



A.GE.S. S.R.L

www.agesmultiservizi.it

Via Oslavia, 21 - 20037 Paderno Dugnano (MI)

Codice fiscale e partita IVA

02286490962 tel.

0299041801

Registro imprese di Milano - R.E.A.1507374

Capitale sociale 850 mila euro,

interamente versati Società a socio

unico del Comune di Paderno Dugnano

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ED ALTRE UTENZE**

PERIODO 01/09/2025 – 31/08/2029

SOMMARIO

Art. 1 - Premessa	5
Art. 2 - Oggetto dell'appalto	5
Art. 3 - Tipologia utenti e numero pasti	6
Art.4 - Modalità di erogazione del servizio	8
Art. 5 - Durata del contratto	12
Art. 6 - Spese di gestione centro cottura	12
Art. 7 - Oneri inerenti all'utilizzo delle cucine degli asili nido e dei centri di consumo	12
Art. 8 - Sciopero e /o interruzione del servizio	12
Art. 9 - Situazioni di emergenza prolungata	12
Art. 10 - Rinuncia all'aggiudicazione	13
Art. 11 - Responsabilità dell'impresa aggiudicataria – Assicurazioni.....	13
Art. 12 - Garanzia definitiva	14
Art. 13 - Spese, imposte e tasse	14
Art. 14 - Obblighi Normativi.....	14
Art. 15 - Licenze ed autorizzazioni	15
Art. 16 - Locali, arredi ed attrezzature fornite in dotazione all'I.A.....	15
Art. 17 - Gestione tecnica da parte dell'I.A. dei beni messi a disposizione	16
Art. 18 - Manutenzioni	17
Art. 19 – Verifica periodica delle strutture e relative dotazioni	20
Art. 20 – Verbale di riconsegna alla scadenza del contratto	20
Art. 21 – Prenotazione pasti e parte informatica	21
Art. 22 - Gestione delle comunicazioni con gli utenti	22
Art. 23 – Sicurezza informatica, delle transazioni finanziarie, continuità operativa e certificazioni	23
Art. 24 - Approvvigionamento delle derrate alimentari	23
Art. 25 - Gestione delle forniture delle derrate alimentari e loro conservazione	24
Art. 26 - Caratteristiche ed etichettatura delle derrate alimentari	24
Art. 27 – Specifiche relative alle derrate alimentari	24
Art. 28 - Garanzie di qualità.....	25
Art. 29 - Preparazione presso i centri di produzione pasti	26
Art. 30 – Tempistica nella produzione dei pasti.....	26
Art. 31 - Trasporto dei pasti pronti.....	26
Art. 32 - Piano dei trasporti	27
Art. 33 - Caratteristiche dei contenitori.....	27
Art. 34 - Mezzi di trasporto.....	28
Art. 35 - Indicazioni generali	28
Art. 36 - Porzionatura e somministrazione del pasto	29
Art. 37 - Pulizia e sanificazione di locali, arredi ed attrezzature	29
Art. 38 - Caratteristiche dei prodotti per la pulizia e la sanificazione.....	30

Art. 39 - Gestione dei rifiuti	30
Art. 40 - Disinfestazione e derattizzazione	31
Art. 41 - Qualità del pasto.....	31
Art. 42 - Composizione dei menu scolastici, per gli asili nido, per gli utenti assistiti a domicilio, per i dipendenti	31
Art. 43 - Elaborazione di menu e dei ricettari con le grammature a crudo e a cotto dei piatti previsti nei menu ...	33
Art. 44 - Variazioni dei menu e loro accettabilità.....	34
Art. 45 - Variazioni dei menu per situazione di emergenza temporanee.....	34
Art. 46 - Menu per situazioni di emergenza prolungata	34
Art. 47 - Fornitura di cestini per occasioni particolari.....	34
Art. 48 - Azioni di miglioramento nel menu scolastico	35
Art. 49 - Dieta leggera	35
Art. 50 - Menu per motivi religiosi e scelte ideologiche	35
Art. 51 - Diete Speciali.....	35
Art. 52 - Informazione agli utenti del servizio	36
Art. 53 - Iniziative a supporto del servizio di ristorazione.....	37
Art. 55 - Direzione del servizio.....	39
Art. 56 - Figure di responsabilità	39
Art. 57 - Personale	39
.....	40
Art. 58 - Reintegro personale mancante	40
Art. 59 - Personale e rapporto di lavoro	40
Art. 59 bis – Ulteriori oneri in materia di personale e rapporto di lavoro a carico dell'I.A.....	41
Art. 60 - Clausola sociale.....	41
Art. 61 - Formazione e addestramento.....	42
Art. 62 - Norme di prevenzione, infortuni e igiene durante il lavoro.....	42
Art. 63 - Igiene del Personale.....	43
Art. 64 - Piano di autocontrollo.....	43
Art. 65 - Diritto di controllo da parte del Comune di Paderno Dugnano e di A.GE.S.	43
Art. 66 - Controlli da parte dell'Autorità Competente (ATS, NAS, ecc.).....	44
Art. 67 - Commissione mensa.....	45
Art. 68 - Piano dei controlli	45
Art. 69 - Monitoraggio rete idrica	46
Art. 70 - Conservazione campione testimone del pasto.....	46
Art.71 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità	46
Art. 72 - Penalità	46
Art. 73 - Modalità di applicazione delle penalità	48
Art. 74 - Importo unitario a base d'asta e valore del contratto.....	48
Art. 75 - Revisione del prezzo	49

Art. 76 - Prezzo del pasto e liquidazione relative fatture	49
Art. 77 – Utilizzo del centro cottura per produzioni esterne e royalties.....	50
Art. 78 - Clausola risolutiva espressa.....	50
Art. 79 - Recesso Contrattuale	51
Art. 80 – Subappalto	51
Art. 81 - Riservatezza dei dati.....	51
Art. 82 - Tracciabilità dei flussi	52
Art. 83 - Esecuzione del servizio in pendenza di stipula	52
Art. 84 - Tutela della privacy.....	52
Art. 85 - Controversie.....	52
Art. 86 - Spese contrattuali	52
Art. 87 - Richiamo alla legge ed altre norme.....	52

ALLEGATI

Allegato 1 - Menu stagionali tipo – ristorazione scolastica

Allegato 2 – Menu stagionali tipo - asili nido

Allegato 3 – Tabelle delle grammature e ricettari menu scolastici

Allegato 4 – Tabelle delle grammature e ricettari menu asili nido

Allegato 5 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Allegato 6 - Disposizioni operative minime da rispettare nell'esecuzione del servizio di ristorazione

Allegato 7 – Inventario attrezzature

Allegato 8 - DUVRI

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Premessa

Le modalità di erogazione del servizio richiesto dal presente Capitolato sono ispirate ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. del 10 marzo 2020.

Il contratto con l'aggiudicataria verrà stipulato con A.GE.S S.r.l.

Ai fini del presente capitolato si intende: per "I.A.", l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidata la gestione dei servizi oggetto del presente capitolato; per "A.GE.S." A.GE.S. S.r.l.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto l'affidamento in gestione all'I.A. del servizio di ristorazione destinato alle utenze più avanti elencate. Il servizio sarà svolto presso il centro cottura, le cucine degli asili nido ed i centri di consumo messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale di Paderno Dugnano (MI), unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e somministrazione dei pasti.

I servizi richiesti sono di seguito elencati e meglio specificati negli articoli successivi e negli allegati al presente Capitolato:

1. Approvvigionamento, produzione, confezionamento di pasti, spuntini e merende (per le scuole dell'infanzia ove previsto) per le scuole, per i domicili degli utenti assistiti, per il self-service annesso al centro cottura, da svolgersi presso il centro cottura sito in Paderno Dugnano Via De Amicis n.7. L'I.A. dovrà prevedere, qualora fosse richiesto dal Comune di Paderno Dugnano, il taglio in piccoli pezzi e/o frullatura;
2. Preparazione e fornitura di pasti al sacco, su richiesta del Comune di Paderno Dugnano, per gite o situazioni particolari;
3. Veicolazione in legame fresco-caldo di pasti, spuntini e merende presso i centri di consumo scolastici, i domicili degli utenti assistiti, i centri di consumo ove si svolgono i centri estivi, con mezzi dell'I.A. Per la ristorazione nelle scuole i pasti saranno consegnati in multi-porzione; i pasti degli utenti assistiti ai domicili dovranno essere confezionati e consegnati in contenitori monoporzione;
4. Apparecchiatura, riempimento brocche con acqua di rete microfiltrata e collocazione sui tavoli presso i centri di consumo delle scuole primarie e secondarie di primo grado, nonché consegna nelle classi e negli spazi dedicati presso le scuole dell'infanzia.
5. Cottura di pasta, riso, paste ripiene, ecc. presso i locali preposti dei refettori dotati di cuocipasta che hanno avviato il progetto "Just in time" (tutte le scuole primarie) o che aderiranno nel corso degli anni di appalto.
6. Distribuzione dei pasti presso le aule e spazi dedicati, ove presenti, delle scuole dell'infanzia, presso i refettori delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado e presso il self-service;
7. Per le scuole primarie, fornitura a metà mattina della frutta lavata come spuntino, smistata per classe in appositi contenitori muniti di coperchio e consegna alle classi.
Per le scuole dell'infanzia e per il servizio Spazio Bimbi, fornitura a metà mattina come spuntino della frutta lavata, e qualora fosse richiesto, sbucciata e tagliata a pezzi, smistata per classe in appositi contenitori muniti di coperchio. Presso le scuole primarie la consegna nelle classi deve avvenire entro le ore 10.00. Presso Spazio Bimbi lo spuntino di metà mattina deve essere consegnato entro le ore 9.30;
Per tale servizio l'I.A. deve fornire anche un idoneo quantitativo di tovaglioli e coltelli con seghetto (o altro attrezzo idoneo (es. tagliamela) per agevolare il taglio della frutta da parte degli insegnanti;
8. Gestione del "self-service" per dipendenti di A.GE.S., del Comune di Paderno Dugnano e dei soggetti convenzionati;
9. Affidamento del servizio di preparazione e distribuzione pasti presso il "self-service" alle persone bisognose, su segnalazione degli Uffici Comunali (iniziativa "Mensa sociale").
10. Pulizia e sanificazione di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio di ristorazione (centro cottura, sale consumo, self-service e locali annessi, aule e spazi dedicati per l'infanzia), arredi, attrezzature, stoviglie, utensili, contenitori is termici mono e multi-porzione, aree perimetrali esterne, servizi igienici dedicati al personale ed all'utenza, mezzi di trasporto. Si specifica che nelle scuole dell'infanzia la pulizia e sanificazione nelle aule (tavoli, sedie, pavimentazione) sarà in carico al personale ATA prima dell'avvio della distribuzione del pasto, mentre sarà attuata dal personale dell'I.A. al termine del servizio di somministrazione (sanificazione di tavoli e sedie, rimozione residui e lavaggio pavimenti);
11. Approvvigionamento, produzione di pasti, spuntini, merende (comprensivi dello sminuzzamento e/o frullatura dei cibi), apparecchiatura tavoli e consegna dei carrelli con i pasti alle singole salette, spuntini e merende, pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature di cucina presso gli asili nido comunali. Si specifica che la sanificazione delle salette prima e dopo la distribuzione del pasto è in carico al personale ausiliario operante

presso gli asili nido. Si specifica, inoltre, che gli spazi di consumo potrebbero essere modificati di anno in anno, in funzione delle esigenze di servizio degli asili nido. La somministrazione dei pasti ai bambini sarà svolta dalle educatrici;

12. Approvvigionamento, produzione, confezionamento di pasti, spuntini, merende, veicolazione dei pasti in legame fresco-caldo, riempimento brocche con acqua di rete microfiltrata e collocazione sui tavoli, apparecchiatura, distribuzione pasti, pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e distribuzione per i centri ricreativi estivi organizzati dal Comune di Paderno Dugnano;
13. Fornitura di prodotti detergenti e disinfettanti, materiale ed attrezzature necessari per la pulizia e sanificazione di locali, arredi, attrezzature, aree esterne di pertinenza, relative all'attività di ristorazione, per il centro di cottura, gli asili nido ed i centri di consumo scolastici;
14. Fornitura, integrazione, sostituzione dei forni a microonde presso ogni asilo nido ed ogni centro di consumo scolastico;
15. Fornitura ed integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli, tovaglette monouso, posate, contenitori, brocche munite di coperchio, ecc.) e del materiale monouso;
16. Sostituzione ed integrazione di attrezzature presenti presso il centro cottura, le cucine degli asili nido, i centri di consumo, il self-service e locali annessi (aree di rigoverno, servizi igienici, magazzini) che dall'A.S. 2025-2026 potrebbero essere mal funzionanti e la cui manutenzione non risultasse conveniente o che risultassero necessarie, nel corso dell'appalto, ad un miglioramento dell'organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione pasti. Inoltre, in carico all'I.A. è la sostituzione ed integrazione degli arredi (tavoli e sedie) posizionati nei centri di consumo e nel self-service, nel corso dell'appalto (a partire dall'A.S. 2025 - 2026), per incremento del numero di utenti iscritti al servizio mensa o che risultassero rotti o in cattivo stato. Tavoli e sedie sostitutivi dovranno avere le stesse caratteristiche di quelli già esistenti o migliorative per dimensioni e materiali rispetto agli arredi esistenti;
17. Disinfestazione e derattizzazione di tutti gli ambienti coinvolti nella produzione e distribuzione dei pasti, dei locali di pertinenza e delle aree perimetrali esterne (centro cottura, cucine asili nido, centri di consumo, self-service);
18. Esecuzione della corretta raccolta dei rifiuti e scarti provenienti dalle lavorazioni connesse al servizio;
19. Manutenzione ordinaria e straordinaria del centro cottura (locali, impianti, attrezzature) concesso in comodato d'uso. Presso il centro cottura tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie della struttura edile, degli impianti, dei locali annessi e di pertinenza sono in carico all'I.A. Si precisa che la manutenzione degli spazi esterni comprende attività quali manutenzione verde, pulizia grondaie, mantenimento area rifiuti, manutenzione cancelli e tutto quanto necessario per il buon mantenimento della struttura in ogni sua parte. È in carico all'I.A. l'esecuzione delle azioni per ottenere le certificazioni necessarie alla conduzione delle strutture stesse (CPI, conformità impianti, ecc.)
20. Presso i centri di consumo le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature di cottura, di conservazione, di servizio, compresi gli erogatori di acqua potabile di rete microfiltrata, degli arredi sono in carico all'I.A. Sono in carico all'I.A. le manutenzioni ordinarie di locali ed impianti. Le manutenzioni straordinarie sono in carico all'I.A. secondo quanto specificato all'art. 18 punto c).
È in carico all'I.A. l'esecuzione delle azioni per ottenere le certificazioni necessarie alla conduzione delle strutture stesse (CPI, conformità impianti, agibilità dei locali di preparazione, ecc.)
21. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle cucine degli asili nido concesse in comodato d'uso dal Comune di Paderno Dugnano (locali, impianti, attrezzature), come meglio specificato al Titolo III "Locali, arredi, attrezzature" è in carico all'I.A.
22. Attività di rilevazione e registrazione giornaliera delle presenze, verifiche anche congiunte (settimanali) con il personale incaricato da A.G.E.S., delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado. La prenotazione dei pasti dovrà avvenire utilizzando personale dell'I.A., attraverso l'uso di sistemi informatici come meglio definito al Titolo IV.

Art. 3 - Tipologia utenti e numero pasti

1. L'utenza è composta da:
 - alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado statali;
 - personale docente delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado statali avente diritto al pasto;
 - personale statale facente parte del settore scolastico, autorizzato ed in servizio, se convenzionato con A.G.E.S.;
 - utenti degli asili nido costituiti da bambini da 3 mesi a 3 anni, personale educativo;

- utenti del servizio Spazio Bimbi costituiti da bambini da 12 a 36 mesi;
- utenti dei centri ricreativi estivi costituiti da bambini da 4 a 14 anni, personale adulto (educativo, ausiliario, etc.) autorizzato ed in servizio;
- dipendenti di A.GE.S., dipendenti comunali in servizio e utenza convenzionata con A.GE.S.;
- utenti assistiti a domicilio.

