quanto riguarda il confezionamento, il trasporto e la consegna dei pasti agli anziani dovranno avvenire in contenitori isotermici contenenti l'intero pasto. Ogni porzione (primo, secondo, contorno) dovrà essere sigillata singolarmente ad eccezione di pane e frutta.

ARTICOLO 8 – PREPARAZIONE PASTI PER ALTRE UTENZE

Potranno essere preparati, previa formale autorizzazione del Comune, da parte della ditta aggiudicataria un numero massimo di 350 pasti/medi giorno per altre utenze analoghe (Ristorazione Scolastica) di altri Enti pubblici o privati, utilizzando il centro cottura del Comune di Nerviano. A fronte di tale evenienza è previsto un compenso a favore del Comune di € 0,37 a pasto oltre IVA.

Tale autorizzazione sarà subordinata alle seguenti condizioni:

- la Ditta aggiudicataria, nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti dell'Ente per conto del quale si intendono preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Comune dei quantitativi effettivamente prodotti;
- le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per altre utenze dovranno essere facilmente identificabili mediante appositi cartelli e sufficientemente separate;
- la Ditta aggiudicataria dovrà installare a proprie spese eventuali attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio per il Comune di Nerviano.

ARTICOLO 9 – GESTIONE INFORMATIZZATA: ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO.

La Ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio (iscrizioni on line), nonché alla prenotazione giornaliera dei pasti nei singoli plessi scolastici che abbia il minimo impatto sulle attività didattiche, e alla riscossione in forma diretta delle rette degli utenti del servizio di ristorazione scolastica in modalità pre-pagato. L'informatizzazione del servizio dovrà avvenire entro l'inizio della gestione da parte della Ditta aggiudicataria e dovrà essere garantita per tutta la durata dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria, in aggiunta al sistema informatico di cui sopra, per uniformità nella gestione dei procedimenti del settore, dovrà garantire la fornitura a sua cura e spese di un programma ad uso dell'ufficio Pubblica Istruzione per la gestione delle iscrizioni on line, della riscossione e delle ingiunzioni di pagamento delle rette di frequenza relativamente ai servizi asilo nido, pre-post scuola, centri ricreativi estivi, trasporto scolastico. La gestione della riscossione delle rette deve avvenire in modalità post-pagato mediante emissione di bollettini postali di pagamento. Per questi ultimi servizi educativi, il programma dovrà essere integrato, senza costi aggiuntivi per la stazione appaltante, con il sistema "Pago PA", che consentirà ai cittadini di pagare la Pubblica Amministrazione in modalità elettronica in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012.

In fase di iscrizione on line a tutti i servizi, il sistema deve prevedere l'inoltro di una PEC verso l'indirizzo PEC comunale per consentire la corretta protocollazione delle istanze. L'invio automatico della PEC dovrà avvenire a partire da un indirizzo di posta elettronica certificato.

PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre a proprie spese procedure, strumenti e attrezzature nonché momenti di formazione affinché il personale scolastico possa rilevare quotidianamente con celerità il numero dei pasti da erogare trasmettendo i dati raccolti al centro cottura per la produzione.

L'Amministrazione comunale dovrà poter conoscere in tempo reale la situazione del numero dei pasti erogati accedendo al sistema informatico centrale. Il sistema centrale dovrà consentire agli uffici comunali di elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica dei dati relativi agli utenti del servizio (ordine alfabetico suddivisi per scuola, codice fiscale, classe, diete, fasce ISEE, presenze, prenotazione, pasti, utenti morosi).

RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

La gestione della riscossione dei corrispettivi, che fa capo direttamente alla Ditta aggiudicataria, dovrà essere strutturata in modalità pre-pagato, organizzata in modo da consentire alle famiglie la massima comodità di pagamento. Dovranno essere previsti almeno n. 2 punti di ricarica sul territorio in modo da agevolare le famiglie nelle operazioni di pagamento e dovrà essere altresì garantito il pagamento con "bancomat" e carta di credito. Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate. Il genitore può procedere ad effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità "on line", direttamente dal sito del Comune di Nerviano.

Oltre a quanto sopra specificato, la ditta aggiudicataria si obbliga a garantire:

- la manutenzione per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il servizio oggetto del presente capitolato;
- l'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma;
- la fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura ed i plessi scolastici per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni on line, della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;
- la stipula delle convezioni con i punti di ricarica distribuiti sul territorio per ricevere da tali punti gli importi pagati per la ristorazione scolastica, sollevando l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in ordine all'eventuale controversia che dovesse insorgere tra le parti;
- la creazione di username e password per ogni utente per consentire la consultazione del proprio estratto conto e il pagamento on line tramite accesso direttamente dal sito internet del Comune di Nerviano;
- la fornitura di SMS sufficienti, per la durata dell'appalto, per avvisare gli utenti sulla situazione del credito disponibile.

Restano a carico della Stazione appaltante la gestione dei rapporti con l'utenza per:

- a) assistenza in fase di iscrizione on line agli utenti sprovvisti di PC;
- b) la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni on line per il nuovo anno scolastico;
- c) la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- d) il calcolo delle fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente;
- e) la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- f) l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- g) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.

Alla firma del contratto la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Nerviano e che al termine del contratto d'appalto la ditta è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito alla stazione appaltante

A conclusione dell'anno scolastico le eventuali somme residue di ciascun utente resteranno disponibili allo stesso per l'anno scolastico successivo. Nel caso di cessazione definitiva del servizio (frequenza terza classe secondaria di 1° grado, rinuncia utilizzo servizio ecc.) il credito verrà rimborsato dalla Ditta appaltatrice, dandone comunicazione alla stazione appaltante.

SOLLECITI DI PAGAMENTO

La ditta aggiudicataria è tenuta ad inviare almeno trimestralmente una comunicazione di sollecito agli utenti morosi e dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco degli utenti sollecitati.

Entro il 31 di agosto di ciascun anno scolastico la ditta aggiudicataria trasmetterà alla stazione appaltante l'elenco degli eventuali utenti morosi e il totale dell'importo non introitato. La stazione

appaltante, verificata la sussistenza e l'entità degli insoluti, provvederà a liquidare la ditta su presentazione di idoneo documento contabile, gli importi non riscossi, salvo eventuali quote relative a tariffe per la mensa del centro estivo che potranno essere fatturate entro il 31 dicembre di ciascun anno.

A tale proposito il sistema informativo adottato dalla Ditta aggiudicataria dovrà prevedere un modulo per la gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi da parte della stazione appaltante. La procedura dovrà prevedere più livelli di ingiunzione (sollecito, diffida) e dovrà consentire l'estrazione delle posizioni non pagate e l'elaborazione di tali somme allo scopo di generare un bollettino di pagamento postale. Il ricalcolo delle somme dovrà prevedere l'aggiunta della mora, interessi legali e spese postali.

TITOLO III - RESPONSABILITA' ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA, GESTIONE DELLE EMERGENZE

ARTICOLO 10 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della ditta aggiudicataria, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi. Conseguentemente la Ditta aggiudicataria esonera l'Amministrazione ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

- a) R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di € 8.000.000,00= (otto milioni di euro).
- b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.
- c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 1.500.000,00= (Un milione e cinquecentomila euro). Beneficiario Comune di Nerviano.