Il numero totale annuo di pasti medi presunti, riferiti all'anno scolastico 2023 - 2024 è di **537.017**.

Il numero dei pasti riportati ha carattere indicativo e potrebbe subire variazioni nel corso dell'appalto in base al numero degli utenti che si iscriveranno ai vari servizi, ed il corrispettivo da pagare all'I.A. sarà determinato unicamente dal numero dei pasti effettivamente erogati.

Il Comune di Paderno Dugnano si riserva, comunque, la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio di ristorazione e gli orari di svolgimento dello stesso a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o cambiamenti organizzativi, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A., senza alcun onere aggiuntivo per A.GE.S.

Nella tabella sottostante sono riportati i dati relativi ai diversi utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione, suddivisi per tipologia di utenza e sede di consumo.

Scuole	Numero utenti giornaliero		Giorni complessivi di erogazione dei pasti	Numero utenti annuale	
	bambini	adulti		bambini	adulti
Scuola infanzia via C. BATTISTI	96	12	190	18.163	2.327
Scuola infanzia via TRIESTE	48	6	190	9.046	1.234
Scuola infanzia via BOLIVIA	107	11	190	20.355	2.137
Scuola infanzia via CORRIDORI	110	7	190	20.900	1.310
Scuola infanzia via SONDRIO	46	8	190	8.788	1.470
Scuola infanzia via VIVALDI	66	12	190	12.589	2.257
Scuola infanzia via ANZIO	72	6	190	13.605	1.054
Primaria "CURIEL"	148	12	170	25.161	2.109
Primaria "DE MARCHI" (3 turni)	473	22	170	80.410	3.783
Primaria "DE VECCHI FISOGNI" (3 turni)	308	24	170	52.426	4.058
Primaria "MANZONI" (2 turni)	245	15	170	41.577	2.539
Primaria "G. MAZZINI" (3 turni)	367	20	170	62.417	3.317
Primaria "DON MILANI" (2 turni)	273	17	170	46.410	2.952
Secondaria 1° gr. "A. GRAMSCI"	98	5	70	6.860	345
Secondaria 1° gr "S. ALLENDE" (3 turni)	165	9	70	11.568	629
Secondaria 1° gr "CROCI"	53	5	70	3.710	327
Secondaria 1° gr "DON MINZONI"	38	2	70	2.660	137
Centro estivo infanzia	220	23	20	4.400	460
Centro estivo primaria	266	46	37	9.842	1.702

Asili nido	bambini	adulti		bambini	adulti
Asilo nido Avogadro	50	3	212	10.515	630
Asilo nido Palazzolo	49	4	212	10.345	920
Asilo nido Baraggiole	46	0	212	9.713	104
Spazio Bimbi (solo spuntino del mattino)	30	-	212	6.360	-
Altri servizi		adulti			adulti
Utenti assistiti a domicilio	-	42	249	-	10.406
Utenti self-service	-	30	228		6.840
Utenti "Mensa sociale"	-	10	249	-	2.510
Merende	bambini	adulti		bambini	adulti
Utenti medi iscritti al "post" scuola	500	-	172	86.000	-

Il numero degli utenti è a titolo indicativo e potrebbe subire una variazione in aumento o in diminuzione senza per questo modificare il prezzo di aggiudicazione.

2. La frequenza delle forniture di pasti indicativamente è come di seguito riportato.

UTENZA	FREQUENZA SETTIMANALE	PERIODO DI FRUIZIONE
scuole dell'infanzia	da lunedì a venerdì	da settembre a giugno
scuole primarie	da lunedì a venerdì	da settembre a giugno
scuole secondarie di 1° grado	lunedì e mercoledì	da settembre a giugno
asili nido	da lunedì a venerdì	da settembre a luglio
Spazio Bimbi (solo spuntino del mattino)	da lunedì a venerdì	da settembre a luglio
centri ricreativi estivi	da lunedì a venerdì	<u>Primaria:</u> da metà giugno a fine luglio <u>Infanzia:</u> da inizio luglio a fine luglio
utenti assistiti a domicilio	da lunedì a venerdì	tutto l'anno
utenti "Mensa sociale"	da lunedì a venerdì	tutto l'anno
Dipendenti A.GE.S. e comunali, convenzionati	da lunedì a venerdì	da settembre a luglio

I calendari dei centri estivi e degli asili nido potranno subire modifiche legate all'organizzazione stabilita dai Servizi Educativi del Comune di Paderno Dugnano, a cui l'I.A. è tenuta ad attenersi.

I calendari dei centri estivi e degli asili nido ed il numero di utenti partecipanti verranno comunicati tempestivamente prima dell'inizio dei servizi in questione.

Per il mese di agosto i pasti per gli utenti assistiti a domicilio e la mensa sociale dovranno essere comunque garantiti dall'I.A., anche eventualmente avvalendosi di strutture esterne, previa comunicazione all'Ente.

Art.4 - Modalità di erogazione del servizio

Ai fini dell'erogazione del servizio, vengono messi a disposizione dell'I.A., per la produzione dei pasti, il centro cottura sito in De Amicis 7 e le cucine allocate presso gli asili nido "Avogadro", "Palazzolo" e "Baraggiole". Sono inoltre messi a disposizione i centri di consumo presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado ed il self-service.

Il consumo dei pasti presso le scuole dell'infanzia avviene per lo più nelle aule con servizio al tavolo, fatta salva diversa

modalità organizzativa delle scuole. Presso le scuole dell'infanzia Via Bolivia e Via Corridori il pasto viene consumato nel refettorio.

Per i dipendenti di A.GE.S., i dipendenti comunali e gli utenti convenzionati viene messo a disposizione il self-service situato in Via De Amicis 7.

I pasti per l'utenza scolastica devono essere preparati in legume fresco-caldo e somministrati giornalmente nei centri di consumo secondo il programma concordato tra Dirigenza Scolastica e i Servizi Educativi del Comune di Paderno Dugnano.

Presso ogni terminale dovrà essere garantito un numero di pasti aggiuntivi, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento incidentale di piatti da parte degli alunni); per servizi fino a 100 utenti (adulti compresi), è richiesta la consegna di pasti aggiuntivi pari al 4% (da arrotondare per eccesso); per i servizi oltre i 100 utenti (adulti compresi) è richiesta la consegna di pasti aggiuntivi pari al 3% (da arrotondare per eccesso).

Le modalità di somministrazione dei pasti presso le scuole dell'infanzia e primarie avverrà mediante servizio al tavolo, mentre nelle scuole secondarie di primo grado avverrà mediante linea "self service" con utilizzo di materiale monouso, posate e tovaglioli a perdere, confezionati in busta, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma Uni En 13432:2002, ai sensi del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020.

L'I.A. dovrà inoltre provvedere alla fornitura, al confezionamento ed al trasporto delle merende, nel numero e nelle scuole ove sono previste.

Il servizio presso gli asili nido interesserà la fornitura di derrate con alimenti specifici per la prima infanzia, la preparazione dei pasti per tutte le fasce di età (piccoli e grandi) e delle merende, le operazioni di sanificazione nonché gli altri interventi previsti nel presente capitolato.

Per garantire tale servizio l'I.A. dovrà assicurare la presenza presso ciascuna cucina dei suddetti asili nido di un cuoco supportato, per le attività di pulizia di fine servizio e per la distribuzione delle merende, da un'addetta mensa.

I pasti per gli utenti assistiti a domicilio devono essere preparati dall'I.A. in legume fresco-caldo, confezionati in vaschette mono-porzione termo-sigillate e veicolati in contenitori isotermici mono-porzione dal lunedì al venerdì nelle fasce orarie riportate nella tabella sottostante.

Il pasto per gli utenti assistiti a domicilio per il sabato, solo se richiesto espressamente dal Comune di Paderno Dugnano, dovrà essere consegnato in legume freddo il venerdì contemporaneamente alla consegna del pasto per il venerdì stesso. L'I.A. avrà l'obbligo di consegnare il pasto direttamente all'utente, salvo altre indicazioni fornite da parte del Comune di Paderno Dugnano. Si richiede, inoltre, all'I.A., di segnalare eventuali situazioni anomale riscontrate al momento della consegna del pasto (mancata consegna per assenza, situazioni di disagio, ecc.).

Nella tabella di seguito riportata vengono indicati gli orari di consumo:

ASILI NIDO		
Asilo nido "Avogadro" Via Amedeo Avogadro 13	Spuntino: Pasto: Merenda:	ore 9.30 ore 11.30 ore 15.00
Asilo nido Palazzolo Via Monte Sabotino	Spuntino: Pasto: Merenda:	ore 9.30 ore 11.30 ore 15.00
Asilo nido Baraggiole Via Sondrio 32	Spuntino: Pasto: Merenda:	ore 9.30 ore 11.30 ore 15.00
Spazio Bimbi Via Fermi ang. Via Leopardi	Spuntino:	ore 9.30

SCUOLE DELL'INFANZIA		
- scuola dell'infanzia Via Battisti <i>via C. Battisti 35</i>	Spuntino: Pasto: Merenda:	alle ore 10.00* alle ore 12.00 alle ore 16.15 (solo per bambini che fanno il post scuola)
- scuola dell'infanzia Via Trieste <i>via Trieste 99</i>	Spuntino: Pasto: Merenda:	alle ore 10.00* alle ore 12.00 alle ore 16.15 (solo per bambini che fanno il post scuola)
- scuola dell'infanzia Via Bolivia <i>via Bolivia 37</i>	Spuntino: Pasto: Merenda:	alle ore 10.00* alle ore 12.00 alle ore 16.15 (solo per bambini che fanno il post scuola)
- scuola dell'infanzia Arcobaleno <i>via Corridori 40</i>	Spuntino: Pasto: Merenda:	alle ore 10.00* alle ore 11.45 alle ore 16.15 (solo per bambini che fanno il post scuola)
- scuola dell'infanzia Via Sondrio <i>via Sondrio 32</i>	Spuntino: Pasto: Merenda:	alle ore 10.00* alle ore 12.00 alle ore 16.15 (solo per bambini che fanno il post scuola)
- scuola dell'infanzia Calderara <i>via Vivaldi 26</i>	Spuntino: Pasto: Merenda:	alle ore 10.00* alle ore 12.00 alle ore 16.15 (solo per bambini che fanno il post scuola)
- scuola dell'infanzia Via Anzio <i>via Anzio</i>	Spuntino: Pasto: Merenda:	ore 10.00* ore 12.00 ore 16.15 (solo per bambini che fanno il post scuola)

*solo per le scuole che ne fanno richiesta

SCUOLE PRIMARIE		
- scuola primaria E. De Marchi <i>Via IV Novembre 49</i>	Spuntino: Pasto:	alle ore 10.00 1° turno ore 12.20 – 12.40 2° turno ore 13.00 – 13.20 3° turno ore 13.40 – 14.10
- scuola primaria E. Curiel <i>Via Trieste 103</i>	Spuntino: Pasto:	alle ore 10.00 ore 12.30
- scuola primaria De Vecchi Fisogni <i>Via A. Manzoni 31</i>	Spuntino: Pasto:	alle ore 10.00 1° turno ore 12.00 – 12.25 2° turno ore 12.40 – 13.10 3° turno ore 13.15 – 13.45
- scuola primaria Manzoni <i>via Corridori 40</i>	Spuntino: Pasto:	alle ore 10.00 1° turno alle ore 12.30 2° turno alle ore 13.00
- scuola primaria G. Mazzini <i>via S. Michele del Carso 29</i>	Spuntino: Pasto:	alle ore 10.00 1° turno ore 12.00 – 12.30 2° turno ore 12.45 - 13.10 3° turno ore 13.30 – 14.00
- scuola primaria Don Milani <i>via P. Mascagni 12</i>	Spuntino: Pasto:	alle ore 10.00 1° turno ore 12.00 – 12.40 2° turno ore 13.00 – 13.40

SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO		
- scuola Secondaria I Gr. Gramsci <i>Via Ugo La Malfa</i>	Pasto:	ore 13.45 – 14.45
- scuola Secondaria I Gr. S. Allende <i>Via Italia 13</i>	Pasto:	1° turno ore 13.25 – 13.45 2° turno ore 13.45 – 14.05 3° turno ore 14.05 – 14.30
- scuola Secondaria I Gr. Croci <i>Via F. F. Chopin 9</i>	Pasto:	ore 13.30 (nelle classi)
- scuola Secondaria I Gr. Don Minzoni <i>Piazza Hiroshima 4</i>	Pasto:	ore 13.45
ENTRI RICREATIVI ESTIVI		
Scuole o spazi comunali da definire annualmente e comunicati prima dell'avvio del servizio	Spuntino:	alle ore 10.00
	Pasto centro estivo infanzia:	alle ore 12.00
	Pasto centro estivo primarie e secondarie di primo grado	1° turno alle ore 12.00 2° turno alle ore 12.45
	Merenda:	alle ore 16.00
SERVIZI DIVERSI		
Utenti assistiti a domicilio	Consegna a domicilio dei pasti	dalle ore 12.00 alle ore 13.30
Self-service <i>Via De Amicis</i>	Pasto:	dalle ore 12.00 alle ore 14.00
Self-service Mensa Sociale <i>Via De Amicis</i>	Pasto:	dalle ore 14.00 alle ore 14.30

L'organizzazione delle attività di preparazione e distribuzione sopra riportate potrà subire variazioni nel corso del periodo di appalto in funzione delle esigenze e dei cambiamenti organizzativi che potrebbero verificarsi durante gli anni di appalto. L'I.A., pertanto, dovrà rivedere i propri modelli organizzativi prevedendo, in caso di necessità, integrazioni di risorse umane/spostamenti degli operatori già in servizio in altre sedi, non necessariamente sul territorio di Paderno Dugnano, al fine di prestare un servizio ineccepibile.

Ciò senza che vi sia alcuna variazione del costo pasto definito in sede di gara.

Il Comune di Paderno Dugnano si impegna a comunicare all'I.A. eventuali variazioni degli orari dei turni o dei giorni di non effettuazione del servizio.

Il servizio deve essere svolto dall'I.A., senza aggravio di costi per A.G.E.S. e nel rispetto delle modalità indicate dalla stessa, anche a fronte di:

- variazione dell'orario di mensa;
- variazione dei siti nello svolgimento del servizio;
- introduzione di più turni in caso di aumento del numero degli alunni e/o per garantire il rispetto delle normative di sicurezza;
- cambiamenti nella distribuzione dei pasti legati alla didattica o ad una nuova ridistribuzione degli utenti nelle sedi.

TITOLO II

ONERI INERENTI AL CONTRATTO

Art. 5 - Durata del contratto

Il contratto avrà la durata di 4 (quattro) anni con decorrenza dal 01/09/2025 al 31/08/2029.

Il contratto, come previsto all'art. 120, comma 10, del D. Lgs. n. 36/2023 potrà essere prorogato per ulteriori 2 (due) anni scolastici. In tal caso l'I.A. sarà tenuta ad eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per A.GE.S. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore a mezzo PEC almeno 3 (tre) mesi prima della scadenza del contratto.

Art. 6 - Spese di gestione centro cottura

Le spese di gestione (acqua, luce, gas e riscaldamento), il pagamento della tariffa rifiuti/TARES e tutte le spese relative a imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto del centro di cottura sito in De Amicis 7 sono a totale carico dell'I.A.

Inoltre, sono in carico dell'I.A. le spese per le linee telefoniche nonché collegamenti INTERNET presso il centro di cottura, garantendo per tutta la durata del servizio la presenza minima di una linea telefonica/fax, con specifico numero ad uso del Responsabile-Dietista di riferimento del Comune di Paderno Dugnano e di A.GE.S., per lo svolgimento delle proprie funzioni amministrative e gestionali, di cui potrà disporre a suo insindacabile giudizio senza che l'I.A. possa porre limitazioni d'uso.

È in carico all'I.A. il pagamento di tutte le spese relative a imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto. Ulteriori spese non riportate nel presente articolo sono tutte a carico dell'I.A.

A.GE.S. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Art. 7 - Oneri inerenti all'utilizzo delle cucine degli asili nido e dei centri di consumo

Nei plessi scolastici e negli asili nido comunali le utenze per l'uso dell'acqua, dell'energia elettrica e del gas per le cucine ed i locali di distribuzione dei pasti, in quanto promiscui, sono a carico del Comune che, al termine del primo anno di servizio, effettuerà in contraddittorio con l'I.A. una stima dei consumi riservando, previo accordo con l'I.A., il riaddebito alla stessa dei costi riscontrati.

Nel caso di interventi straordinari che permettano nel tempo di separare le utenze riferite alle cucine ed ai suddetti locali di distribuzione dei pasti, l'I.A. dovrà assumersi la volturazione delle stesse per i consumi di competenza.

È in carico all'I.A. il pagamento della tariffa rifiuti/TARES e tutte le spese relative a imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto presso le cucine degli asili nido e i centri di consumo. Ulteriori spese non riportate nel presente articolo sono tutte a carico dell'I.A.

Art. 8 - Sciopero e /o interruzione del servizio

L'I.A., al verificarsi di casi di sciopero e/o interruzione del servizio dovrà concordare con A.GE.S. e gli Uffici Comunali, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative atte a garantire l'espletamento dei servizi essenziali come la predisposizione di un menu di emergenza, che dovrà essere costituito da un pasto completo (primo caldo e secondo piatto caldo o freddo, contorno, frutta e pane) come specificato anche all'art. 45.

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune di Paderno Dugnano e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 5 giorni lavorativi.

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, l'I.A. è tenuta ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per l'espletamento dei servizi essenziali.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica non è riconosciuto da A.GE.S. alcun indennizzo all'I.A.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., del Comune di Paderno Dugnano e di A.GE.S. e che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Art. 9 - Situazioni di emergenza prolungata

In situazioni di emergenza prolungata (es. emergenza sanitaria o altre cause di forza maggiore) l'I.A., in accordo con il Comune di Paderno Dugnano, con A.GE.S. e con altre istituzioni eventualmente interessate, dovrà essere disponibile a studiare un'organizzazione alternativa del servizio (produzione, distribuzione, menu, ecc.), che tenga

conto delle variazioni introdotte (diverse modalità di servizio anche in ambienti aggiuntivi, esterni ai refettori, tempi differenziati di somministrazione, turni più frequenti, ecc.). Le variazioni del servizio dovranno essere condivise con il Comune di Paderno Dugnano e con A.GE.S. che, in seguito a dettagliata valutazione di eventuali costi aggiuntivi di servizio, potrà prevedere il riconoscimento di una quota addizionale al costo pasto offerto non superiore al 10% del costo pasto stesso (IVA esclusa).

Art. 10 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'aggiudicazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 106, comma 6, d.lgs. 36/2023 e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti da A.GE.S..

Art. 11 - Responsabilità dell'impresa aggiudicataria – Assicurazioni

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo il Comune di Paderno Dugnano e A.GE.S., 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 nell'offerta tecnica, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e amministrativa per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune di Paderno Dugnano, ad A.GE.S., a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico dell'I.A., restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi nei confronti di A.GE.S., salvi gli interventi in favore dell'I.A. da parte di società assicuratrici.

In particolare, l'I.A. 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 di Paderno Dugnano, ad A.GE.S. o a terzi.

Conseguentemente l'I.A. esonera il Comune di Paderno Dugnano ed A.GE.S., che rivestono esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte del Comune di Paderno Dugnano e di A.GE.S., in caso di condanna.

Le spese che il Comune di Paderno Dugnano ed A.GE.S. dovessero eventualmente sostenere in conseguenza del mancato adempimento degli obblighi contrattuali da parte di I.A., saranno dedotte dai crediti dell'I.A. ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'I.A., 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 del Comune di Paderno Dugnano e di A.GE.S..

Le polizze assicurative dovranno comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune di Paderno Dugnano ed A.GE.S., per tutti i rischi, anche prodotti per dolo e 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.T. - Responsabilità civile per danni diretti e materiali verso terzi e/o cose di terzi in conseguenza di eventi accidentali causati dall'I.A. o da persone di cui l'I.A. è tenuta a rispondere nello svolgimento delle attività tutte previste dall'appalto.

Condizioni particolari.

- estensione della qualifica di terzi ai dipendenti del Comune di Paderno Dugnano e di A.GE.S.;
- massimale unico minimo euro 8.000.000 per evento;
- lavoro presso terzi senza sotto limite;
- danni consequenziali e da interruzione di esercizio senza sotto limite;
- danni a terzi da incendio di cose di proprietà dell'assicurato con un limite minimo assicurato pari al 10% del massimale;
- danni agli impianti e/o macchinari impiegati per l'erogazione del servizio con un limite minimo assicurato pari al 10% del massimale;
- danni a cose di terzi che si trovano nell'ambito di esecuzione.

b) R.C.O. - Responsabilità civile per danni diretti e materiali verso i prestatori d'opera

- Condizioni particolari
- Massimale minimo unico euro 2.000.000 per evento
- Definizione di prestatore di lavoro a norma di legge in vigore al momento del sinistro

c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili agli impianti e alle attrezzature del centro cottura la polizza è sottoscritta come se l'appaltatore fosse il proprietario, pertanto dovrà includere le seguenti garanzie: incendio, eventi naturali ed atmosferici, atti vandalici e sociopolitici, furto, per un importo corrispondente al valore dell'intero immobile di costruzione e rimpiazzo del contenuto (si stima per par condicio un valore di ricostruzione di € 1.500.000,00 nonché rimpiazzo arredi e macchinari, compresi impianti per un valore pari a € 1.000.000,00). Detta polizza dovrà comprendere anche danni causati dalle attività poste in essere dal personale impiegato dall'I.A. all'interno delle strutture della Stazione Appaltante. Di detto risarcimento saranno beneficiari il Comune di Paderno Dugnano ed A.GE.S..

d) per i 17 centri di consumo e le cucine degli asili nido, la polizza sarà quella di RCT, che dovrà assicurare contro i danni cagionati presso gli immobili comunali in cui si svolgono le lavorazioni, non essendo immobili di proprietà di A.GE.S., ma del Comune di Paderno Dugnano, che è terzo.

A prescindere dai massimali assicurati, l'I.A. è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'I.A. al Comune di Paderno Dugnano e ad A.GE.S. prima della stipula del contratto.

Le polizze dovranno prevedere espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti di A.GE.S. e del Comune di Paderno Dugnano, con specificazione della copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'art. 1902 c.c. e di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 c.c.

Per tutta la durata del contratto sarà cura dell'I.A. produrre annualmente le quietanze di rinnovo delle polizze.

Art. 12 - Garanzia definitiva

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, l'I.A. è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs n.36/2023 con le modalità di cui all'art. 106, commi 2 e 3 del D. Lgs n. 36/2023, una garanzia definitiva nella misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale; se il ribasso di aggiudicazione è superiore al 10% 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%.

Si richiama integralmente l'art 117 del D. Lgs 36/2023.

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

L'I.A. è obbligata a reintegrare la garanzia di cui A.GE.S dovesse avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, A.GE.S avrà diritto ad avvalersi, senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata. L'I.A. dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora A.GE.S abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'I.A., questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata da A.GE.S. Resta in ogni caso impregiudicata per A.GE.S la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali e comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione del servizio risultante dal certificato di verifica di conformità. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del responsabile del progetto.

Art. 13 - Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative, inerenti e conseguenti all'appalto, saranno a carico dell'I.A.

Art. 14 - Obblighi Normativi

L'I.A. deve richiedere ed ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta, deroghe e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta, deroghe e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che

potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono qui tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta degli Uffici Comunali dimostrare di avere provveduto in merito a quanto sopra.

Art. 15 - Licenze ed autorizzazioni

L'I.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, della registrazione ad opera dell'ATS territoriale a seguito di presentazione della SCIA e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. L'I.A. dovrà inoltre presentare, prima dell'avvio del servizio, all'A.T.S. territorialmente competente, istanza di deroga ex art 65 D.lgs. 81/08 per l'utilizzo dei locali interrati della scuola primaria Mazzini.

TITOLO III LOCALI, ARREDI ED ATTREZZATURE

Art. 16 - Locali, arredi ed attrezzature fornite in dotazione all'I.A.

Per l'espletamento del servizio l'I.A. utilizzerà i locali messi a disposizione da Comune costituiti dalle seguenti strutture:

- Centro cottura sito in Via De Amicis 7 con annesso self-service (per dipendenti e utenti convenzionati, mensa sociale);
- Scuole dell'infanzia Via Battisti, Via Trieste, Via Bolivia, Via Corridori, Via Sondrio, Via Vivaldi, Via Anzio: aule, refettori e locali annessi;
- Scuole primarie Curiel, De Marchi, De Vecchi Fisogni, Manzoni, Mazzini, Don Milani: refettori e locali annessi;
- Scuole secondarie di primo grado Gramsci, S. Allende, Croci e Don Minzoni: aule, refettori e locali annessi;
- Asili nido Avogadro, Palazzolo, Baraggiolo: cucina e locali annessi. Il consumo dei pasti avviene nelle salette o altri spazi definiti dal Comune di Paderno Dugnano come indicato all'art. 2 comma 11.

Dette strutture, i locali secondari ad esse annessi (locali di rigoverno, magazzini di stoccaggio, servizi igienici per utenza e personale, spogliatoi), le attrezzature saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente agli impianti, allo stoviglie (utensili, pentolame, gastronomia, contenitori isotermitici, piatti, posate, bicchieri, ecc.) ed agli arredi esistenti nel centro cottura, nelle cucine degli asili nido e nei centri di consumo senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso.

Ai fini della concessione in uso dei predetti beni, all'avvio del servizio sarà redatto, in contraddittorio con l'I.A. e con il supporto di funzionari della proprietà Comune di Paderno Dugnano, il verbale di consegna dei locali del centro cottura, delle cucine degli asili nido, dei centri di consumo e relative pertinenze, descrivendo sommariamente la consistenza, lo stato dei luoghi e dei relativi impianti, i contatori oggetto di volturazione. Il verbale di consegna è integrato con l'inventario delle attrezzature, macchinari e arredi in essi presenti (Allegato 7).

Detto verbale di consegna, controfirmato dal rappresentante delegato dell'I.A., conterrà l'espressa assunzione dell'obbligo di mantenere quanto ricevuto in uso in buono stato di conservazione per l'intera durata del contratto di appalto.

L'I.A. sarà responsabile della custodia dei locali, degli impianti, delle attrezzature, delle apparecchiature e degli arredi presenti. La stessa si impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

L'I.A. si impegna, inoltre, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, senza previa autorizzazione degli Uffici Comunali e di A.G.E.S..

Nel caso in cui si rendesse necessario lo spostamento di attrezzature da una struttura scolastica all'altra, dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione agli Uffici Comunali e ad A.G.E.S., motivando lo spostamento. Non è consentito lo spostamento di attrezzature, presso strutture non di proprietà del Comune di Paderno Dugnano. Si obbliga, altresì l'I.A., per tutta la durata del contratto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

L'I.A. dovrà, inoltre, garantirne l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. È fatto divieto all'I.A. di utilizzare il centro cottura, le cucine degli asili nido e le zone di pertinenza per lo stoccaggio delle materie prime e la produzione dei pasti che siano consumati al di fuori del territorio di Paderno Dugnano, salva espressa autorizzazione da parte degli Uffici Comunali e di A.G.E.S., come trattato all'art. 77 (royalties).

L'I.A. dovrà dare segnalazione tempestiva e per iscritto agli Uffici Comunali e ad A.G.E.S. del verificarsi di eventuali

modifiche della situazione dei beni mobili del Comune di Paderno Dugnano: furti, danneggiamenti, vandalismi ecc. o dell'avvenuto uso improprio dei locali affidati e di quanto in essi contenuto.

La mancata segnalazione di quanto sopra comporterà l'addebito all'I.A. delle eventuali spese di ripristino delle attrezzature e degli arredi e di risarcimento per eventuali danni a persone e cose.

Al termine del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare agli Uffici Comunali e ad A.GE.S. i locali utilizzati per l'espletamento del servizio, comprensivi di macchine, attrezzature, 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 all'I.A.

Art. 17 - Gestione tecnica da parte dell'I.A. dei beni messi a disposizione

L'I.A. dovrà comunicare agli Uffici Comunali e ad A.GE.S. l'elenco, da aggiornarsi almeno annualmente, di tutte le attrezzature fornite poste a disposizione del servizio. Tale aggiornamento dovrà comprendere ed evidenziare anche le attrezzature che sono state eventualmente spostate da una struttura comunale ad un'altra.

L'I.A. dovrà, inoltre, fornire agli Uffici Comunali e ad A.GE.S. una dichiarazione con il valore commerciale di ogni nuova attrezzatura fornita per l'iscrizione all'inventario comunale dei beni mobili.

Al termine del contratto tutte le attrezzature ed i materiali complementari forniti dall'I.A., sia in virtù del presente Capitolato che in base all'offerta migliorativa presentata in sede di gara, resteranno di proprietà del Comune di Paderno Dugnano.

In riferimento a quanto previsto dal D.M. del 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", si specifica che le nuove attrezzature fornite dall'I.A. per il centro cottura, le cucine degli asili nido, i centri di consumo, il self service ad integrazione / sostituzione delle esistenti nel corso dell'intero appalto dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica.

Nello specifico per frigoriferi, congelatori e lavastoviglie / lavapentole per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia si richiamano le indicazioni riportate nel Decreto 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

L'I.A. deve, pertanto, fornire agli Uffici Comunali e ad A.GE.S. tutte le certificazioni di collaudo, copia dei libretti d'istruzione d'uso e di manutenzione, documentazione comprovante le caratteristiche tecniche ed ambientali richieste di tutte le attrezzature installate nel corso dell'appalto. Tutti gli oneri derivanti dal rilascio di dette certificazioni sono interamente a carico dell'I.A. Sono, altresì, a carico dell'I.A. gli interventi e gli adeguamenti che si rendessero necessari nel corso dell'appalto, per ottemperare a prescrizioni di legge intervenute.

Saranno poste in carico all'I.A. eventuali spese di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti e all'immobile ad opera dell'I.A.

La gestione tecnica dell'I.A. riguarda i locali, le attrezzature, gli arredi e gli impianti delle strutture destinate al servizio di ristorazione e comprende:

- a) la fornitura, installazione, posa in opera completa degli arredi e delle attrezzature comprensivi delle opere edili e impiantistiche necessarie al loro regolare funzionamento, il collaudo delle attrezzature eventualmente proposte dall'I.A. in sede di gara. Arredi e attrezzature installati dovranno avere i requisiti previsti dalla vigente normativa;
- b) la fornitura, installazione e posa in opera completa degli arredi e delle attrezzature che, nel corso dell'appalto, risultassero necessari per l'integrazione, la sostituzione per usura ed il completamento delle attrezzature e degli arredi in dotazione al centro cottura, alle cucine degli asili nido, ai centri di consumo ed al self-service.