A prescindere dai massimali assicurati, la ditta aggiudicataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla Ditta aggiudicataria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ARTICOLO 11 – OBBLIGHI E ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi e oneri:

- utilizzare per la gestione del servizio di cui al presente capitolato, solo ed esclusivamente il Centro Cottura di via C.A. dalla Chiesa; l'eventuale utilizzo di altri Centri Cottura alternativi deve essere concordato con l'Amministrazione Comunale, e deve avvenire solo in casi eccezionali motivati e giustificati per iscritto all'ufficio Pubblica Istruzione;
- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.), nonché il vestiario monouso (es. camice e calzari) per i componenti della commissione mensa;
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla formulazione dei pasti (comprese le diete speciali), esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna che dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Nerviano;
- raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro Cottura le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
- garantire la gestione delle diete speciali mediante il proprio servizio dietetico che predisponga menù alternativi per ciascuna patologia presente;
- preparare e confezionare giornalmente tutte le diete avvalendosi di personale dedicato, appositamente formato;
- raccogliere presso il Centro Cottura un campione rappresentativo di ciascuna portata del pasto giornaliero (g 150); tale campione dovrà essere conservato in sacchetti idonei (preferibilmente sterili) ed essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C per le 72 ore successive alla somministrazione;
- organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta dell'Amministrazione Comunale in caso di sopravvenute necessità, per il tempo necessario del ripristino della situazione ordinaria;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione presso il Centro Cottura, nonché presso i refettori, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria e straordinaria posta a proprio carico dal presente capitolato;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali utilizzati, dei relativi arredi, provvedendo in particolare a tinteggiare il Centro Cottura, i refettori e gli annessi locali di approntamento e lavaggio all'occorrenza e almeno 2 volte nel corso dell'appalto, come previsto all'art. 39 del presente capitolato;
- provvedere alla manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici, provvedendo in particolare al periodico spurgo di sifoni e pozzetti legati ai refettori e locali annessi e alla cucina centralizzata. Spetterà al Comune provvedere alla manutenzione ordinaria dell'impianto termico.
- provvedere alla consegna dei pasti presso i refettori dei plessi scolastici con mezzi di trasporto idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti;

- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso;
- provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie e pentolame, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio;
- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione di menù;
- fornire i documenti necessari completi di tutte le informazioni che occorrono all'Amministrazione Comunale per il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari utilizzati nella produzione dei pasti e distribuiti come merende nelle mense scolastiche;
- provvedere alla disinfestazione e derattizzazione presso il Centro Cottura ed i refettori, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, esclusivamente a proprie spese;
- fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
- presenziare alle riunioni della Commissione Mensa;
- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- versare al Comune di Nerviano il corrispettivo annuo per l'utilizzo del centro cottura comunale previsto dall'art. 36 del presente capitolato;
- gli oneri per le utenze del centro cottura, gas, acqua, energia elettrica sono a carico della Ditta aggiudicataria, la quale dovrà provvedere ad intestarsi gli appositi contratti. Si segnala che la spesa relativa alle utenze comprende anche i consumi derivanti dalla sede della Polizia Locale attigua al centro cottura, in quanto sono installati dei contatori unici. Tale onere, stimato nella misura di circa 1/10 del totale delle utenze, verrà rimborsato dal Comune sulla base di idonea documentazione giustificativa trasmessa dalla Ditta aggiudicataria (copie delle bollette quietanzate etc.), sino a quando l'Amministrazione comunale non avrà provveduto alla eventuale separazione degli utilizzi su contatori diversi.

ARTICOLO 12 – GESTIONE DELLE EMERGENZE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della Ditta aggiudicataria) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno **cinque giorni lavorativi**.

Le parti valuteranno di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù d'emergenza.

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, la ditta aggiudicataria è tenuta ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione Comunale addetto a servizi analoghi.

In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia dipendente dal calendario scolastico (scioperi della scuola o altri eventi eccezionali), il Comune si impegna a comunicare tempestivamente la riduzione o annullamento del servizio secondo le seguenti modalità:

- Se la comunicazione dello sciopero o dell'evento alla ditta aggiudicataria avverrà in anticipo o comunque entro le 48 ore precedenti, il Comune non dovrà riconoscere alcun credito alla Ditta aggiudicataria.
- Se la comunicazione dello sciopero o dell'evento alla Ditta aggiudicataria avverrà comunque entro le 15,00 del giorno precedente, il Comune riconoscerà un accredito pari al 25% dei pasti distribuiti il giorno lavorativo precedente l'evento.
- Se la comunicazione dello sciopero o dell'evento alla ditta aggiudicataria avverrà tra le ore 9,00 e le ore 11,00 del giorno della somministrazione, il Comune riconoscerà un accredito pari al 70% dei pasti distribuiti il giorno lavorativo precedente l'evento.

- Se la comunicazione dello sciopero o dell'evento alla ditta aggiudicataria avverrà dopo le ore 11,00 del giorno della somministrazione, il Comune riconoscerà un accredito pari al 100% dei pasti distribuiti il giorno lavorativo precedente lo sciopero.

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

In caso di emergenza che determini l'impossibilità di utilizzare il Centro Cottura di via C.A. dalla Chiesa è richiesto alla Ditta aggiudicataria di garantire comunque la consegna dei pasti per l'intera utenza utilizzando un Centro di Cottura alternativo. **La modalità di gestione di tale emergenza sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

TITOLO IV - NORME RELATIVE AL PERSONALE

ARTICOLO 13– ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti sarà a carico della Ditta aggiudicataria che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e all'adempimento tutte le relative disposizioni di legge.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale, l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

E' richiesta **la presenza** presso gli impianti facenti parte del Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Nerviano del seguente personale specifico:

- un **direttore del servizio** (con titolo di studio attinente alla mansione svolta) con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.000 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 3 giorni settimanali (minimo 24 ore complessive). Il direttore dovrà essere sempre reperibile da parte dell'Amministrazione comunale durante la fascia oraria del servizio e dovrà partecipare alle riunioni della Commissione Mensa;
- un **dietista** (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.000 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 3 giorni settimanali (minimo 15 ore complessive);
- un **cuoco** diplomato, tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.000 pasti giornalieri) è richiesta la presenza di tale figura per almeno 40 ore settimanali.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica; in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.

La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nei terminali di somministrazione riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e addetti alla Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici ecc..).

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione a cui dovrà attenersi la Ditta aggiudicataria:

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| - scuola dell'infanzia | 1 ASM /40 pasti somministrati |
| - scuola primaria | 1 ASM/ 50 pasti somministrati |
| - scuola secondaria | 1 ASM/ 60 pasti somministrati |

L'eventuale addetta aggiuntiva è da conteggiare sull'aumento del 25% del rapporto di base (es: scuola dell'infanzia: 1 ASM è sufficiente fino a 50 pasti; dal 51° pasto devono essere previste 2 ASM).

Per ciascun plesso dovrà essere presentato, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive.

Tale indice sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la Ditta aggiudicataria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire dal secondo giorno di assenza.

Tutto il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta che gestisce il Servizio.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative la Ditta aggiudicataria si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente capitolato.

ARTICOLO 14 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà perciò essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria è perciò tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto dalla ditta stessa.

Tale attività formativa (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) **sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.**

ARTICOLO 15 – VESTIARIO

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale adeguate divise, complete di idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, da indossare durante le ore di servizio.

Sarà cura ed onere della Ditta aggiudicataria dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

La Ditta aggiudicataria è altresì tenuta a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di pulizia e di sparcchio.

Alla Ditta aggiudicataria è richiesto di mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

ARTICOLO 16– RISPETTO DELLA NORMATIVA IN TEMA DI SICUREZZA E IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L 123/2007 e D. Lgs. 81/2008, successive modifiche ed integrazioni.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un Piano di Autocontrollo dell'igiene, specifico per il Centro Cottura, nonché per i terminali di somministrazione del Comune di Nerviano, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto

stabilito dal Reg. CE 178/2002.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare al competente sportello unico territoriale la documentazione di inizio attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e completata dalla valutazione del rischio igienico. La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

ARTICOLO 17 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE.

Si richiede alla Ditta aggiudicataria l'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio rispettivamente presso il Centro Cottura, nonché i terminali di somministrazione delle scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado dislocate sul Territorio di Nerviano. Tale impegno è comunque subordinato alla garanzia di un servizio di buona qualità da erogarsi agli utenti.

La Ditta si impegna altresì ad inserire nel corso dell'appalto almeno un lavoratore residente a Nerviano iscritto nelle liste delle categorie protette, ai sensi della legge 68/99, oppure almeno un soggetto in condizione di svantaggio, ex legge 381/91, segnalati e supportati dal Nucleo Inserimenti lavorativi dell'Azienda speciale consortile SER.CO.P. a cui il Comune di Nerviano aderisce. Tale servizio garantirà, a titolo gratuito per la Ditta aggiudicataria, la selezione del personale e l'individuazione della postazione lavoro adatta alle caratteristiche del lavoratore fragile.

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto (se cooperative, ne confronti dei soci lavoratori), condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti; dovrà inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

La Ditta aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore ed impiegati nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto l'appaltatore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni dal ricevimento della comunicazione. Decorso infruttuosamente il termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs n. 50/2016, trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

I pagamenti così effettuati dalla stazione appaltante hanno effetto liberatorio nei confronti dell'appaltatore e sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dai lavoratori.

Nel caso in cui l'appaltatore contesti la posizione debitoria verso i lavoratori, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste dei lavoratori e delle contestazioni dell'appaltatore alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una trattenuta del 0,50 per cento. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio di DURC regolare.

ARTICOLO 18 – SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL d.lgs. 196/2003

Ogni dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.lgs n.196 del 30.06.2003 e s.m.i..

TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

ARTICOLO 19– ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Si ritiene parte integrante del presente capitolato **l'allegato A** - Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari, riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio; inoltre dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle schede tecniche di prodotto (**Allegato "A"**);
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- è preferibile l'utilizzo di vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi; è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione delle zucchine) e del minestrone;
- per la fornitura all'asilo nido non è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati ad eccezione di fagiolini, piselli, erbe;
- la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità;
- dovrà essere sempre disponibile presso il Centro Cottura la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;
- nel caso di inserimento di nuovi prodotti non previsti **nell'allegato "A"**, dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto;
- eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate.

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

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Pane integrale e pasta integrale

Riso

Misto d'uovo pastorizzato

Petto di pollo

yogurt

Pomodori Pelati

Orzo perlato, farro perlato

Succo e polpa di frutta

Tutti i legumi

Tutta la frutta

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di **Agricoltura Biologica** così come definito dal Reg CE 834/2007, le cui caratteristiche sono indicate **nell'Allegato "A"**.

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare la loro modalità di gestione, le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, il cui costo sarà a carico della stessa Ditta.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà:

- inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo; sostituire la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta con **metodi di agricoltura a lotta integrata**. **La modalità di gestione del prodotto Biologico e gli eventuali accertamenti annui saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara**

PRODOTTI D.O.P. E I.G.P.

E' inoltre richiesta la fornitura dei seguenti prodotti D.O.P. e I.G.P, le cui caratteristiche sono definite nell'Allegato "A", e la cui frequenza di consumo è indicata nell'Allegato "B":

Grana Padano

Asiago

Montasio

Provolone dolce

Prosciutto Crudo di Parma

Bresaola della Valtellina

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la Ditta aggiudicataria potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta tecnica, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti **BIO** (purchè di provenienza nazionale), **D.O.P., I.G.P, a lotta integrata**, a filiera corta, e a Km 0, purchè sia evidenziata la provenienza geografica delle Materie Prime principali che li costituiscono.

Le tipologie di prodotti offerti, il loro numero e l'opportunità di un loro inserimento, saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica di gara.

PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE

Si richiede inoltre che 1 dei prodotti ittici presenti in menù provenga da **pesca sostenibile**, rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti.

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti (Cfr PAN GPP punto 5.4.1) sarà valutato in sede di gara, quale miglioria, l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale. In particolare sarà valutato l'introduzione di banane BIO, cioccolato e legumi BIO.

ARTICOLO 20 – MENU'

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù (invernale o estivo) in vigore e dovranno essere preparati con prodotti in conformità all'**Allegato "B" (Menù-tipo)**. Nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere richieste variazioni al menù in base all'andamento climatico.

I menù predisposti e le relative grammature fanno riferimento alle "Linee guida per l'elaborazione del menù scolastico – Dipartimento di Prevenzione Medica UOC Igiene degli alimenti e della Nutrizione ASL MI 1 – dicembre 2015"; si richiama altresì la Circolare ASL Mi1 del 22/12/15 (Prot. 96988) riportante le "Linee di Indirizzo per la valorizzazione nutrizionale della Refezione scolastica".

Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche suindicate e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti nell'**Allegato "A"**, senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con l'Amministrazione Comunale.

Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta: richieste almeno 3 tipologie di frutta diverse nell'arco della settimana (ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale per l'autorizzazione). E' richiesto di documentare settimanalmente la tipologia di frutta somministrata.

Il menù sarà unico per tutti gli ordini scolastici e comprenderà: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert. Esso potrà tuttavia contenere un'eventuale differenziazione per le scuole dell'Infanzia, inoltre è richiesto l'inserimento di un menù aggiuntivo (doppio menù) per la Scuola Secondaria di 1° grado. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre inoltre un apposito menù per la mensa dei centri ricreativi estivi. Per l'Asilo Nido Comunale sarà previsto un menù specifico.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L. 21/3/2005 n. 55.

Nel progetto tecnico si precisa che la Ditta aggiudicataria dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche a crudo sopra indicate ("Linee guida per l'elaborazione del menù scolastico – ASL MI 1 – dicembre 2015"), le corrispondenti grammature "a cotto".

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.

Nello specifico la composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n°1 panino morbido con prosciutto cotto
- n°1 panino morbido con formaggio (asiago, montasio, edamer)
- n°1 succo di frutta
- n°1 acqua minerale naturale da 50 cl
- n°1 dolce da forno confezionato
- n°1 tovagliolo in carta
- n°1 bicchiere a perdere

Dovrà essere garantito un cestino anche agli utenti che usufruiscono di dieta speciale.

Il suddetto elenco potrà essere modificato, secondo quanto preventivamente concordato con il Servizio comunale competente.

E' ammessa la variazione del menù in vigore esclusivamente nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

La Ditta sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'ufficio preposto dell'Amministrazione comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta riportante la motivazione della variazione per le comunicazioni agli utenti. Non sono ammesse variazioni al menù apportate unilateralmente dalla Ditta, al di fuori dai casi suesposti.

ARTICOLO 21 – FORNITURA E CONSEGNA DERRATE PRESSO LA CUCINA DELL'ASILO NIDO.

E' prevista la fornitura di derrate alimentari e di prodotti necessari alla fase di pulizia e sanificazione (compresa pulizia delle salette e degli ambienti) per l'Asilo Nido comunale.

Tutte le forniture dovranno essere consegnate direttamente presso la sede di Via Donatello 11 negli orari concordati con i responsabili dell'Asilo stesso.

Si specifica che i servizi di preparazione, distribuzione e sanificazione vengono svolti da apposito personale di altra ditta in appalto.