Tutti gli arredi e le attrezzature conferiti devono essere di nuova fornitura e rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto. Non sono ammesse forniture di attrezzature e di arredi ad integrazione, sostituzione, completamento presso il centro cottura, le cucine degli asili nido, i centri di consumo, il self-service in comodato d'uso e usati. Delle attrezzature installate saranno in carico all'I.A. tutte le opere impiantistiche necessarie al loro regolare funzionamento ed i collaudi;

- c) la fornitura, installazione, posa in opera completa anche dei collegamenti idraulici di eventuali distributori di acqua potabile di rete microfiltrata sostitutivi agli erogatori attualmente in essere in ogni centro di consumo e presso il self-service, così come indicato all'art. 2 comma 20 comprensivi delle opere edili e impiantistiche necessarie al loro regolare funzionamento;
- d) la fornitura, integrazione, sostituzione nel corso dell'appalto, di tutto il materiale da cucina complementare (piatti in melamina e in ceramica per self-service, bicchieri in melamina e vetro per self service, posate in acciaio, brocche con relativi coperchi, vassoi per il self service, pentolame, utensili, gastronomia e relativi coperchi a tenuta, teglie, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio) necessario per il

funzionamento del centro cottura, delle cucine degli asili nido, dei centri di consumo, del self-service.

Per quanto concerne la fornitura di stoviglie complementare e materiali fragili si conviene che la sostituzione deve essere attuata per la rottura e/o il deperimento causato dal normale uso che non ne consente l'utilizzo da parte dell'utenza (es. graffi o scheggiature su bicchieri e piatti, crepe, incisioni, macchie indelebili, ecc.). 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.

Presso i refettori delle scuole secondarie di primo grado, l'I.A. è tenuta a fornire materiale monouso (piatti, bicchieri, posate in confezioni monouso, tovaglioli e tovagliette) per il servizio a "self-service", biodegradabili e compostabili.

Qualora, in casi di particolare necessità (es. malfunzionamento lavastoviglie) da concordare tra l'Amministrazione Comunale e l'I.A., si debba ricorrere all'utilizzo di stoviglie monouso (piatti, posate, bicchieri), gli stessi, in materiale biodegradabile e compostabile, dovranno essere forniti dall'I.A., senza richiedere ad A.G.E.S. alcun sovrapprezzo.

- e) l'integrazione e/o sostituzione già ad inizio appalto e quando ritenuto necessario nel corso dello stesso dei contenitori isotermici multirazione e monorazione basilari per la veicolazione dei pasti, corredati anche di piastre eutettiche necessarie per il mantenimento delle corrette temperature dei pasti. Al termine dell'appalto detti contenitori e le relative piastre eutettiche rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- f) la fornitura ed il reintegro nel corso dell'appalto di utensili ed attrezzature per la distribuzione, per la pulizia e sanificazione nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo per materiale di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovagliette, stoviglie monouso, contenitori portarifiuti muniti di coperchio con sistema di apertura a pedale costituiti in materiale lavabile e sanificabile, sapone per le mani, salviette monouso, carta igienica sia per i servizi igienici del personale che dell'utenza, ecc.) nel rispetto di quanto previsto nel Decreto 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";
- g) la fornitura nel centro cottura, nelle cucine degli asili nido e nei centri di consumo di armadietti a doppio scomparto per gli operatori dove mancanti o da sostituire, di distributori coperti per carta igienica, dispenser per asciugamani monouso e per sapone liquido;
- h) la predisposizione di un'isola ecologica presso il centro cottura ove collocare tutti i cassonetti ed i contenitori dedicati alla raccolta differenziata. Detto spazio dovrà essere strutturato in modo da proteggere quanto depositato da intemperie ed essere di agevole pulizia e lavaggio;
- i) l'installazione nell'area self service di un impianto di climatizzazione con funzione di raffrescamento.

Art. 18 - Manutenzioni

È posta in carico all'I.A. la manutenzione ordinaria (intesa come manutenzione preventiva e manutenzione per malfunzionamenti) e straordinaria di tutte le attrezzature, apparecchiature, arredi, locali, impianti, aree esterne del centro cottura.

È in carico all'I.A. la manutenzione ordinaria di locali, arredi ed attrezzature relativi alle cucine degli asili nido ed ai terminali di consumo (aree distribuzione pasti, cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza), ad esclusione delle classi e delle salette dove viene servito il pasto degli asili nido e nelle scuole dell'infanzia.

Sono in carico all'I.A. le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei montacarichi destinati al solo utilizzo dell'I.A. È a carico dell'I.A. lo sgombero e pulizia delle aree di pertinenza esterne in caso di nevicate e il taglio dell'erba presso il centro di cottura.

In occasione dei lavori di manutenzione degli immobili o trasformazione degli impianti, l'I.A. dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio e approntando ove necessario, apposito DUVRI.

L'Amministrazione Comunale ed A.G.E.S. non si assumeranno alcuna responsabilità circa gli ammanchi o i danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Entro il termine di ciascun anno il Comune di Paderno Dugnano verificherà, in contraddittorio con l'I.A., l'effettivo stato di manutenzione delle strutture di cui al presente articolo, assegnando ove occorra, un termine entro cui provvedere alla realizzazione di eventuali interventi. Omissioni in merito potranno dare luogo a penali o ad escussioni parziali della cauzione definitiva.

a) Manutenzione ordinaria

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli ambienti e degli impianti che sono parte integrante del centro di cottura, delle cucine degli asili nido, dei centri di consumo e delle pertinenze, quali i servizi igienici destinati al personale, i montacarichi destinati al solo utilizzo dell'I.A.

L'I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria di propria competenza secondo le modalità di seguito specificate.

- manutenzione programmata: è da eseguire in periodi non interferenti con le attività scolastiche, presentando apposito cronoprogramma degli interventi previsti entro 30 gg dall'aggiudicazione definitiva, aggiornandolo dopo la prima presentazione ogni semestre fino a conclusione dell'appalto.
- Per la manutenzione connessa a riparazione di guasti, rotture o fatti imprevedibili: al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, l'I.A. sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico o impresa di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni: per guasti limitati e di lieve entità, l'esecuzione dei lavori di riparazione dovrà essere completata entro i 4 giorni successivi al verificarsi del guasto, avendo cura di non interferire con la preparazione e la somministrazione dei cibi; per le manutenzioni di maggior consistenza, tali da richiedere un'organizzazione tecnica dell'intervento ovvero reperire mezzi ed imprese specialistiche disponibili sul mercato, dovrà essere presentato entro 2 giorni, un piano d'azione per intervenire urgentemente, evidenziando i rimedi previsti e dimostrando la sollecitudine dell'azione posto che trattasi di manutenzione di non semplice esecuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il potenziale danneggiamento o un disfunzionamento (anche temporaneo) della qualità d'uso delle apparecchiature di cucina, ovvero degli apparati necessari per la sicurezza in senso lato.

Per valutare l'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria, è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine/attrezzature nuove. A tal proposito si specifica che nel caso in cui si presenti la necessità di sostituire un'apparecchiatura, tale sostituzione dovrà avvenire con macchine/attrezzature nuove, appositamente acquistate; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi. L'alienazione delle macchine/attrezzature dovrà essere concordata con il Comune di Paderno Dugnano ed A.G.E.S.. Copia dei documenti fiscali riferiti alle macchine, impianti ed attrezzature sostituite devono essere consegnate al Comune di Paderno Dugnano e ad A.G.E.S.

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.

È fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente le macchine e gli impianti.

Le modifiche ad apparecchiature 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 apparecchiature o fossero apportate motivate modifiche, l'I.A. è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e le procedure, oltre a provvedere alla formazione degli addetti.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria i lavori, le modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per garantire il livello ed i requisiti di standard prestazionale degli ambienti, degli impianti, delle apparecchiature e dei mezzi necessari per svolgere il servizio in condizioni ottimali, di efficienza e di sicurezza, anche conseguenti ad esigenze di adeguamento per intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di igiene, sicurezza e di prevenzione.

b) Manutenzione ordinaria programmata

La manutenzione ordinaria programmata deve essere inclusa in un apposito piano di manutenzione, da consegnare a cura dell'I.A. entro 30 gg. dalla consegna dei locali, che deve contenere le seguenti informazioni:

- la collocazione nell'intervento delle parti menzionate;
- la rappresentazione grafica o fotografica dei luoghi interessati;
- la descrizione delle risorse necessarie per l'intervento manutentivo;
- il livello minimo delle prestazioni;
- le anomalie riscontrabili;
- le manutenzioni eseguibili direttamente dall'appaltatore;
- le manutenzioni da eseguire a cura di personale specializzato o impresa, le cui interferenze sono da gestire mediante il DUVRI.

Il suddetto piano dovrà indicare la periodicità e le modalità esecutive di quanto sotto riassunto, senza che quanto sottoindicato sia da intendere elenco esaustivo:

- manutenzione ordinaria di tutti i locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza), con verifica programmata di parti ammalorate o usurate tali da richiedere la riparazione o la sostituzione preventiva prima di guasto;
- la sostituzione di tutte le piastrelle danneggiate di pavimenti o rivestimenti, tali da poter causare pericolo o formazione di muffe;
- rimozione di eventuali formazioni di muffa formatesi su pareti e soffitti del centro cottura, delle cucine degli asili

nido e locali annessi (magazzini, servizi igienici / spogliatoi, ecc.) e dei centri di consumo.

- Imbiancatura, almeno due volte nel corso dell'appalto, del centro cottura e di tutti i locali annessi (magazzini, servizi igienici, spogliatoi, self-service, ecc.), delle cucine degli asili nido, dei centri di consumo e di tutti i locali annessi (magazzini, servizi igienici, spogliatoi, locali di rigoverno, ecc.);
- manutenzione degli erogatori di acqua di rete posizionati nei centri di consumo con periodicità almeno semestrale e comunque dipendente dalla frequenza di uso, dalla quantità di acqua erogata e dalle caratteristiche dei componenti dei macchinari;
- lavaggio dei vetri interni ed esterni e delle pareti ed infissi lavabili del centro di cottura, delle cucine degli asili nido e dei centri di consumo e locali annessi;

Inoltre, presso il centro di cottura:

- attuazione con regolare cadenza del taglio dell'erba e la cura del verde, provvedendo alla pulizia delle aree cortilizie ed allo sgombero della neve, con verifica pressoché quotidiana della funzionalità dei cancelli per scongiurare ritardi nell'uscita dei mezzi per la distribuzione dei pasti;
- controllo della corretta manutenzione della centrale termica, della caldaia scaldacqua e dell'impianto di dissalazione dell'acqua potabile di rete;
- controllo dell'efficienza dell'impianto antincendio e della rilevazione fumi.

In tutti gli ambienti consegnati per la preparazione e la distribuzione dei pasti, la verifica periodica e revisione per il mantenimento in piena efficienza di:

- tutti i serramenti interni ed esterni degli ambienti consegnati per garantire una corretta chiusura, compresa la verifica delle zanzariere e la loro posa o sostituzione ove assenti o danneggiate;
- rubinetteria per l'erogazione di acqua nelle cucine e nei locali di lavaggio, con periodica disinfezione dei filtri;
- regolare deflusso delle acque di scarico con pulizia delle linee di scarico stesse, acque bianche e nere fino all'innesto della fognatura principale;
- valvole delle cucine ed impianti del gas;
- impianti, interruttori e quadri degli impianti elettrici;
- montavivande utilizzati per il carico e scarico delle vivande negli ambienti pluripiano che ne sono provvisti;
- caldaie scaldacqua in dotazione esclusiva dei locali di distribuzione pasti presso le scuole e le cucine;
- corpi illuminanti ordinari e luci di sicurezza.

c) Manutenzione di riparazione non programmata

Al verificarsi di guasti l'I.A. sarà tenuta a provvedere, senza indugio, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle Imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico. Per tale finalità l'I.A. dovrà dotarsi di un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti agli impianti, agli ambienti ed alle attrezzature indispensabili per garantire l'erogazione del servizio, comunicando all'inizio del servizio il nominativo di un referente ad A.GE.S. ed al Comune di Paderno Dugnano, proprietario dei beni.

Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri.

In caso di mancato intervento il Comune proprietario, provvederà, previa diffida, all'esecuzione in danno e all'applicazione delle penali previste all'art. 72 del capitolato. L'Amministrazione si riserva di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine anche relativamente alla sicurezza.

d) Manutenzione straordinaria

Per tutta la durata dell'appalto è posta a carico dell'I.A. la manutenzione straordinaria impreveduta del centro cottura, le cucine degli asili nido e dei centri di consumo e locali annessi per quanto di seguito riportato:

- lavori per la sicurezza impiantistica antincendio ed igienico sanitaria;
- interventi sugli arredi, attrezzature, strumentazioni esistenti e di nuova fornitura installati nel centro cottura, nelle cucine degli asili nido e nei centri di consumo;
- interventi sugli erogatori di acqua potabile di rete microfiltrata presenti nei centri di consumo;
- interventi sugli impianti e sulle strutture edili del centro cottura;
- interventi sulle aree esterne al centro cottura;
- opere funzionali alla modifica della destinazione d'uso ed all'innovazione dei locali adibiti al servizio per esigenze connesse al servizio stesso, anche a seguito di modifica normativa intervenuta, in quanto esercizio d'impresa. Ove l'esecuzione di detti lavori non sia conseguenza a trascuratezza nell'eseguire manutenzione programmata, A.GE.S. per motivi equitativi si riserva di valutare eventuale rimborso dei costi, ove l'innovazione apportata costituisca innegabile miglioramento e vantaggio per il complessivo edificio di riferimento.

Il centro cottura, le cucine degli asili nido ed i centri di consumo dovranno essere dotati di registri di manutenzione (uno per ogni struttura di servizio) su cui l'I.A. riporterà puntualmente e rigorosamente tutti gli

interventi di manutenzione effettuati. Le manutenzioni dovranno essere dimostrate con copia dei documenti comprovanti l'avvenuto intervento (documenti di trasporto, fatture, certificati, garanzie ecc.) emessi dalle singole ditte di manutenzione, che dovranno in copia essere allegate ai registri.

Gli interventi di manutenzione documentati e sistematicamente raccolti su apposito registro, riportante i dati relativi all'intervento stesso:

- i dati identificativi dell'apparecchiatura, impianto, locale in cui si è reso necessario l'intervento;
- una sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario;
- la data di ogni intervento;
- la firma ed estremi di identificazione della persona e/o della ditta esecutrice dell'intervento.

Copia dei registri delle manutenzioni debitamente aggiornati dovrà essere mensilmente inviata ad A.GE.S. ed all'Ufficio comunale di riferimento relativo alla tipologia della manutenzione svolta.

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.

Le manutenzioni straordinarie presso le cucine degli asili nido, se non contemplate nei punti sopra descritti, sono in carico al Comune di Paderno Dugnano.

Eventuali danni al centro cottura, alle cucine degli asili nido (compresi tutti i locali esterni a quello di produzione) ed ai centri di consumo oggetto del presente appalto, dovuti alla mancata esecuzione delle manutenzioni ordinaria e straordinaria sopra descritte e in modo particolare degli interventi precitati, verranno addebitati all'I.A.

È diritto di A.GE.S. e del Comune di Paderno Dugnano, proprietario, di:

- vigilare sulla gestione del centro cottura, delle cucine degli asili nido e dei refettori ed ambienti e pertinenze annessi compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione degli ambienti e macchinari;
- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e rientranti nelle previsioni del presente articolo e nel complessivo capitolato e suoi allegati, anche mediante diversa articolazione dei lavori programmati per renderli più efficaci e ridurre le interferenze;
- in caso di inerzia o di carente o mancata esecuzione, previa intimazione all'I.A. per attuare quanto necessario, eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese all'I.A. maggiorate del 5% a titolo di penale, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra, avvalendosi della cauzione prestata a garanzia degli obblighi contrattuali;
- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla ditta aggiudicataria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

Art. 19 – Verifica periodica delle strutture e relative dotazioni

In qualunque momento, su richiesta del Comune di Paderno Dugnano e di A.GE.S., ed in ogni caso entro il mese di giugno di ciascun anno di durata del presente contratto, le parti devono provvedere alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto dato in consegna. Qualora si verificassero delle mancanze l'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., il Comune o A.GE.S. provvederanno al ripristino dandone comunicazione scritta all'I.A. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 5% a titolo di penale.