E' allegato a puro titolo esemplificativo, l'elenco dei quantitativi di derrate alimentari e di prodotti di pulizia necessari relativi al servizio di un anno educativo (allegato "C"). **In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), i requisiti di conformità dei prodotti forniti per l'Asilo Nido ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari proposti nell'offerta tecnica, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.**

Le vigenti "Linee guida dietologiche per Asili Nido dell'ATS Città Metropolitana di Milano devono essere integralmente seguite e rispettate, per quanto non specificato nell'allegato "A" relativo alle caratteristiche dei prodotti. Nel caso venissero forniti alimenti difformi dalle caratteristiche merceologiche previste dalle suddette Linee Guida, il Servizio Sociale effettuerà la segnalazione di non conformità per iscritto e la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione della derrata a sue

spese e alla fornitura successiva di alimenti conformi per il corretto utilizzo. In caso contrario saranno applicate le sanzioni previste dal presente capitolato.

Devono essere forniti con regolarità gli alimenti richiesti per le diete speciali, che verranno comunicati alla Ditta con allegata la certificazione medica da parte della Responsabile dell'Asilo Nido.

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire prodotti non previsti (alimenti/prodotti di pulizia) nell'elenco allegato "C" che dovessero essere introdotti nel corso dell'appalto, compresi quelli relativi alle diete speciali. In tal caso dovrà essere applicato il medesimo sconto previsto nell'offerta economica in sede di gara.

I prodotti biologici previsti nel menù scolastico, compresi quelli aggiuntivi offerti in sede di gara, dovranno essere forniti anche tra le derrate dell'Asilo Nido e dovrà essere applicato il medesimo sconto previsto nell'offerta economica.

I tempi di consegna, a partire dalla data di ricezione dell'ordine, sono i seguenti:

- per le derrate alimentari 15 giorni;
- per i prodotti di pulizie 30 giorni ;

I giorni e gli orari delle consegne devono essere concordati col personale di cucina dell'Asilo Nido e devono essere corrispondenti al menù previsto per la settimana permettendo un agevole stoccaggio dei prodotti freschi necessari per la realizzazione del menù del giorno.

ARTICOLO 22 – DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Ufficio Pubblica Istruzione, allegando relativo copia del certificato medico, secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi e diete leggere (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti per periodi non superiori a 5 giorni.

Dovranno essere predisposti, a cura del servizio dietetico della Ditta aggiudicataria, specifici menu per ciascuna tipologia di dieta speciale; tali menù dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menù del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti confezionati in monoporzione, adatti ad un'alimentazione particolare (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).

Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "*per celiachia*", secondo quanto indicato nel prontuario AIC.

Si richiede alla Ditta aggiudicataria la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere porzionate e confezionate singolarmente, in vaschette termosaldate, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Le diete speciali dovranno essere trasportate in contenitori dedicati, essi dovranno essere tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti a temperature di sicurezza (>60°C ; < 10°C).

Presso il Centro Cottura e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

TITOLO VI – MODALITA' OPERATIVE

ARTICOLO 23- ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato d'Appalto secondo quanto specificato nell'allegato A (Tab merceologiche) e B (Menù tipo).

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.2) i materiali di consumo in carta utilizzati per il

servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Sarà inoltre a carico della Ditta aggiudicataria l'acquisto dei prodotti di Sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

Nella stesura dell'offerta tecnica dovrà essere predisposto un elenco dei prodotti che si intendono utilizzare nel corso dell'appalto, nel quale sia evidenziato il nome commerciale del prodotto, la marca e la sua funzione. Qualunque miglioria qualitativa offerta relativamente agli aspetti merceologici delle materie prime proposte e ai requisiti di conformità degli stessi ai criteri minimi ambientali sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

E' richiesto inoltre di garantire il reintegro presso i refettori di sapone liquido, carta igienica e carta

Solo in caso di guasto della lavastoviglie dovrà essere fornito materiale monouso necessario allo svolgersi del servizio (piatti e bicchieri).

ARTICOLO 24 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro Cottura con personale a carico della Ditta aggiudicataria.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

01. il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
02. il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$) deve avvenire in appositi contenitori;
03. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
04. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
05. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, **saranno ammesse deroghe** a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;
06. al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adequata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo.
07. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di $+60^{\circ}\text{C}$ in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
08. per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di $+10^{\circ}\text{C}$ fino al momento della somministrazione;
09. per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di $+4^{\circ}\text{C}$ ed al momento della somministrazione di $+9^{\circ}\text{C}$; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di $+14^{\circ}\text{C}$;
10. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
11. tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
12. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$ mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;

13. è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
14. compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasiere;
15. le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
16. nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
17. non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
18. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
19. per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;
20. tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
21. tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Amministrazione Comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto;
22. è richiesto l'uso di Amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta.

ARTICOLO 25 - CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO DEI PASTI

I pasti predisposti presso il Centro Cottura devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.

Il trasporto dei pasti presso i singoli terminali di consumo dovrà essere effettuato dalla ditta aggiudicataria mediante mezzi di trasporto propri; i pasti dovranno essere veicolati in legume fresco-caldo a mezzo di contenitori termoisolati. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg. CE 1935/2004)

Solo per le diete speciali per soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati mono-razione.

E' richiesto alla Ditta aggiudicataria di effettuare una verifica dei contenitori attualmente in uso integrando e sostituendo quelli eventualmente rovinati con contenitori della stessa tipologia e provvedendo ad integrare le guarnizioni eventualmente mancanti.

La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dal Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti verranno consegnati in orari diversificati per ogni terminale di somministrazione, secondo un programma concordato con l'Amministrazione Comunale e, comunque, in un tempo **compreso fra i 10 e i 20 minuti** prima dell'inizio della fase di somministrazione.

Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale; **il numero di furgoni e la loro tipologia nonché il Piano dei Trasporti, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.**

ARTICOLO 26 - SOMMINISTRAZIONE

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature indicate dalla Ditta aggiudicataria nel proprio Manuale di Autocontrollo.

Si richiede che mestoli, cucchiali e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

ARTICOLO 27 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI e DISINFESTAZIONE

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Saranno considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino:

- CBT · ≤ 10 UFC/cm²
- Enterobatteriaceae = assenti

La Ditta aggiudicataria dovrà avere a disposizione presso il Centro Cottura una macchina lavapavimenti, il cui uso dovrà essere sistematicamente previsto nel piano di sanificazione predisposto.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso il Centro Cottura, i locali approntamento/lavaggio e i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni. Inoltre dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti. Presso il Centro Cottura dovrà essere garantita la scopatura del cortile in modo tale da prevenire l'introduzione di foglie all'interno degli ambienti di cucina.

Dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della chiusura per festività.

Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico della Ditta aggiudicataria. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), come previsto all'articolo 23 del presente Capitolato, gli stessi dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre predisporre presso il Centro Cottura e i refettori un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione, **che sarà valutato in sede di gara**. E' richiesto che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata.

ARTICOLO 28 – RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso il Centro Cottura e i diversi punti di somministrazione, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Nerviano. Saranno valutate in sede di gara soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti presso il Comune di Nerviano nell'ambito della ristorazione scolastica.

Sono a carico della ditta aggiudicataria: i sacchetti per la raccolta dei rifiuti, la pulizia dei bidoni, dei cassonetti e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, il pagamento della relativa TARI, oltre al ritiro e allo smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate.

TITOLO VII - CONTROLLI

ARTICOLO 29 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150g per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso ogni Centro Cottura o Cucina per le 72 ore successive il giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ARTICOLO 30 – PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'inizio dell'anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche effettuate sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati all'Amministrazione Comunale.

L'attività di controllo (numero di prelievi, tipologia di analisi e parametri ricercati) sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Qualora lo ritenga necessario, il Comune potrà effettuare nel corso dell'anno scolastico dei controlli analitici mediante l'effettuazione di:

- n° 10 tamponi superficiali o palmari presso il centro cottura e/o i refettori;

- n° 4 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti);.

Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio d'analisi scelto dalla stazione appaltante e il relativo costo sarà a carico del Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 31 – COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa, nominata dall'Amministrazione Comunale su segnalazione nominativa delle scuole, esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:

- collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di check list opportunamente predisposte;
- consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

I membri della Commissione hanno libero accesso al Centro Cottura e ai terminali di consumo secondo modalità indicate dal Comune. I rappresentanti della Commissione Mensa sono a loro volta tenuti a non intralciare il lavoro del personale addetto al servizio e al rispetto di tutte le regole organizzative e inerenti l'aspetto igienico-sanitario.

ARTICOLO 32– ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura che presso i terminali di somministrazione. La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-metri, bilance, macchina fotografica ecc.). I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

ARTICOLO 33 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la Ditta aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante, e non porrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

ARTICOLO 34– ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di refezione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ARTICOLO 35 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, ovvero le forniture non previste o non corrispondenti alle caratteristiche del capitolato e suoi allegati, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

TITOLO VIII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE

ARTICOLO 36 – CONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

Per l'espletamento del servizio la Ditta utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti nei vari luoghi di refezione (Centro Cottura comunale e refettori dei plessi scolastici). La Ditta aggiudicataria sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

In sede di consegna del servizio, la stazione appaltante procederà con un suo incaricato in contraddittorio con un rappresentante della Ditta a una verifica delle attrezzature presenti nel Centro

Cottura e nei refettori scolastici e assegnati alla ditta in comodato d'uso. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di detti locali e attrezzature. Detti locali e attrezzature sono di proprietà del Comune di Nerviano e saranno utilizzati dalla Ditta, la quale dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Il Comune si impegna a consegnare alla ditta aggiudicataria sia i locali del centro cottura che i locali adibiti alla distribuzione unitamente ai locali annessi, con le apparecchiature e le attrezzature esistenti, a fronte di un corrispettivo annuo di € 5.250,00 oltre IVA. La ditta provvederà a versare detta quota al Comune in due rate di pari importo nel corso di ciascun anno scolastico, come segue:

- la 1a entro il mese di settembre
- la 2a entro il mese di febbraio.

Il Comune si impegna altresì a fornire, unitamente agli impianti, la descrizione con le norme di sicurezza per l'uso degli stessi alle quali la ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente attenersi.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a garantire quanto segue:

- uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi;
- segnalare tempestivamente al Comune di Nerviano qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati;
- osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di legge, regolamenti, norme igieniche e profilattiche intese ad evitare qualsiasi tipo di inconveniente durante la manipolazione, conservazione, distribuzione degli alimenti.

La Ditta non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune di Nerviano. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all'Amministrazione Comunale che ne determinerà le condizioni di realizzazione. Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà del Comune. Nel caso in cui la Ditta intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico della Ditta appaltatrice, salvo l'applicazione delle penali previste dal successivo art. 44.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati alla Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 37– RICHIESTA DI NUOVE ATTREZZATURE

E' richiesto alla Ditta aggiudicataria la fornitura, a propria cura e spese, entro la fine del 2° anno di gestione del servizio, delle seguenti attrezzature/arredi ed apparecchiature, da effettuarsi secondo un cronoprogramma concordato con la stazione appaltante:

- Rifacimento cella ortofrutta
- Sostituzione abbattitore 20 GN 1/1
- N.ro 3 carrelli neutri in acciaio inox
- portarifiuti per frazione organica
- Sostituzione taglieri in PE (codice colore)
- Sostituzione cutter
- Sostituzione lava verdure
- Sostituzione pela patate
- Sostituzione hamburgatrice automatica (minimo 1000 pz/ora) dotata di nastro trasportatore di serie e rulli formatori per produzione di hamburger e polpette.

In riferimento a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.4), si specifica che le nuove attrezzature fornite nel corso dell'appalto dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi un'adeguata classe di efficienza energetica, **che sarà valutata in sede di gara.**

Al termine del contratto tutte le attrezzature fornite dalla Ditta aggiudicataria, sia in virtù del presente capitolato che in base all'offerta migliorativa presentata in sede di gara, resteranno di proprietà del Comune di Nerviano.

La Ditta si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'importo stimato del prezzo di listino di ciascun bene fornito, al fine del corretto inserimento del relativo valore nell'inventario comunale.

ARTICOLO 38 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE, DEI MEZZI DI TRASPORTO E DEGLI IMMOBILI ARRE DI E IMPIANTI

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali utilizzati e relativi arredi per l'intera gestione del servizio è a carico della Ditta aggiudicataria, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro di Cottura e dei refettori. Si precisa che nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura, da effettuare almeno 2 volte nel corso dell'appalto, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti di tutti i locali (cucina e refettori), utilizzati per il servizio e la relativa pulizia. E' altresì considerata manutenzione ordinaria lo spurgo dei sifoni e dei pozzetti del Centro Cottura e dei terminali di somministrazione. E' a completo carico della Ditta aggiudicataria la manutenzione delle vasche di sollevamento delle fognature del refettorio della scuola di Garbatola (2 impianti) e del refettorio della scuola di S. Ilario (1 impianto) che sono di uso esclusivo delle mense, con visite di controllo mensili (con schede di verifica), pulizie trimestrali, nonché la eventuale sostituzione degli impianti in caso non siano più in grado di fornire l'adeguato servizio.

Resta a carico del Comune di Nerviano provvedere alla manutenzione ordinaria dell'impianto termico nel suo complesso.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, la qualità e l'efficienza delle attrezzature.

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria, entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto. **Si richiede che la riparazione delle lavastoviglie avvenga entro le 48 ore dalla rottura.**

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla Ditta aggiudicataria dovrà pervenire all'Ufficio comunale preposto copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, oltre al piano annuale di manutenzione.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario
- Data di ogni intervento
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore. E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Si specifica che nel caso in cui si presenti la necessità di sostituire un'apparecchiatura, tale sostituzione dovrà avvenire con apparecchiatura nuova, appositamente acquistata; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi.

La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta ad effettuare interventi o modifiche che si rendessero necessari ai fini dell'adeguamento ad eventuali nuove disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione del Centro Cottura e dei refettori, e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del Centro Cottura e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla Ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra.

ARTICOLO 39- MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE DEGLI ARREDI E DEI RELATIVI IMPIANTI

La manutenzione straordinaria del Centro Cottura e dei terminali di somministrazione è a carico del Comune di Nerviano.

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono quelli concernenti la realizzazione di opere e modifiche per rinnovare o sostituire parti anche strutturali dei locali in cui si svolge il servizio e dei relativi impianti.

In particolare, per manutenzione straordinaria s'intende l'effettuazione dei seguenti interventi:

- interventi sulla struttura edilizia (parti strutturali/murarie);
- riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, termico, di fornitura di gas, di ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria e di tutte le sostituzioni che si rendessero necessarie.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la Ditta aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

Qualora risultasse che gli interventi in oggetto siano derivanti da danni causati da negligenza della Ditta aggiudicataria, i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

ARTICOLO 40 - SOSTITUZIONE DI STOVIGLIE, BICCHIERI, POSATE E FORNITURA DI MATERIALE A PERDERE

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, quando necessario, stoviglie, bicchieri e posate, nonché pentolame (gastronorm, placche, ecc.) in sostituzione del materiale rovinato o consunto per usura. Sono a carico della Ditta aggiudicataria anche la fornitura e il reintegro delle caraffe (da litri 1), dotate di coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile. Tutto il materiale che risulta essere stato integrato dalla Ditta aggiudicataria resta di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

Il Comune si impegna a fornire la dotazione iniziale, sia di stoviglie, che di pentolame, per il servizio di refezione scolastica come si evincerà dal verbale di consegna.