Art. 20 – Verbale di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto l'I.A. dovrà riconsegnare all'Amministrazione Comunale le strutture unitamente alle dotazioni concesse in comodato ed installate dall'I.A. stessa che, fatti salvi gli effetti delle attività di manutenzione e sostituzione verificatesi in corso di contratto, devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale.

I beni di cui sopra dovranno essere consegnati all'Amministrazione Comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, macchine, attrezzature ed arredi, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'I.A. In caso di ammanco di materiale, salvo quanto precedentemente disposto, l'I.A. potrà, in alternativa, provvedere al reintegro dello stesso.

Si provvederà, anche in tal caso, alla stesura in contraddittorio di apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti e della documentazione ad essi correlata (libretti d'istruzione e manutenzione, documentazione comprovante le caratteristiche tecniche ed ambientali registri di manutenzione compilati, documenti di collaudo) in ciascuna struttura all'atto della riconsegna.

TITOLO IV
SISTEMA DI GESTIONE INFORMATIZZATA DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI, RISCOSSIONI TARIFFE,
ANAGRAFICA E PAGAMENTI INERENTI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE

Art. 21 – Prenotazione pasti e parte informatica

a) Caratteristiche sistema rilevazione

La rilevazione delle presenze presso gli asili nido verrà effettuata dal personale operante presso le diverse sedi e saranno comunicate dall'Ufficio comunale competente le prenotazioni dei pasti domiciliari.

La rilevazione delle presenze e la prenotazione pasti concorrono alla gestione del sistema "di pre-pagato" adottato da A.GE.S., mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Società Progetti e Soluzioni S.p.A. di cui la stazione appaltante è titolare delle licenze d'uso.

L'I.A. dovrà sin da subito dar corso alla gestione della rilevazione delle presenze giornaliere utilizzando il software attualmente in uso, in alternativa e di interesse per l'Ente è che l'I.A. utilizzi la nuova soluzione realizzata sempre da Progetti e Soluzioni ovvero Omnibus.

Le credenziali di accesso per l'utilizzo verranno predisposte da A.GE.S. e verrà introdotta l'autenticazione a due fattori come previsto da ACN, funzione già prevista sulle soluzioni software realizzate dall'attuale fornitore del software.

È onere in capo all'I.A. il pagamento del relativo canone annuo per tutta la durata del contratto e per l'eventuale periodo di rinnovo.

Il costo totale dei singoli moduli attivi e delle funzioni di reale necessità per l'Ente e per Ages, che dovranno essere attivati, corrispondono ad **€ 28.570,00** escl. iva e comprende i seguenti moduli e funzionalità:

- autenticazione con Spid e Cie;
- rilevazione presenze mobile e automatica con disdetta del pasto a cura delle famiglie in caso di assenza;
- calcolo automatico delle tariffe per ISEE e composizione nucleo familiare;
- invio comunicazioni con diversi canali compreso AppIO;
- pagamento PagoPA e canali connessi ad esso compresa la soluzione di pagamento LIS e pos ProntoPagoPos;
- modulo dichiarazioni 730;
- modulo EasyDataInps;
- iscrizioni on-line con relativo web service per applicativo iscrizioni Ages, con collegamento ad ANPR e INPS. Detto valore costituisce il riferimento per le annualità successive, al netto di eventuali adeguamenti annuali, nel limite massimo dell'indice ISTAT annuale.

La corretta e puntuale gestione del software è una condizione "solidale" che garantisce la preventiva e puntuale organizzazione dei pasti e delle diete speciali, semplificando l'organizzazione delle forniture e dei servizi dell'appaltatore, agevolando la gestione contabile di A.GE.S.. Pertanto, il mancato o non conforme utilizzo di detto sistema comporta grave disservizio.

Il software assicura quotidianamente:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la prenotazione giornaliera e l'addebito giorno per giorno dei pasti, attraverso inserimento web (attività posta a carico del personale dell'I.A.) e ad eventuale integrazione, di interesse per l'Ente e A.GE.S. la rilevazione automatica delle presenze con possibilità per le famiglie di disdire la prenotazione in caso di assenza ed eventuale prenotazione del pasto per dieta leggera, con modalità web o app.;
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete speciali (sanitarie, etico-religiose, leggere);
- il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica ed eventuali servizi che l'Amministrazione comunale e A.GE.S. intenderanno attivare, mediante ricariche e pagamenti tramite PagoPA e canali ad esso connesso, oltre a ricariche presso punti di ricarica POS situati sul territorio comunale. Le ricariche possono essere effettuate in contanti, con bancomat e Carte di Credito.
- la comunicazione con i genitori via WEB Notifiche, SMS, documenti cartacei, AppIO e SEND.

b) Modalità di prenotazione pasti e raccolta delle presenze

In ciascuna scuola ogni mattina il personale incaricato dall'I.A. rileva le presenze utilizzando appositi fogli che contengono i nominativi dei bambini presenti in ogni classe, rilevando l'assenza del giorno al servizio mensa e le eventuali diete in bianco.

I fogli vengono poi ritirati dal personale incaricato e inseriti quotidianamente nell'applicativo perché in questo modo sono disponibili in tempo reale per:

- il cento di cottura per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole;

- A.GE.S. per la gestione amministrativa del servizio;
- i genitori, interessati a monitorare le prenotazioni.

La responsabilità e la veridicità dei dati raccolti sono a totale carico dell'I.A.

Detta modalità di rilevazione presenze andrà attuata dall'avvio dell'appalto fino a segnalazione di sospensione da parte di A.GE.S. all'I.A., in seguito a decisione di attuazione della modalità di rilevazione presenze mobile e automatica con disdetta del pasto a cura delle famiglie in caso di assenza, da parte di A.GE.S., e monitoraggio per un periodo definito sempre da A.GE.S. sulla corretta applicazione della nuova modalità di rilevazione delle presenze.

c) Pagamento dei pasti

Il pagamento avviene attraverso ricariche a importo libero, presso i punti di ricarica POS collocati nelle 4 Farmacie Comunali o presso gli uffici A.GE.S. utilizzando Bancomat o Carta di Credito.

Le ricariche possono essere effettuate in contanti presso le ricevitorie/tabaccherie.

Il pagamento può avvenire anche tramite PagoPA e canali ad esso connesso.

Il genitore può procedere ad effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità "online", direttamente dal sito di A.GE.S. (www.agesmultiservizi.it).

Per rispetto della privacy le ricariche avvengono unicamente ad importo e non a numero di pasti.

La manutenzione dei punti di ricarica, in numero di 5 (cinque), è a totale carico dell'I.A.

Art. 22 - Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Essa avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito di A.GE.S., oltre all'App dedicata, e consente al genitore di verificare in tempo reale, mediante un accesso con Spid e Cie, il saldo del conto pasti del proprio figlio, le presenze effettive, i menù e tutte le informazioni inerenti il servizio, oltre ad accedere alle certificazioni 730, aggiornare i propri dati di contatto e contattare l'Amministrazione Comunale.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o e-mail e notifiche su AppIO, con avvisi di prossimo esaurimento dell'importo prepagato.

Resta in capo ad A.GE.S.:

- l'inserimento e la gestione del piano tariffario;
- l'incasso diretto delle rette;
- la gestione delle iscrizioni al servizio;
- l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti, il loro sistematico aggiornamento (compresa l'assegnazione dell'utente alla fascia in base all'ISEE) e le operazioni di promozioni per il nuovo anno scolastico;
- l'invio di periodici estratti conti alle famiglie e lettere di sollecito per l'Utenza morosa, con eventuale messa in mora degli insolventi.

L'I.A. si obbliga a garantire:

- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, il cui costo è già compreso nell'importo del canone annuale riportato in premessa;
- l'installazione di un PC presso il centro di cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- la rilevazione quotidiana delle presenze e la prenotazione giornaliera dei pasti all'interno delle scuole;
- la stampa dal sistema informatizzato dei fogli-classe necessari alla rilevazione delle presenze ed il puntuale recapito dei medesimi presso le scuole;
- la verifica della regolarità e completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la correzione in caso di segnalazione di errori da parte del sistema entro le ore 10,00 del mattino;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un alunno uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 del mattino ed il conseguente aggiornamento dei dati nel sistema;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, tenuta da personale dipendente della ditta
- fornitrice del sistema informatico (di tale intervento formativo dovrà essere data tempestiva comunicazione ad A.GE.S. e all'Amministrazione Comunale);
- la fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata dell'appalto;
- l'emissione della fattura che l'I.A. dovrà emettere sulla base dei **soliti pasti effettivamente contabilizzati** e sempre

rilevabili dal sistema informatizzato.

Infine, in caso di guasti o malfunzionamenti di software e hardware, l'I.A. è tenuta a dare tempestiva comunicazione ad A.GE.S., a far eseguire gli interventi manutentivi necessari e ad operare tutto quanto necessario per il ripristino delle informazioni del sistema informatico.

Art. 23 – Sicurezza informatica, delle transazioni finanziarie, continuità operativa e certificazioni

In considerazione del fatto che il sistema informatizzato tratta sia dati sensibili (diete sanitarie ed etico-religiose) che dati economico-finanziari, dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica.

Pertanto, sia il Datacenter ospitante il sistema, sia la software house fornitrice del sistema stesso, dovranno essere certificate ISO 27001, con lo scopo di garantire il mantenimento della sicurezza informatica lungo tutta la filiera; per garantire la Continuità Operativa, la software house produttrice e fornitrice del sistema dovrà essere certificata secondo la norma ISO 22301.

TITOLO V

DERRATE ALIMENTARI E MATERIALE DI CONSUMO

Art. 24 - Approvvigionamento delle derrate alimentari

L'I.A. deve provvedere all'acquisto ed al trasporto presso il centro cottura e le cucine degli asili nido delle derrate alimentari, le cui caratteristiche sono riportate nell'allegato 5. L'approvvigionamento deve avvenire presso fornitori selezionati, secondo una specifica procedura nella quale siano definiti i criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti.

L'I.A. si impegna ad utilizzare esclusivamente materie prime le cui caratteristiche merceologiche sono indicate nell'allegato 5. Di esse dovrà fornire, su richiesta del Comune di Paderno Dugnano, le schede tecniche redatte in lingua italiana e con data di predisposizione non superiore a 1 anno, contenenti i dati relativi alla composizione merceologica dei prodotti, alla loro tecnologia di produzione e di conservazione, tali da poter verificare le caratteristiche ed i parametri richiesti nelle specifiche tecniche di cui all'allegato 5.

Nel caso in cui l'I.A. intendesse proporre prodotti alimentari diversi da quelli previsti contrattualmente e/o sostituire il fornitore/produttore, dovrà sottoporre al Comune di Paderno Dugnano, per una sua formale autorizzazione, le motivazioni di tale richiesta, unitamente alla scheda tecnica del prodotto, contenente i dati necessari per una completa valutazione, prima della sostituzione stessa.

Il Comune di Paderno Dugnano si riserva la facoltà, nel caso di evidenti criticità nell'utilizzo e/o nell'accettabilità da parte degli utenti di un particolare prodotto, di richiedere la sua sostituzione con un altro simile, con modalità da concordare tra le parti e senza alcun onere aggiuntivo.

Qualora se ne verifichi la necessità, il Comune di Paderno Dugnano potrà richiedere, concordando con l'I.A. e senza alcun onere aggiuntivo, l'utilizzo di prodotti alimentari non presenti nell'allegato 5, che potranno differire per caratteristiche merceologiche e nutrizionali.

La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio così che le forniture vengano effettuate tenendo conto delle disponibilità di spazi, celle, frigoriferi e congelatori esistenti sia presso il centro di cottura che le cucine degli asili nido.

La consegna delle derrate deperibili dovrà avvenire la settimana stessa del consumo, secondo un calendario di approvvigionamento definito nel quale siano specificate le frequenze, gli orari e i giorni di consegna delle diverse tipologie alimentari (carni, formaggi, salumi, prodotti gelo, a lunga conservazione, ecc.) che dovrà essere fornito al Comune di Paderno Dugnano prima dell'avvio dell'appalto.

I mezzi di trasporto, utilizzati per la consegna delle derrate da parte dei fornitori, devono essere atti al trasporto delle sostanze alimentari, igienicamente idonei e rispondenti ai requisiti di legge per quanto riguarda le modalità costruttive ed i materiali. Durante il trasporto devono sempre essere rispettate le condizioni di temperatura stabilite dalla legislazione vigente.

La consegna delle merci deve essere effettuata in momenti diversi dalla preparazione e dalla distribuzione allo scopo di consentire il corretto controllo della merce e l'immediato immagazzinamento.

Nello specifico, le forniture dovranno avvenire nelle fasce orarie più favorevoli ad un agevole controllo, esclusivamente in presenza di personale che effettui il controllo delle merci, senza compromettere o interrompere lo svolgimento dell'attività di produzione in corso.

Per i prodotti freschi di giornata (pane, prodotti da forno freschi, ecc.), la fornitura dovrà essere eseguita lo stesso giorno di somministrazione, entro le ore 10.00.

In tutti i casi dovranno essere rispettati i vincoli di accesso alle aree di pertinenza, garantendo prioritariamente la sicurezza dei pedoni, nel rispetto incondizionato del DUVRI.

In caso di particolari necessità o situazioni di emergenza, deve essere garantita la fornitura immediata dei prodotti richiesti.

Art. 25 - Gestione delle forniture delle derrate alimentari e loro conservazione

L'I.A. deve garantire, nel caso di derrate deperibili che per loro natura necessitano di trasporto a temperatura controllata, modalità di trasporto tali da assicurare le temperature previste dalla normativa vigente in materia (Reg CE 853/04 e s.m.i.).

Gli alimenti devono essere consegnati con i relativi documenti di trasporto e fatture o gli equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

In aggiunta a quanto sopra, per il pane, ogni fornitura giornaliera deve essere accompagnata da documento di trasporto con indicazione del produttore, degli ingredienti con evidenza degli allergeni e del peso.

La "vita residua" dei prodotti utilizzati dal termine minimo di conservazione (TMC) e data di scadenza (DS), ove non specificato nell'allegato 5, non dovrà risultare inferiore ai 2/3 della shelf-life totale.

Gli alimenti che alla consegna non presentano i requisiti previsti dall'allegato 5 non devono essere utilizzati per la preparazione dei pasti. L'I.A. in tal caso deve provvedere alla sostituzione immediata del prodotto non conforme, collocandolo fino al ritiro in uno spazio dedicato evidenziato da apposita cartellonistica.

Art. 26 - Caratteristiche ed etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono essere conformi per caratteristiche merceologiche, caratteristiche degli imballaggi ed etichettatura ai requisiti previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate e a tutte quelle di carattere cogente che venissero emanate nel corso della durata dell'appalto.

Non sono ammessi prodotti alimentari con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Non sono ammesse variazioni di menu dovute alla mancata sostituzione del prodotto non rispondente alle caratteristiche riportate nell'allegato 5.

Il Comune di Paderno Dugnano aderisce al principio di precauzione in materia di sicurezza alimentare, per quanto concerne l'esclusione assoluta di impiego di prodotti di derivazione transgenica. Pertanto, nell'ambito del presente appalto, devono essere impiegati solo alimenti per i quali, in qualsiasi fase della filiera, non vengano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati.

Art. 27 – Specifiche relative alle derrate alimentari

Considerato il Decreto 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", si intende garantire uno standard definito nella fornitura di alimenti da produzione biologica e da sistemi di produzione integrata, oltre a prodotti tipici IGP, DOP e del commercio equo-solidale.