In caso di necessità (esempio guasto lavastoviglie) la Ditta aggiudicataria dovrà fornire il materiale monouso per lo svolgimento del servizio.

Sarà a carico della Ditta aggiudicataria fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

TITOLO IX – INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

ARTICOLO 41- EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

E' richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del Servizio di Ristorazione Scolastica:

- almeno n. 1 fornitura all'anno di servizio catering a sostegno delle iniziative promosse dall'Amministrazione comunale (es. eventi organizzati e/o patrocinati dall'Ente, convegni a tema, ecc.);
- almeno n. 1 stampa nel corso dell'appalto di materiale informativo inerente la ristorazione scolastica (es. carta dei servizi);

- l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione alimentare per ogni ordine scolastico, volto ad incentivare corrette abitudini alimentari negli utenti, in particolare il maggiore consumo di frutta e verdura;
- l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione ambientale per ogni ordine scolastico, teso a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi.

La quantità e la tipologia di progetti di educazione alimentare e ambientale proposti saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

ARTICOLO 42 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE

E' richiesta alla Ditta aggiudicataria la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente e nel rispetto di quanto indicato dalla locale AST: INDICAZIONI OPERATIVE: recuperare gli alimenti nella ristorazione collettiva_1° Edizione: dicembre 2015 (Circolare del 23/12/2015 – Protocollo n. 97490/2307). **Il progetto presentato sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

TITOLO X – AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

ARTICOLO 43 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3a del D. Lgs. 50/2016.

La Commissione giudicatrice, appositamente costituita, valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri:

- **QUALITA' DELL'OFFERTA TECNICA 65%**
- **OFFERTA ECONOMICA 35%**

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA – ECONOMICA

La ditta concorrente, per partecipare alla gara, dovrà dimostrare il possesso dei seguenti requisiti come di seguito specificato:

1. **Elenco delle principali forniture e servizi** oggetto dell'appalto (ossia relativi all'attività di ristorazione scolastica, pasti domiciliari agli anziani e derrate per l'asilo nido. Si precisa che non saranno ritenuti validi servizi di ristorazione per altre tipologie di utenti, eseguiti per enti pubblici o privati nel triennio **2013-2015** per un importo complessivo pari ad almeno **Euro 2.640.000,00 (iva esclusa)**. Si richiama l'art. 83, comma 1 lett. c) del D.Lgs. 50/16.
2. **Dichiarazione** di aver realizzato un fatturato minimo annuo in ciascun esercizio nel triennio precedente (esercizi 2013-2014-2015) non inferiore ad **€ 1.700.000,00.=,(iva esclusa)** ai sensi dell'art. 83 comma 4 lettera a) del D.Lgs. 50/2016.

CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

3. **Certificazione UNI EN ISO 9001:2008** per la gestione ed erogazione del servizio di ristorazione scolastica nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali pubbliche e private di ogni ordine e grado.
4. **Certificazione ISO 14001:2004** sul Sistema di Gestione Ambientale (SGA).

Ogni intervento migliorativo e/o aggiuntivo dovrà essere concreto e descritto in maniera particolareggiata, realizzabile autonomamente da parte della Ditta, previo accordo da parte dell'Amministrazione comunale, a completo carico della Ditta stessa, sia dal punto economico, che tecnico-organizzativo.

I punteggi verranno applicati alle singole imprese solo ove risulterà possibile enucleare i dati necessari dalla documentazione presentata in sede di gara. I punteggi saranno espressi anche in decimali, con un massimo di una cifra dopo la virgola.

La Commissione non ammetterà alla fase dell'apertura delle offerte economiche i concorrenti che non avranno conseguito un punteggio **nell'offerta tecnica del servizio di almeno 36 punti su 65** (elemento A qualità offerta tecnica del servizio).

A) Qualità Offerta tecnica

E' richiesta la predisposizione di un progetto tecnico di svolgimento del servizio articolato secondo i seguenti elementi qualitativi indicati nel programma di lavoro offerto:

QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE max punti 65

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME		max punti	totale punti	4,0
Modalità di selezione dei fornitori, valutazione sistema di approvvigionamento (rapporto diretto, piattaforma di proprietà/esterna) e sistema di controllo delle forniture		1		
Presenza di doppio fornitore per ciascuna specificità di prodotto (compresi prodotti BIO)		2		
Presenza di fornitori certificati		0,5		
Frequenza delle forniture		0,5		
MODALITA' OPERATIVE: DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, ECCEDEENZE, SANIFICAZIONE, EMERGENZE		max punti	totale punti	3,0
Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione, conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione e cottura e somministrazione dei pasti (valutazione dei contenuti e delle modalità esplicative)		0,5		
Piano di gestione del prodotto BIOLOGICO		0,5		
Valutazione materiale di consumo e detergenti per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura derrate/materiali di consumo dell'Asilo Nido: minor impatto ambientale documentato (allegare elenco e caratteristiche dei prodotti offerti)		1		
Piano di disinfestazione e derattizzazione		0,5		
Valutazione della gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio		0,5		
TRASPORTO PASTI		max punti	totale punti	6,0
Piano dei trasporti		0,5		
Numero dei mezzi di trasporto utilizzati		2		
Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati		2		
Numero e caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto dei pasti e delle diete, proposti a reintegro di quelli attuali		1,5		
PERSONALE IMPIEGATO			totale punti	14,5
Direttore del servizio: ore di presenza aggiuntive rispetto alle previsioni del Capitolato		1		
Dietista: ore di presenza aggiuntive rispetto alle previsioni del Capitolato		1		
Numero di personale impiegato presso il Centro Cottura dedicato alla preparazione dei pasti (escludere il personale o il monte ore corrispondente ai servizi di trasporto, lavaggio, pulizie)		1		
Indice di produttività (I.P.) settimanale presso i terminali di somministrazione (come previsto all'art. 13 del Capitolato):		11		
Primaria V. Roma	2			
Primaria S. Ilario	1,5			
Primaria Garbatola	1			
Primaria Via dei Boschi	2			

Infanzia Garbatola	1			
Infanzia S. Ilario	1			
Infanzia Via dei Boschi	1,5			
Secondaria di 1° grado	1			
Modalità di sostituzione del personale		0,5		
FORMAZIONE DEL PERSONALE		max punti	totale punti	3,0
Monte ore complessivo degli interventi formativi programmati		1		
Articolazione e cronoprogramma degli interventi		0,5		
Gestione della formazione sul campo (descrizione della modalità di intervento, tempestività intervento, qualifica dei formatori)		1		
Valutazione programmi e modalità di verifica dell'apprendimento		0,5		
CONTROLLI SUL SERVIZIO EROGATO		max punti	max punti	1,5
Piano analitico chimico su materie prime e acqua potabile		0,5		
Piano analitico microbiologico su materie prime, prodotti finiti e acqua potabile		0,5		
Piano di verifica microbiologica ambientale (superfici a contatto e palmari)		0,5		
VALUTAZIONE ATTREZZATURE RICHIESTE		max punti	totale punti	4,0
Valutazione delle attrezzature richieste (rif. Art. 37 del Capitolato) con riferimento alla classe energetica - alle prestazioni delle attrezzature-alla capacità delle attrezzature		4		
VALUTAZIONE SISTEMA INFORMATIZZATO ISCRIZIONI, RILEVAZIONE PRESENZE, RISCOSSIONE TARIFFE		max punti	totale punti	1,0
Progetto gestione informatizzata		0,5		
Valutazione adeguata copertura del territorio con punti di ricarica		0,5		
INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE		max punti	totale punti	4,0
Monte ore complessivo delle iniziative di ed. alimentare e ambientale		0,5		
Valutazione di percorsi di educazione ambientale tesi a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi (contenuti, varietà, modalità di accesso)		1,5		
Valutazione di percorsi di educazione alimentare tesi a sensibilizzare gli utenti alle corrette abitudini alimentari (contenuti, varietà, modalità di accesso)		2		
INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI		max punti	totale punti	24,0
Offerta di attrezzature/macchine/arredi (ulteriori rispetto alle previsioni del Capitolato) volti a migliorare e/o diversificare la produzione dei pasti		3		
Offerta di interventi strutturali (interventi migliorativi ai locali sia come logistica degli ambienti e comfort sia come flusso lavorativo e valutazione degli interventi (parzialmente apprezzabili, apprezzabili, più che apprezzabili).		4		
Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO) ulteriori prodotti rispetto a quelli previsti dal Capitolato con riferimento alle quantità utilizzate dettagliando i prodotti (es.: fino a 10% 1 punto - fino a 20% 2 punti - fino a 30% 3 punti - oltre 4 punti)		4		
Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (DOP, IGP a lotta integrata ulteriori prodotti rispetto a quelli previsti dal Capitolato)		1		

Offerta di alimenti del commercio EQUO&SOLIDALE e valutazione dell'opportunità del loro inserimento	1		
Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (Km 0) e valutazione dell'opportunità del loro inserimento	1		
Offerta di alimenti provenienti da sistemi di filiera corta	1		
Offerta alimenti con caratteristiche merceologiche di eccellenza ulteriori rispetto alle previsioni del Capitolato e valutazione dell'opportunità del loro inserimento	0,5		
Gestione delle eccedenze e recupero pasti come previsto dal Capitolato	2		
Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici	1		
Soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti	1,5		
Ulteriori interventi migliorativi correlati al servizio (es. miglioria rapporto somministrazione prevista dall'art. 13 del Capitolato)	2		
Offerta ulteriori servizi di catering in occasione di eventi organizzati/patrocinati dall'Ente rispetto alle previsioni del Capitolato	1		
Presentazione progetto di indagine annuale sul grado di soddisfazione dell'utenza (CUSTOMER SATISFACTION)	1		
TOTALE			65,0

La Commissione di gara procederà all'attribuzione dei punteggi applicando, al punteggio massimo previsto per ciascun sottocriterio, i seguenti coefficienti:

OTTIMO 1
DISTINTO 0,80
BUONO 0,60
SUFFICIENTE 0,40
INSUFFICIENTE 0,20
NON VALUTABILE 0,0

B) Offerta economica punti 35/100

All'offerta economica saranno attribuiti i seguenti punteggi:

- **massimo 34 punti** per il costo pasto refezione scolastica, centri ricreativi estivi, e domiciliari anziani.
- **massimo 1 punto** per la fornitura di derrate e prodotti di pulizia per l'Asilo nido comunale.

I punteggi saranno assegnati proporzionalmente in base all'offerta più bassa per **costo pasto**, comprensivo di derrate e servizi, unico per la refezione scolastica e per il servizio pasti domiciliari anziani (**max punti 34**) e all'offerta più bassa in ordine alla **fornitura complessiva di derrate alimentari e prodotti per la pulizia dell'Asilo nido (max punti 1)**, applicando alle due rispettive offerte la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Dove:

C = punti massimi assegnabili relativi all'offerta economica = **34 punti e 1 punto**

P_i = (prezzo inferiore) prezzo più basso offerto tra quelli prodotti dai concorrenti

P_o = prezzo offerto dal concorrente a cui si deve attribuire il punteggio

X = punteggio spettante al concorrente.

TITOLO XI– SANZIONI, RISOLUZIONE

ARTICOLO 44 – PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, il Comune farà pervenire per iscritto alla ditta aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze. Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione la Ditta non fornirà alcuna controprova atta a giustificare l'accaduto, il Comune potrà applicare le seguenti penali:

- penale di € 1.200,00.= (milleduecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
- penale di € 1.000,00.= (mille/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- penale di € 2.500,00.= (duemilacinquecento/00) nel caso di forniture non conformi ai parametri stabiliti;
- penale di € 1.500,00.= (millecinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- penale di € 750,00.= (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- penale di € 1.000,00 = (mille/00) nel caso di fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti indicati nell'Allegato "A" del capitolato, accertate da un laboratorio di analisi accreditato;
- penale di € 1.000,00.= (mille/00) per menù non corrispondente e non autorizzato;
- penale di € 1.500,00.= (millecinquecento/00) per alimenti non conformi alle tabelle merceologiche del capitolato, nonché con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste nell'allegato "A" del capitolato;
- penale di € 1.000,00.= (mille/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art. 25 del presente capitolato (preparazione dei pasti);
- penale di € 2.000,00.= (duemila/00) nel caso di modifiche o trasformazioni apportate ai locali ed agli impianti di proprietà comunale senza la prescritta autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale;
- penale di € 500,00.= (cinquecento/00) per ogni mancata applicazione, anche parziale del piano di autocontrollo (HACCP);
- penale di € 500,00.= (cinquecento/00) per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna pasti alle mense terminali;
- penale di € 500,00.= (cinquecento/00) per ogni mancato rispetto delle procedure relative all'informatizzazione del servizio rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi.
- Penale di € 500,00.= (cinquecento/00) per ogni episodio di ritardo nella consegna delle derrate alimentari all'Asilo Nido comunale;
- penale di € 1.000,00= (mille/00) per mancato rispetto di quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara.
- penale di € 1.000,00= (mille/00) in caso di errata somministrazione di dieta speciale.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata, secondo gravità, da un minimo di € 250,00.= (duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 1.500,00.= (millecinquecento/00).

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alle refezioni scolastiche per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dal Comune. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000,00.= (cinquemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto dal Comune di Nerviano in conseguenza dell'adempimento.

Le suddette sanzioni verranno trattenute direttamente dal Comune in sede di liquidazione delle fatture.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico, il Comune potrà chiedere la risoluzione del contratto. Il Comune potrà risolvere il contratto con preavviso formale di soli 10 (dieci) giorni.

ARTICOLO 45 - RECESSO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 qualunque tempo e fino al termine del servizio.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione;
- spese sostenute dall'appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

ARTICOLO 46- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO- DISCIPLINA DURC

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs 50/2016, il Comune di Nerviano può, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto nei seguenti casi :

- a) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della Ditta aggiudicataria e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
- b) mancato avvio del servizio;
- c) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- d) gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- e) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio
- f) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
- g) reiterata irregolarità contributiva potrà essere motivo ovvero causa sufficiente a determinare la risoluzione contrattuale;
- h) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- i) dichiarazione di fallimento della ditta aggiudicataria;
- j) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico;
- k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione comunale; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata alla ditta aggiudicataria ed è esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 10 gg per ottemperare alle prescrizioni imposte. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art 110 del D.Lgs 50/16, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

ARTICOLO 47 -CONTRIBUTI CEE/AGEA

La Ditta aggiudicataria si obbliga a fornire - al fine di consentire al Comune l'applicazione del Reg. CE 657/2008 e 966/2009 riguardanti il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari - la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle di consegna intestate alla ditta aggiudicataria, recanti la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Nerviano, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti e di merende; tali documenti devono essere regolarmente quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento.