Come previsto dai "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione" di cui al Decreto sopra citato l'I.A. deve fornire le derrate alimentari indicate al paragrafo C dell'allegato I al Decreto stesso, nelle quantità specificate nelle tabelle sottostanti per le diverse tipologie alimentari.

a) Prodotti biologici

PRODOTTI	% DI BIOLOGICO	NOTE
Frutta	100% in peso	La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale. In caso di indisponibilità documentata la frutta dovrà essere sostituita con prodotti di agricoltura a lotta integrata
Ortaggi freschi	50% in peso	
Ortaggi surgelati	100% in peso	
Legumi	100% in peso	
Cereali e derivati	100% in peso	
Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)	al 100%	

PRODOTTI	% DI BIOLOGICO	NOTE
Carne bovina	al 50% in peso	
Carne suina	al 10% in peso	
Carne avicola	al 20% in peso	
Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)	I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27	
Salumi	al 30% in peso	o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna»
Formaggi	al 30% in peso	o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna»
Latte e yogurt	al 100%	
Prodotti per la prima infanzia (omogeneizzati, creme, liofilizzati, ecc.)	al 100%	
Olio extravergine di oliva.	al 100% in capacità	
Pelati, polpa e passata di pomodoro	al 33% in peso	
Succhi di frutta o nettari di frutta	al 100%	
Prodotti da forno (per merende)	al 100%	
Marmellate, miele	al 100%	

L'I.A., entro trenta giorni dall'inizio dell'appalto, dovrà presentare al Comune di Paderno Dugnano la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti di cui sopra.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, l'I.A. dovrà inviare immediata comunicazione al Comune di Paderno Dugnano e fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo. Con cadenza semestrale l'I.A. dovrà fornire al Comune di Paderno Dugnano la documentazione relativa all'utilizzo dei prodotti biologici. Nel documento dovranno esser riportati per ogni distinta categoria merceologica (es. frutta; ortaggi; ecc.) il quantitativo previsto in funzione della composizione del menu e dei pasti erogati, il quantitativo di biologico utilizzato e la percentuale effettivamente erogata nel periodo.

b) Prodotti a marchio di qualità

Saranno richieste forniture di prodotti D.O.P. e I.G.P. (Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio, Prosciutto crudo di Parma, Bresaola della Valtellina, Aceto balsamico di Modena) le cui caratteristiche sono definite nell'allegato 5.

La frequenza nel consumo dei suddetti prodotti alimentari è quella prevista nei menù (autunno -inverno e primavera-estate) nelle grammature definite nelle tabelle dietetiche concordate nel corso dell'appalto (allegati 1, 2, 3, 4).

Art. 28 - Garanzie di qualità

Per ogni prodotto alimentare fornito, l'I.A. deve essere in grado di consegnare, su richiesta del Comune di Paderno Dugnano, le schede tecniche che documentino la rispondenza ai requisiti esplicitati nell'allegato 5. Inoltre, deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune di Paderno Dugnano idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELL'ATTIVITA' DI PRODUZIONE

Art. 29 - Preparazione presso i centri di produzione pasti

Tutte le operazioni effettuate per la produzione di pasti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento al Reg. UE 852/04 e s.m.i. ed alle normative nazionali vigenti in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

L'I.A. deve garantire che il personale ponga particolare attenzione a tutte le fasi coinvolte nella produzione dei pasti dalla preparazione delle derrate alimentari, alla loro lavorazione, cottura / rigenerazione fino al confezionamento del prodotto finito nel caso di veicolazione dei pasti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate e deve essere rispettato il principio della “marcia in avanti”.

Non è ammessa la produzione di pasti o singole pietanze al di fuori del centro cottura e delle cucine degli asili nido messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale, ad esclusione del ricorso a centri cottura alternativi nei casi di emergenza.

Si specifica che presso gli asili nido l'I.A. deve mettere a disposizione le attrezzature di conservazione e riscaldamento per la gestione, nel caso sia richiesta, della somministrazione di latte materno secondo quanto previsto dalla specifica procedura in essere presso la struttura.

Nell'allegato 6 vengono riportate le indicazioni minime da rispettare nell'attività di produzione dei pasti per i servizi scolastici e degli asili nido.

Art. 30 – Tempistica nella produzione dei pasti

L'I.A. deve organizzare il lavoro presso il centro cottura e le cucine degli asili nido affinché tutte le vivande vengano tassativamente preparate e cotte nella giornata in cui è prevista la distribuzione, ad eccezione di alcune operazioni preliminari specificate all'allegato 6.

In generale, le operazioni di preparazione devono avvenire in modo tale da abbreviare quanto più possibile i tempi intercorrenti tra la preparazione del pasto e la sua somministrazione.

TITOLO VII

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 31 - Trasporto dei pasti pronti

L'I.A. deve provvedere giornalmente a trasportare, con propri mezzi e contenitori, le cui caratteristiche sono specificate agli articoli 33 e 34, dalla sede del centro cottura sito in Via De Amicis 7, agli utenti assistiti a domicilio, alle sedi dei centri di consumo i pasti del giorno nonché i regimi dietetici particolari, lo spuntino da somministrare al mattino nelle classi e le merende del pomeriggio per i bambini del post scuola. Queste ultime potranno essere veicolate contemporaneamente al pasto del mezzogiorno mentre dovrà essere prevista una specifica consegna per lo spuntino del mattino.

I contenitori monoporzione per gli utenti a domicilio devono essere distinguibili mediante specifica etichettatura predisposta ed apposta dal personale dell'I.A.

I pasti devono essere consegnati nei locali dei diversi centri di consumo, distinti per tipologia di preparazione gastronomica, utenza, refettori, differenziando il menu standard e i regimi dietetici particolari.

Per garantire un'elevata qualità sensoriale ed igienica dei pasti erogati, l'I.A. deve prevedere una consegna per ogni turno, nelle scuole dove sono previsti più turni.

Sui documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa di quanto trasportato, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Copia dei DDT, firmati per ricevuta dal personale presente nel centro cottura, può essere richiesta dal Comune di Paderno Dugnano per le opportune verifiche. Tale documentazione deve essere, inoltre, resa disponibile per la consultazione in loco da parte del personale incaricato dal Comune di Paderno Dugnano delle verifiche.

Terminata la fase di consegna, l'I.A. deve provvedere al ritiro dei contenitori e delle gastronomie che deve avvenire nella stessa giornata di utilizzo, presso le sedi di consumo.

Il ritiro dei contenitori monoporzione dovrà avvenire anche presso gli utenti assistiti a domicilio secondo modalità definite dall'I.A.

L'I.A. deve rispettare quanto indicato nell'art. 4 dove sono riportate le sedi dei centri di consumo.

Art. 32 - Piano dei trasporti

L'I.A. deve mettere a disposizione un numero di mezzi adeguato a garantire tempi brevi di trasporto e puntualità degli orari di consegna alle scuole e agli utenti assistiti a domicilio. Deve, inoltre, essere previsto un automezzo di riserva da utilizzare in caso di emergenza. L'organizzazione deve essere tale da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali criticità. A questo scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione al fine di salvaguardarne le caratteristiche qualitative.

L'I.A. si impegna ad effettuare le consegne dei pasti presso i diversi centri di consumo, al massimo 15 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo, allo scopo di consentire le operazioni di approntamento dei pasti prima della distribuzione. Gli orari di consumo del pranzo sono indicati nell'art. 4, anche se, previo accordo tra le parti e in relazione alle esigenze specifiche della scuola, l'orario di distribuzione dei pasti potrebbe subire variazioni.

L'I.A. dovrà predisporre uno specifico e dettagliato piano dei trasporti che preveda tutti i servizi oggetto dell'appalto (veicolazione dei pasti alle scuole, agli utenti assistiti a domicilio).

In fase di appalto, ogni modifica al piano dovrà essere concordata con il Comune di Paderno Dugnano.

Art. 33 - Caratteristiche dei contenitori

Il servizio di ristorazione oggetto dell'appalto prevede, come specificato negli articoli precedenti, il trasporto in appositi contenitori di una parte dei pasti prodotti presso il centro cottura.

Queste attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente in materia d'igiene e di MOCA.

Devono essere multiporzione e monoporzione (per le diete speciali, per i pasti a domicilio), costituiti in materiale che garantisca il mantenimento del pasto ad una costante temperatura uguale o superiore a 65°C (per gli alimenti da consumare caldi) o inferiore a + 10°C (per gli alimenti da consumare freddi) fino al momento della somministrazione. Gli stessi devono essere completamente riciclabili.

Devono essere idonei per uso alimentare, resistenti al trasporto, privi di sporgenze e spigoli, richiudibili, lavabili e sanificabili sia esternamente che internamente; non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Nei contenitori multiporzione sono collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Le gastronorm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e fuoriuscita dei liquidi.

I sughi e le minestre dovranno essere riposti in recipienti con coperchio a tenuta e collocati in contenitori isotermici specifici.

In caso di trasporto di pizza le gastronorm dovranno essere di altezza compresa tra 5 e 10 cm, al fine di evitare stratificazioni del prodotto.

Il pane deve essere trasportato in ceste pulite e munite di coperchio, o in sacchetti in carta idonea al contatto con gli alimenti ben chiusi e collocati in apposito contenitore (cesta). I sacchetti non devono essere graffettati.

Nei contenitori monoporzione sono collocate vaschette monoporzione termosigillate i cui componenti (vaschetta e film) siano costituiti da materiale compostabile e biodegradabile.

Nel caso sia prevista la consegna di cestini freddi di cui all'art. 47, questi devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, ed essere collocati in contenitori che ne garantiscano il mantenimento della temperatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente (anche con l'ausilio di piastre eutettiche) e devono quindi essere consegnati alle sedi di somministrazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune di Paderno Dugnano.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici per il trasporto dei sughi muniti di recipienti con coperchi a tenuta, ceste in plastica munite di coperchio per il trasporto di pane e frutta, contenitori isotermici mono-porzione per le diete speciali e pasti in bianco, per i domicili devono essere forniti dall'I.A. in numero adeguato al servizio svolto, ad integrazione dei contenitori già in uso per il servizio e in sostituzione dei contenitori usurati.

L'I.A. è tenuta a sostituire con tempestività i contenitori termici non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

Dei contenitori isotermici, gastronorm, contenitori con coperchio, ecc. dovrà essere fornita apposita documentazione

all'avvio dell'appalto, a dimostrazione dei requisiti di idoneità alla funzione a cui è preposto lo specifico contenitore ed in linea con le normative sui MOCA, sulla sicurezza alimentare e con i Criteri ambientali minimi di cui al Decreto del 10/03/2020.

Art. 34 - Mezzi di trasporto

L'I.A. deve provvedere al trasporto dei contenitori isotermitici presso i domicili ed i centri di consumo utilizzando automezzi propri, che devono rispondere ai requisiti di legge.

Considerato il Decreto 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", si danno ulteriori specifiche per quanto riguarda mezzi di trasporto.

L'I.A. dovrà utilizzare, mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida o a idrogeno o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

Gli automezzi in oggetto devono essere idonei al trasporto di sostanze alimentari, coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, con il vano di carico separato dal vano di guida e sottoposti a sanificazione con scadenza minima settimanale. La manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I.A. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di alimenti e detersivi.

Nella scelta delle dimensioni di carico degli automezzi si devono considerare le tempistiche da rispettare nella consegna dei pasti, il numero di contenitori termici da caricare sul mezzo e il tragitto da percorrere.

Prima dell'inizio dell'appalto devono essere comunicati per iscritto al Comune di Paderno Dugnano i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa). In caso di sostituzione del mezzo durante il servizio si deve procedere analogamente.

L'I.A. è tenuta a sostituire con tempestività mezzi non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

TITOLO VIII

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 35 - Indicazioni generali

Il personale incaricato dell'I.A. provvede a distribuire i pasti nelle sedi di distribuzione, di cui all'art.4.

L'I.A. ha in carico la distribuzione della frutta / dessert come spuntino del mattino, la distribuzione del pasto e la distribuzione delle merende per i servizi e negli orari di cui all'art. 4.

Per lo spuntino del mattino, l'I.A. avrà il compito di consegnare la frutta o il dessert, in ogni classe di ogni scuola primaria, come anche presso tutte le scuole dell'infanzia che ne facciano richiesta.

Presso le scuole dove è attivo il servizio di post scuola e nei centri ricreativi estivi di cui all'art.4, l'I.A. avrà il compito, di consegnare le merende al personale ATA (nelle scuole) ed agli educatori (nei centri estivi) che si occuperanno della successiva distribuzione ai bambini.

La somministrazione avviene con due modalità:

- porzionatura del piatto e distribuzione al tavolo nelle scuole dell'infanzia e primaria
- porzionatura del piatto e distribuzione a self-service per le scuole secondarie di primo grado;
- self-service per i dipendenti di A.G.E.S. e comunali e gli utenti convenzionati che usufruiscono della struttura attigua al centro cottura.

Il servizio deve essere fornito utilizzando piatti in melamina e ceramica (self-service), bicchieri in melamina e vetro (self-service), posate in acciaio inox, esistenti presso i centri di consumo delle scuole primarie ed il self-service mentre per le scuole dell'infanzia utilizzando piatti e bicchieri in melamina e posate in acciaio inox. Presso le scuole secondarie di primo grado verrà utilizzato stoviglie a perdere in materiale biodegradabile e compostabile.

Presso gli asili nido le stoviglie dovranno essere adeguate all'età del bambino, sia per dimensioni che per materiale e per tipologia.

Il personale dell'I.A., adibito alla distribuzione, oltre a rispettare quanto indicato nell'allegato 6, che contiene le corrette modalità operative per l'attività di distribuzione, in ogni fase di detta attività, operi al fine di:

- garantire che il cibo sia conforme per qualità e quantità prima di iniziare il servizio;
- garantire la congruità con il menu giornaliero previsto e la presenza delle diete speciali ordinate e, nel caso di mancanze e/o anomalie, comunicare tempestivamente al centro cottura la non conformità;
- garantire che le temperature delle portate sia calde che fredde siano conformi, attraverso il monitoraggio, ad ogni turno di servizio, della temperatura di ogni portata costituente il pasto con termometro a sonda, da eseguire all'apertura dei contenitori per l'avvio della distribuzione. Le temperature devono essere registrate su apposito

modulo previsto nel manuale di autocontrollo aziendale, da conservare in sede a disposizione delle figure professionali incaricate al controllo di cui agli articoli 66 e 67;

- evitare abbassamenti di temperatura aprendo il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione
 - e iniziando la distribuzione, per il servizio al tavolo, solo dopo che gli utenti hanno preso posto a sedere. Unica eccezione è il caso dei piatti in brodo che vanno posizionati sui tavoli all'arrivo della classe presso la sala consumo, prima che i bambini prendano posto;
 - garantire la corretta somministrazione delle diete speciali distribuendo prima il pasto agli utenti con regimi dietetici particolari, utilizzando posateria differenziata e pulita (in particolare per i celiaci);
 - garantire la corretta porzionatura dei piatti previsti in menu, in base alle tabelle pesi crudo/cotto fornite dall'I.A. ed alle grammature, di cui agli allegati 3 e 4, applicando modalità specifiche per una corretta porzionatura, come indicato al successivo art. 36;
 - favorire il consumo, da parte degli utenti serviti al tavolo, di tutte le pietanze previste attraverso alcuni accorgimenti:
 - ✓ distribuire il secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare la prima portata;
 - ✓ mettere il pane sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto. Quando il menu prevede il piatto unico il pane andrà servito ad inizio pasto;
 - ✓ distribuire la frutta, il gelato, il budino ed eventualmente altri dessert dopo la consumazione del secondo piatto.
 - operare un corretto smaltimento dei rifiuti eliminando gli avanzi, al termine del servizio secondo modalità definite.
- In caso di più turni di consumazione del pasto, l'I.A. deve garantire la pulizia tra un turno e l'altro (sbarazzo e sanificazione dei tavoli, pulizia delle sedie, rimozione dei residui dal pavimento), calcolando i tempi necessari perché il personale provveda ad eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente e a riapparecchiare i tavoli.

Art. 36 - Porzionatura e somministrazione del pasto

Per una corretta porzionatura del pasto, il personale addetto dovrà essere opportunamente formato. L'I.A. dovrà inoltre, definire specifiche modalità operative da attuare in ogni luogo di somministrazione, quali:

- utilizzare specifici utensili tali per garantire la corretta porzionatura;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, secondo le grammature definite e le relative modifiche del peso da crudo a cotto;
- avere a disposizione per ogni portata, la porzione di riferimento con la grammatura corretta da distribuire;
- prevedere un monitoraggio periodico delle modalità di porzionamento.

L'I.A. è tenuta a rispettare le grammature suddivise per le diverse fasce di età, come specificato negli allegati 3 e 4, nella preparazione dei singoli piatti.

Allo scopo potranno essere predisposti i piatti campione di ogni singola pietanza e dovranno essere utilizzati per lo scodellamento utensili graduati differenziati in funzione delle grammature per fasce di età.

Le tabelle delle grammature a cotto, predisposte e fornite dall'I.A. al Comune di Paderno Dugnano all'avvio del servizio per la verifica ed approvazione, devono essere disponibili presso il centro cottura, le cucine degli asili nido e le sedi di distribuzione dei pasti, così da poter essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dalle figure professionali incaricate al controllo del servizio, per la verifica della rispondenza tra le grammature a crudo e a cotto utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione e visionate dalla Commissione Mensa.

Tali tabelle dovranno essere aggiornate dall'I.A. nel caso di integrazioni/variazione del menu e del ricettario.

TITOLO IX

PULIZIA E SANIFICAZIONE DI LOCALI, ARREDI ED ATTREZZATURE

Art. 37 - Pulizia e sanificazione di locali, arredi ed attrezzature

L'I.A. all'avvio dell'appalto dovrà aver predisposto un piano di pulizia e sanificazione differenziato per le diverse sedi di pertinenza del servizio: il centro cottura, il self-service, le cucine degli asili nido e i centri di consumo dei pasti.

In base a tale piano, è compito del personale presente nelle diverse sedi effettuare un'accurata pulizia e sanificazione di tutti gli ambienti (locali di produzione e distribuzione dei pasti, locali accessori, magazzini, dispense, servizi igienici del personale e dell'utenza, spogliatoi, aree perimetrali esterne) nonché di tutto quanto in essi contenuto (es. coprilampade, vetrate interne ed esterne, davanzali, caloriferi, porte, ecc.), di tutte le attrezzature presenti, di tutti gli arredi utilizzati, dello stoviglie (pentole, teglie, piatti, bicchieri, posate, ecc.) e degli utensili utilizzati per

lo svolgimento della produzione e distribuzione dei pasti, nel rispetto anche di quanto previsto nell'allegato 6.

L'I.A. deve garantire che, coerentemente al piano di autocontrollo aziendale personalizzato per ogni realtà, le operazioni di pulizia e di sanificazione di tutti i locali e di tutto quanto in essi contenuto, vengano svolte solo dopo che tutte le attività lavorative di produzione e di distribuzione dei pasti siano state concluse.

Nei locali di produzione, durante l'attività lavorativa, deve essere comunque mantenuto un livello di ordine e di pulizia adeguato utilizzando opportuni accorgimenti atti ad evitare qualsiasi rischio di contaminazione chimica ed insudiciamento degli alimenti.

Nei centri di consumo, tra un turno e l'altro di servizio, devono essere eseguite le operazioni minime di sanificazione di tavoli e sedie e la rimozione dei residui dal pavimento. Le attività di pulizia e di sanificazione dei locali presso i centri di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali. Il personale deve essere adeguatamente formato affinché impieghi i prodotti per la pulizia e/o sanificazione in modo corretto e secondo le indicazioni ed i dosaggi forniti dalle case produttrici.

Sono altresì da ritenersi parte integrante del servizio, oggetto del presente capitolato, gli interventi di pulizia straordinaria da effettuare in seguito ad eventuali lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria presso i suddetti locali e in seguito ai periodi di sospensione dei servizi (inizio scuola, vacanze di Natale e Pasqua).

L'I.A. dovrà prevedere nel proprio piano di sanificazione un sistema alternativo di sanificazione dello stoviglie nel caso in cui si dovesse verificare un guasto ad una delle lavastoviglie installate.

In particolare, l'uso di stoviglie monouso per casi di emergenza non potrà essere superiore a cinque giorni.

Art. 38 - Caratteristiche dei prodotti per la pulizia e la sanificazione

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi come previsto dalla normativa vigente.

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

Qualora per una determinata attrezzatura fosse necessario l'utilizzo di un prodotto specifico, diverso dall'abituale, l'I.A. è tenuta ad acquistarlo ed utilizzarlo in base alle specifiche del produttore.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso ogni sede dall'I.A.

I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati secondo le modalità e le concentrazioni indicate sulle schede tecniche del fabbricante/produttore originario con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

In riferimento al Decreto 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", l'I.A. dovrà fornire il materiale per la pulizia e la sanificazione a basso impatto ambientale o eco- compatibile; in particolare per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

All'avvio dell'appalto, l'I.A. provvederà a inviare al Comune di Paderno Dugnano l'elenco dei prodotti forniti, indicando nome commerciale, marca e, se previsti, i rapporti di prova per i detergenti conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

I prodotti in possesso dell'etichetta EU Ecolabel sono presunti conformi, nel caso di prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, l'I.A. è tenuta a produrre qualsiasi altra documentazione attestante il rispetto alla suddetta normativa.

Art. 39 - Gestione dei rifiuti

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Regolamento Comunale in vigore nel Comune di Paderno Dugnano in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Le aree di "allocazione" degli idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti nonché i contenitori stessi restano sotto la diretta responsabilità dell'I.A.

L'I.A. dovrà conferire in maniera differenziata agli appositi cassonetti posti nelle vicinanze delle sedi di produzione e distribuzione dei pasti, i rifiuti in plastica (bottiglie, flaconi, contenitori del latte, ecc.), in vetro, in carta, cartone, alluminio ed i rifiuti organici. Di detti contenitori, forniti dal Comune di Paderno Dugnano, sarà in carico all'I.A. la sostituzione in caso di danneggiamento.

I rifiuti, nelle strutture di produzione e distribuzione, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti posti in contenitori costituiti da materiale lavabile con coperchio a pedale, in maniera da non favorire le contaminazioni crociate, in tutte le sedi di pertinenza del servizio. Il personale dell'I.A. deve, al termine dell'attività sia di preparazione

che di distribuzione e, nel caso si rendesse necessario durante la fase di produzione, rimuovere dai contenitori dei rifiuti i sacchi della spazzatura ed allontanarli dai locali nel rispetto delle modalità vigenti in materia.

Nessun contenitore di rifiuti (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali di produzione e distribuzione dei pasti, ma devono tutti essere conferiti direttamente nei cassonetti nell'apposita area rifiuti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La fornitura dei sacchi per la raccolta differenziata e dei contenitori per i rifiuti lavabili e dotati di sistema di apertura a pedale, come anche i costi di smaltimento dei rifiuti per il centro cottura, sono a totale carico dell'I.A..

Art. 40 - Disinfestazione e derattizzazione

L'I.A. provvede a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva (contro blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) e monitoraggi (comprensivi di successiva pulizia/sanificazione delle zone trattate), da attuare in tutti i locali delle sedi di pertinenza del servizio: sedi di produzione e di distribuzione dei pasti, aree perimetrali esterne secondo un piano di disinfestazione e derattizzazione definito dall'I.A. stessa, che dovrà indicare anche i dispositivi e i mezzi utilizzati.

Il piano di disinfestazione e derattizzazione, insieme al nominativo della Società/Azienda esecutrice in possesso delle specifiche abilitazioni ai sensi di legge, dovrà essere comunicato al Comune di Paderno Dugnano all'avvio dell'appalto.

Il piano di disinfestazione e derattizzazione dovrà prevedere un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti da eseguire all'avvio dell'appalto.

Successivamente, tali interventi dovranno essere eseguiti almeno con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto.

L'I.A. dovrà archiviare presso ogni struttura di produzione e distribuzione la documentazione relativa agli interventi svolti, comprensiva dei report d'intervento rilasciati dall'azienda specializzata. Detta documentazione dovrà essere messa a disposizione del Comune di Paderno Dugnano e dei suoi incaricati al controllo in qualunque momento.

Nei casi di infestazione manifesta l'I.A. deve prevedere interventi straordinari immediati e definire una maggiore frequenza degli interventi di monitoraggio e lotta agli infestanti rispetto a quanto previsto nel piano, che saranno comunque a suo carico.

TITOLO X MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 41 - Qualità del pasto

Il pasto somministrato a tutti gli utenti del servizio di ristorazione, indicati all'art. 3, deve avere le seguenti caratteristiche:

- 1) essere preparato utilizzando le derrate alimentari di cui al Titolo V e le cui caratteristiche specifiche sono riportate nell'allegato 5;
- 2) essere preparato secondo le Buone Prassi Igieniche nel rispetto di quanto indicato nelle specifiche procedure di preparazione, conservazione, cottura, trasporto e somministrazione riportate ai Titoli V, VI e VII ed all'allegato 6;
- 3) fornire gli apporti calorici e nutrizionali sulla base delle grammature riportate negli allegati 3 e 4.

Art. 42 - Composizione dei menu scolastici, per gli asili nido, per gli utenti assistiti a domicilio, per i dipendenti

Per rispettare la stagionalità, tenendo conto anche delle consuetudini, e per offrire un menu il più possibile variato che soddisfi sia le esigenze nutrizionali che di gusto degli utenti, sono previsti due menu stagionali da proporre a tutti gli utenti, come dettagliato di seguito.

Il menu sarà unico per tutti gli ordini scolastici, tuttavia potrà essere prevista una differenziazione per le scuole dell'infanzia e secondaria di primo grado.

Nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere previste variazioni al menu in base all'andamento climatico.

A titolo esemplificativo negli allegati 1 e 2 vengono riportati i menu stagionali tipo sia per l'utenza scolastica che degli asili nido.

Ogni menu è differenziato in:

- menu autunno- inverno;
- menu primavera –estate.

Le date di inizio e fine menu, da concordarsi preventivamente con il Comune di Paderno Dugnano, per i periodi previsti possono variare in funzione di condizioni climatiche particolari.

Indicativamente per il menu autunno- inverno il periodo è 02 novembre- 14 aprile, mentre per quello primavera-estate è 1° settembre - 31 ottobre e 15 aprile-31 agosto.

A) Il menu scolastico giornaliero consiste in:

- primo piatto (a base di cereali – almeno tre diversi nell’arco della settimana), preparato con ricette diverse,
- rispettando anche le tradizioni locali, la cui composizione può comprendere anche le verdure ed i legumi;
- secondo piatto (a base di carne, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi);
- contorno crudo o cotto preparato con verdure di stagione, legumi;
- pane a basso contenuto di sale (dovranno essere previsti nel menu differenti tipi di pane – es. pane pugliese, pane integrale, pane francese, pane arabo, pane multicereali);
- frutta fresca di stagione e dessert quali yogurt alla frutta, budino, gelato, torta “casalinga” fresca, barretta di cioccolato fondente, barretta cereali e cioccolato.

La frutta o il dessert sono serviti a metà mattina. Nei giorni in cui è previsto un piatto unico, il dessert viene consumato con il pranzo e a metà mattina deve essere servita la frutta. La frutta distribuita nell’arco della settimana non dovrà essere ripetuta. Essa dovrà essere sempre diversa sia per specie sia per varietà botanica nel rispetto delle stagionalità;

- merenda: è prevista per i bambini delle scuole dell’infanzia che usufruiscono del servizio di post-scuola (se richiesta) e per i centri estivi. È costituita da alimenti e bevande tra quelli elencati all’allegato 1. L’I.A. potrà proporre altre tipologie di merende valore nutrizionale ed economico non inferiore a quelle di cui all’allegato 1;
- acqua potabile di rete microfiltrata / oligominerale (nei casi di emergenza) in quantità pari a 500 ml a utente nel periodo invernale e a 750 ml ad utente nel periodo estivo.
- Sarà erogata acqua potabile di rete microfiltrata in brocche.
- Il riempimento delle brocche sarà a carico del personale dell’I.A, senza alcun onere economico aggiuntivo a carico di A.GE.S..
- L’I.A. dovrà sempre e comunque prevedere, una scorta di acqua in bottiglia da utilizzare nei casi in cui risulta, per motivi diversi, impossibile l’erogazione dell’acqua di rete microfiltrata. In tal caso saranno utilizzate bottiglie PET da 1,5 litri. Le brocche, o le bottiglie nelle situazioni di emergenza, saranno posizionate sui tavoli dei centri di consumo e direttamente nelle classi delle scuole dell’infanzia, per la gestione in autonomia;
- presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55;
- in occasione di ricorrenze (es. Natale, Carnevale, Pasqua) e di altre occasioni particolari (es. fine anno scolastico, iniziative didattiche, ecc.), dovranno essere previsti menu speciali “a tema”, e dovranno sempre essere proposti dolci caratteristici (pandoro, panettone, chiacchiere, dolci regionali, ecc.), fatte salve le esigenze dietetiche particolari.

B) Il menu degli asili nido consiste in:

due menu stagionali (primavera – estate e autunno-inverno) distinti per fasce di età.

Pertanto, come riportato all’allegato 2, si prevede un menu per bambini di età superiore ai 12 mesi ed un menu per bambini di età compresa tra i 6 ed i 12 mesi costituito da pappe ed un regime dietetico per bambini di età compresa tra 3 e 6 mesi.

Poiché i bambini passano gradualmente dalle pappe al menu completo separato, secondo regimi dietetici definiti dai genitori con i pediatri, sarà compito dell’I.A., nel periodo di transizione dalla pappa al menu standard seguire nella preparazione del pasto le indicazioni che verranno fornite dalle educatrici caso per caso.

Sarà inoltre in carico all’I.A. la fornitura di prodotti specifici per la prima infanzia quali latti adattati, prodotti liofilizzati ed omogeneizzati, ecc.

Il menu standard, per i bambini di età superiore ai 12 mesi è costituito come segue:

- primo piatto a base di cereali (pasta, riso, orzo, farro, mais,...), preparato con ricette diverse la cui
- composizione può comprendere anche le verdure ed i legumi;
- secondo piatto (a base di carni, pesce, uova, formaggi, legumi);
- contorno crudo o cotto preparato con verdure di stagione;
- pane (dovranno essere previsti nel menu differenti tipi di pane – es. pane pugliese, pane integrale, pane francese, pane arabo, ecc.);
- frutta fresca di stagione da fornire a metà mattina anche frullata;

- merenda a base di frutta fresca, latte e derivati, prodotti da forno, ecc.;
 - acqua oligominerale in quantità pari a 500 ml a utente nel periodo invernale e a 750 ml ad utente nel periodo estivo. Ai bambini degli asili nido dovrà essere erogata acqua oligominerale in bottiglia, salvo diversa segnalazione del Comune di Paderno Dugnano.
- C) I menu per i pasti a domicilio degli utenti e per il self-service** dovranno essere predisposti con le seguenti offerte:
- un primo piatto e due alternative (di cui una sempre costituita da un piatto a base di cereali asciutto ed una da un piatto in brodo);
 - un secondo piatto e due alternative, di cui una costituita da un'insalatona (solo per il self-service);
 - un contorno cotto o crudo e un'alternativa;
 - frutta fresca di stagione e come alternativa un dessert fisso (budino o yogurt alla frutta, torta "casalinga" fresca, macedonia con frutta fresca di stagione, gelato confezionato);
 - pane a rotazione dovranno essere offerti tipi differenti di pane – es. pane integrale, pane francese, pane arabo, pane al latte, pane multicereali, ecc.);
 - acqua oligominerale in quantità pari a 500 ml naturale o gassata (solo per self-service). L'acqua sarà fornita in bottiglie PET da 500 ml ai domicili.

Art. 43 - Elaborazione di menu e dei ricettari con le grammature a crudo e a cotto dei piatti previsti nei menu

I ricettari, di cui agli allegati 3 e 4, relativi ai piatti previsti nei menu di cui agli allegati 1 e 2, dovranno essere aggiornati dall'I.A. ad ogni modifica del menu e consegnati al Comune di Paderno Dugnano per la validazione.