ARTICOLO 48– PREZZO DEL PASTO E LIQUIDAZIONE RELATIVE FATTURE

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante. Gli importi relativi al servizio di refezione scolastica verranno liquidati alla Ditta aggiudicataria in base ai pasti effettivamente prodotti, nella misura determinata dalla differenza tra la quota pasto offerta in sede di aggiudicazione del servizio e la tariffa agevolata posta a carico degli utenti così come determinata dall'Amministrazione comunale.

Gli importi relativi alla fornitura dei pasti per gli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito non sono correlati ad entrate riscosse direttamente dalla Ditta e quindi saranno oggetto di fatturazione mensile, analogamente ai pasti domiciliari anziani e alle derrate alimentari per l'asilo nido comunale.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La fatturazione mensile da emettere in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. 66/2014-Legge n. 89/2014) dovrà essere disaggregata per ciascun servizio.

La fatturazione avrà cadenza mensile e il pagamento della fattura avverrà entro 30 giorni dal ricevimento al protocollo comunale a seguito dell'attestazione della conformità dei servizi svolti alle previsioni contrattuali attestata dal direttore dell'esecuzione e confermata dal Responsabile del Procedimento e previo esito positivo DURC. Ritardi nel pagamento oltre tale termine comportano l'applicazione degli interessi di legge; l'eventuale ritardo nel pagamento non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte della Ditta aggiudicataria la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione comunale.

La liquidazione dei corrispettivi avverrà previo controllo, da parte dell'Amministrazione comunale della regolarità contributiva. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti (conformità prestazioni e DURC) l'appaltatore non potrà opporre eccezione all'Amministrazione comunale né avrà diritto al risarcimento del danno né ad alcuna pretesa.

ARTICOLO 49 - RIMBORSO PASTI

La ditta è obbligata a rimborsare il costo del pasto a seguito del verificarsi di uno dei seguenti inconvenienti:

1. distribuzione parziale del pasto con mancanza di una delle portate principali;
2. il reintegro delle pietanze mancanti oltre il tempo di venti minuti dall'orario di consegna previsto dal capitolato;
3. la variazione del menù senza previa autorizzazione comunale.

ARTICOLO 50- CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DI EMERGENZA

Alla ditta aggiudicataria è richiesta la disponibilità, anche tramite convenzionamento con privato, di un centro di cottura di emergenza, dislocato ad una distanza massima di Km 30, da poter utilizzare in caso di necessità per la produzione di tutti o parte dei pasti richiesti dall'utenza di Nerviano.

La veicolazione dei pasti dovrà comunque avvenire secondo le modalità indicate nell'art. 25 del presente capitolato e comunque in un tempo massimo che non superi i 30 minuti.

Il ricorso all'utilizzo di tale centro di emergenza dovrà comunque essere concordato nei tempi e nelle modalità con gli uffici comunali competenti.

ARTICOLO 51 SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO

Si richiama l'art. 105 del D.Lgs n. 50/2016. E' ammesso il subappalto limitatamente alla fornitura dei pasti agli anziani al domicilio. Non si considera subappalto la fornitura del sistema informatico di cui all'art. 9 "GESTIONE INFORMATIZZATA: ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO".

E' vietata la cessione anche parziale del contratto a pena di nullità.

ARTICOLO 52 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la ditta aggiudicataria è

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

Si richiama integralmente l'art 103 del D.Lgs 50/2016.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del procedimento.

ARTICOLO 53- RISERVATEZZA DEI DATI

I dati e le notizie di cui La Ditta aggiudicataria verrà a conoscenza nell'espletamento del servizio sono segreti e riservati. In particolare il soggetto aggiudicatario è tenuto all'osservanza del segreto d'ufficio sul contenuto degli atti e dei documenti nonché sui fatti e sulle notizie di qualunque tipo di cui sia venuto a conoscenza in occasione dello svolgimento del contratto. Il soggetto è tenuto a dare istruzione al proprio personale affinché tutte le informazioni acquisite in occasione dello svolgimento del servizio vengono considerate riservate e come tali vengano trattate.

Ai sensi della normativa vigente, i dati personali dei soggetti intervistati raccolti in occasione del servizio dovranno essere utilizzati unicamente ed esclusivamente per l'espletamento del servizio stesso e nel rispetto delle vigenti norme in materia, per il tempo strettamente necessario all'esecuzione del servizio. Tali dati sono e restano di esclusiva proprietà del Comune di Nerviano e non potranno in alcun modo ed a qualsiasi titolo essere ceduti a terzi né utilizzati direttamente o indirettamente dall'impresa aggiudicataria per scopi estranei all'esecuzione del servizio.

In caso di accertata violazione del presente articolo il Comune di Nerviano si riserva di agire giudizialmente contro i responsabili nelle opportune sedi civili e penali.

ARTICOLO 54 – REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

Il presente contratto, ai sensi dell'art. 106 lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, è sottoposto alla revisione prezzi offerti a partire dal secondo anno di durata del contratto, con frequenza annuale.

La revisione dei prezzi è effettuata dalla stazione appaltante con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento assumendo a riferimento l'indice ISTAT di variazione dei prezzi per le famiglie operai e impiegati pubblicato nel mese di giugno. Con lo stesso criterio saranno adeguati il canone per l'utilizzo del Centro cottura comunale e le royalties per ciascun pasto prodotto per altre utenze nel Centro Cottura comunale.

ARTICOLO 55- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

In particolare, egli è tenuto a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'appaltatore è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 (sette)giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già

esistenti, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
- nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

ARTICOLO 56- VISITA DEI LOCALI DEL CENTRO COTTURA E TERMINALI DI CONSUMO

Le ditte partecipanti sono obbligate, a pena di esclusione, a prendere visione dei locali adibiti a centro cottura comunale e dei terminali di consumo nei vari refettori scolastici, al fine di poter formulare l'offerta in maniera ponderata. Copia dell'attestato di partecipazione alla visita dovrà essere allegato ai documenti di partecipazione alla gara.

ARTICOLO 57 – CONOSCENZA DELLE NORME CONTRATTUALI

L'appaltatore è tenuto a conoscere tutte le clausole generali e particolari che regolano il presente appalto e tutte le condizioni locali, che possono influire sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata per assumere l'appalto.

ARTICOLO 58 – RISORSE PER IL FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO

I servizi oggetto dell'appalto sono finanziati con mezzi di bilancio.

ARTICOLO 59– ESECUZIONE SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULA

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

ARTICOLO 60- SPESE CONTRATTUALI E FISCALI

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica-amministrativa soggetto a registrazione in misura fissa, a spese dell'appaltatore. Dovranno essere depositate le spese di rogito e di registrazione del contratto, poste a carico dell'aggiudicatario a norma di Legge .

ARTICOLO 61- TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 i dati personali delle imprese partecipanti raccolti dall'Amministrazione per l'espletamento della gara d'appalto saranno trattati esclusivamente per i fini della procedura di gara medesima e per i successivi adempimenti contrattuali, che risultino disciplinati dalle norme di legge e di regolamento richiamate nel presente Capitolato speciale d'appalto.

ARTICOLO 62 - CONTROVERSIE

E' esclusa la competenza arbitrale.

Qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione o dall'esecuzione del presente capitolato o del contratto sarà sottoposta alla giurisdizione ed alla competenza esclusiva del Foro di Milano.

ARTICOLO 63 - NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato speciale d'appalto si richiamano le norme legislative e le altre disposizioni vigenti in materia, nonché il Codice Civile, in quanto applicabile.