I ricettari dovranno contenere le ricette dei singoli piatti, gli ingredienti utilizzati, le grammature relative al peso a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Le grammature dovranno fare riferimento alle tabelle riportate negli allegati 3 e 4 e gli ingredienti da utilizzare per comporre la specifica ricetta dei diversi piatti previsti nei menu dovranno fare riferimento alle indicazioni riportate nell'allegato 5.

a) Elaborazione dei menu per i pasti a domicilio e per il self-service

Sarà compito dell'I.A. predisporre i menu stagionali (primavera – estate / autunno – inverno) per i pasti a domicilio e per il self-service in coerenza con l'età delle utenze a cui sono destinati, le loro esigenze e nel rispetto, per composizione, a quanto previsto al precedente art. 42 punto C).

L'I.A. dei menu stilati dovrà, inoltre, predisporre il ricettario con lo stesso criterio di cui all'allegato 3. Lo stesso dovrà essere aggiornato ogni qualvolta verrà attuata una modifica del menu in vigore.

I menu stagionali redatti dall'I.A. corredati degli allergeni per ogni singolo piatto ed il ricettario dovranno essere consegnati al Comune di Paderno Dugnano per l'approvazione all'avvio dell'appalto e, successivamente, 15 giorni prima della loro entrata in vigore per l'approvazione.

Il ricettario dovrà contenere le ricette dei singoli piatti, gli ingredienti utilizzati, le grammature relative al peso a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Le grammature dovranno fare riferimento alle tabelle delle grammature riportate nell'allegato 3 (grammature per gli adulti) e gli ingredienti da utilizzare per comporre la specifica ricetta dei diversi piatti previsti nel menu dovranno fare riferimento alle indicazioni riportate nell'allegato 5.

Sarà altresì compito dell'I.A. predisporre le tabelle dei pesi a cotto delle singole ricette di tutti i menu vigenti. Dette tabelle dovranno essere consegnate al Comune di Paderno Dugnano insieme ai menu ed ai ricettari per la valutazione. Le tabelle dei pesi a cotto dei piatti costituenti i diversi menu dovranno inoltre essere presenti in copia sia nelle cucine che nei centri di consumo ed essere a disposizione del personale di servizio e delle figure coinvolte nell'attività di controllo.

b) Indicazioni per la preparazione

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, è da utilizzare formaggio grana padano DOP grattugiato il giorno stesso del consumo.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, è da utilizzare solo olio extravergine di oliva avente le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche all'allegato 5. Altri condimenti da aggiungere, se necessario, al momento della distribuzione sono aceto di vino o di mele, limone fresco; per insaporire è da utilizzare solo sale fino iodato ma con moderazione, privilegiando il più possibile l'uso di erbe aromatiche.

Non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili: è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate.

Art. 44 - Variazioni dei menu e loro accettabilità

Il Comune di Paderno Dugnano prevede la modifica dei menu stagionali, in qualsiasi momento ed anche in modo sostanziale, con altri di equivalente valore nutrizionale sia sulla base della gradibilità dei piatti che a seguito di indicazioni fornite da ATS Città Metropolitana e/o da altri soggetti interessati (es. Commissione mensa) senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per la stessa.

Il Comune di Paderno Dugnano si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

In caso di modifiche ai menu, sia per tipologia di piatto che per sua composizione, il ricettario e i pesi a cotto dei piatti di cui al precedente articolo, saranno aggiornati a cura dell'I.A. e inviati, nella nuova versione, al Comune di Paderno Dugnano.

In tutti i casi di inserimento di nuovi piatti nei menu, di modifica della ricetta, di variazione di alcuni ingredienti della stessa, nonché in caso di scarsa accettazione, eccessivo scarto del piatto, l'I.A., a seguito di una valutazione preventiva con il Comune di Paderno Dugnano potrà fare proposte alternative che verranno testate per la verifica del gradimento da parte degli utenti.

Art. 45 - Variazioni dei menu per situazione di emergenza temporanee

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune di Paderno Dugnano per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare in quella giornata per la realizzazione dello specifico piatto;
- interruzione temporanea della produzione per cause non prevedibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti o irreperibilità temporanea.

In tutti questi casi l'I.A. deve dimostrare comunque di mettere in atto tutte le azioni previste per risolvere l'emergenza. Il menu di emergenza deve essere sempre costituito da un primo piatto caldo, da un secondo piatto caldo o freddo, da un contorno, frutta e pane.

Infine, il Comune di Paderno Dugnano in situazioni di conclamato allarme igienico o sociale (es. B.S.E.), potrà richiedere la fornitura di prodotti diversi da quelli previsti dal presente capitolato. In tal caso l'I.A. dovrà sostituire i prodotti non voluti con altri di medesimo valore nutritivo ed economico, senza alcun onere a carico di A.G.E.S.

Art. 46 - Menu per situazioni di emergenza prolungata

In situazioni di emergenza prolungata (es. emergenza sanitaria) di cui all'art. 9, l'I.A., in accordo con il Comune di Paderno Dugnano e con altre istituzioni eventualmente interessate, dovrà essere disponibile a studiare un menu alternativo che tenga conto delle variazioni introdotte (diverse modalità di servizio anche in ambienti aggiuntivi, esterni ai refettori, tempi differenziati di somministrazione, turni più frequenti, ecc.) mantenendo, per quanto possibile, la struttura di base definita per il menu scolastico.

Art. 47 - Fornitura di cestini per occasioni particolari

L'I.A. ha in carico, su richiesta del Comune di Paderno Dugnano, in caso di gite, visite e altre manifestazioni in cui siano coinvolte le scuole, i centri estivi, gli asili nido la fornitura, senza alcun onere economico aggiuntivo e nei tempi richiesti, dei cestini contenenti un pasto di valore economico e nutrizionale adeguato. L'I.A. deve inoltre garantire nella preparazione del cestino il rispetto delle diete speciali e i menu per motivi di religione o ideologici. La composizione dei cestini freddi dovrà essere, *per gli asili nido, per la Scuola dell'Infanzia e Primaria*, la seguente:

- n°1 panino con prosciutto cotto/ affettato di tacchino/ salame;
- n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, edamer) oppure pizza o focaccia;
- n°1 frutto/succo di frutta;
- n°1 acqua minerale da 500 ml;
- n°1 crostatina confezionata o dolci similari;
- n°2 tovaglioli in carta;
- n°1 bicchiere a perdere.

per la Scuola Secondaria di 1° grado e gli adulti

- n°2 panino con prosciutto cotto/ affettato di tacchino/ salame;
- n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, edamer);
- n°1 frutto/succo di frutta;
- n°1 acqua minerale da 500 ml;
- n°1 crostatina confezionata o dolci similari;
- n°2 tovaglioli in carta;
- n°1 bicchiere a perdere.

Art. 48 - Azioni di miglioramento nel menu scolastico

Per quanto riguarda il menu scolastico, nel corso dell'appalto, potranno essere attuate alcune azioni di miglioramento con l'obiettivo di incrementare il consumo di alimenti favorevoli per la salute. Tali iniziative per essere attuate necessitano di tempo, ma soprattutto di una strategia condivisa ai diversi livelli: Azienda di ristorazione, Scuola, Comune di Paderno Dugnano, Commissione Mensa ognuno per il proprio ruolo. Ciò significa che tali azioni non si devono limitare a modificare il menu, ma devono essere inserite in un progetto educativo più ampio al fine di ottenere buoni livelli di accettazione dello stesso.

Art. 49 - Dieta leggera

La dieta leggera, spesso definita "dieta in bianco" di norma può sostituire il menu adottato solo per brevi periodi (massimo tre giorni) e sempre in occasione di indisposizioni temporanee correlate a disordini alimentari (enteriti, gastriti, ...), a seguito di richiesta del genitore.

L'I.A. deve garantire, qualora ne venga data comunicazione entro le ore 10,30 dello stesso giorno di somministrazione, una dieta leggera che può essere così composta:

- primi piatti a base di pasta o riso asciutti od in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva (EVO) e grana padano;
- secondi a base di carne di pollo o tacchino o a base di pesce (merluzzo, platessa) al vapore o al forno o lessati, prosciutto cotto;
- carote o patate lessate o al vapore condite con olio EVO;
- mela o banana.

Il menu stagionale per la dieta in bianco deve essere formulato dall'I.A. in aderenza al menu stagionale in essere ed essere consegnato al Comune di Paderno Dugnano in concomitanza del menu stagionale.

Art. 50 - Menu per motivi religiosi e scelte ideologiche

L'I.A. deve garantire la predisposizione di menu particolari per motivi di religione od ideologici (ad esempio vegetariani) a seguito della presentazione da parte del genitore di apposita richiesta al Comune di Paderno Dugnano che provvederà a darne comunicazione all'I.A.

All'I.A. compete l'elaborazione, da parte di una figura professionale con qualifica di dietista, dei menu in modo tale da ridurre al minimo le differenze tra questi e il menu in vigore. Per la preparazione e somministrazione di questi menu non sarà riconosciuto all'I.A. alcun onere aggiuntivo. Le eventuali derrate per la preparazione di questi menu (es. prodotti vegani), anche se non indicate nell'allegato 5, devono essere fornite dall'I.A. senza oneri aggiuntivi per A.GE.S..

Detti menu dovranno essere presentati all'Ufficio Comunale preposto in concomitanza del menu stagionale.

Art. 51 - Diete Speciali

a) Preparazione di diete sanitarie

L'I.A. deve garantire la fornitura di diete sanitarie per specifiche patologie, a seguito di consegna da parte della famiglia all'Ufficio Comunale preposto della documentazione medica prodotta in riferimento alla patologia del bambino.

Anche nel caso in cui sia necessaria una dieta personalizzata per una specifica patologia da parte di persone adulte, dovrà essere consegnato all'Ufficio Comunale preposto il certificato medico indicante la patologia e le necessità dietetiche specifiche.

All'I.A. compete l'elaborazione, da parte di una dietista, delle diete speciali. Le diete devono essere predisposte in modo tale da ridurre al minimo le differenze tra queste e il menu in vigore. Per la preparazione e somministrazione di diete speciali non sarà riconosciuto all'I.A. alcun onere aggiuntivo, così come per la fornitura delle derrate specifiche necessarie per la preparazione delle stesse (ad es. prodotti senza glutine, prodotti privi di specifici allergeni quali proteine latte, uovo, soia, frutta a guscio, ..., prodotti aproteici, prodotti per disfagia, ecc.) anche se non indicate nell'allegato 5. Per coloro che presentano patologie di allergia al glutine o intolleranza al glutine (celiachia), si dovrà fare uso di prodotti in cui l'assenza dell'allergene è certificata (spiga barrata AIC, bollo Ministero della Salute) o comunque siano riportati nel "Prontuario degli alimenti" predisposto dall'AIC.

Presso il centro cottura, le cucine degli asili nido ed i centri di consumo l'I.A. dovrà mettere a disposizione del personale l'elenco dei menu particolari e delle diete speciali da predisporre/distribuire nel quale dovranno essere indicati il nome e cognome dell'utente, la classe di appartenenza e lo schema dietetico personalizzato. L'elenco dovrà essere costantemente aggiornato.

Ogni menu particolare e/o dieta speciale deve essere confezionato, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

b) Somministrazione di diete speciali

L'I.A. dovrà confezionare le diete particolari (per motivi religiosi e scelte ideologiche) e le diete sanitarie in vaschette sigillate, poste in contenitori isotermici monorazione che dovranno recare su apposita etichetta:

- l'indicazione dell'utente destinatario;
- la scuola e la classe;
- la tipologia della dieta.

L'utente dovrà essere sempre inequivocabilmente individuato nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

L'ordinazione dei menu particolari/ diete speciali sarà effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menu in vigore.

Tali avvertenze devono essere applicate anche nel caso di dieta leggera.

In particolare, per la preparazione delle diete per celiachia si richiamano le Disposizioni sancite dalla legge 4 luglio 2005 nr. 123 art. 4 comma 3, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale 7 luglio 2005 nr. 156.

L'I.A. ha l'obbligo di formare specificatamente il personale su tali disposizioni nonché di riportare nella propria procedura di gestione delle diete per celiachia le indicazioni presenti nelle Linee guida di ATS Città Metropolitana. Tale procedura dovrà essere disponibile presso il centro cottura e le cucine degli asili nido.

L'I.A. dovrà procedere, con l'ausilio di figure con qualifica professionale idonea (es. dietista), ad attuare tutti gli adempimenti di seguito specificati:

- Dieci giorni lavorativi prima di ogni inizio anno scolastico, l'I.A. dovrà consegnare al Comune di Paderno Dugnano l'elenco di tutte le diete diverse dal menu convenzionale suddivise per tipologia (ad es. diete personalizzate, celiachia, diabete, dieta vegetariana, ecc.), per scuola e classe, turno mensa, data emissione certificazione, alimenti da escludere e dieta da seguire. L'elenco dovrà essere tenuto aggiornato nel corso dell'intero anno scolastico e reso disponibile sia su supporto cartaceo che su sistema informatico, da inviare al Comune di Paderno Dugnano. Detto elenco dovrà essere aggiornato con le nuove richieste di attivazione di dieta speciale sanitaria/ etico-religiosa, da parte dell'I.A. entro un giorno dall'invio delle stesse;
- L'I.A. dovrà inviare, entro i suddetti termini, tali tabelle in ogni struttura sia di preparazione che di somministrazione, da lasciare a disposizione del personale operante presso la struttura, precisando che le stesse dovranno essere conservate per l'intero anno scolastico;
- Il personale direttivo dell'I.A., operante sul territorio di Paderno Dugnano, è direttamente responsabile della
- verifica e del controllo della presenza dei suddetti elenchi presso tutte le strutture. Lo stesso, inoltre, è di supporto per tutti i necessari interventi di informazione e formazione del personale, di monitoraggio e verifica relativi alla preparazione e distribuzione delle suddette diete;
- In ogni struttura deve essere nominata, tra il personale di servizio, una persona di riferimento (e relativa sostituta), incaricata per la preparazione /somministrazione delle diete speciali sanitarie e non sanitarie;
- Le diete speciali e sanitarie elaborate saranno rigorosamente confezionate in contenitori monodose e posizionate in contenitori isotermici monorazione da veicolare in legame freddo (ed in tal caso saranno rigenerate per riscaldamento in forno a microonde nella sede di consumo) o in legame fresco-caldo. In ogni caso dovrà essere garantita al momento della somministrazione una temperatura superiore a +60°C per i pasti caldi ed inferiore a +10°C per i pasti freddi;
- I menu relativi alle diete leggere, per motivi religiosi, ideologiche e sanitarie dovranno essere trasmessi dall'I.A. al Comune di Paderno Dugnano almeno 15 giorni prima dell'avvio del servizio e di ogni cambio di menu stagionale.

L'I.A. metterà in atto un sistema di tutela della privacy, individuandone un responsabile e dandone specifica comunicazione al Comune di Paderno Dugnano.

Art. 52 - Informazione agli utenti del servizio

L'I.A. è tenuta ad affiggere, presso ogni scuola e presso il self-service, in apposita bacheca o in maniera che sia ben visibile il menu stagionale che dovrà essere conforme a quello autorizzato dal Comune di Paderno Dugnano. Pertanto, l'I.A. si dovrà far carico di esporre, in tutte le sedi di distribuzione, il menu in vigore in quel periodo e l'elenco degli allergeni presenti nei singoli piatti.

Il Comune di Paderno Dugnano e A.G.E.S. pubblicheranno sul proprio sito istituzionale, dove le famiglie avranno accesso per la consultazione, il menu stagionale.

L'I.A. dovrà anche consegnare copia dei menu particolari e delle diete speciali a ciascun utente che ne fa richiesta, nel rispetto dei dati personali, e per conoscenza all'ufficio comunale preposto.

Per le diete speciali, in caso di modifiche di materia prima o prodotto finito, l'I.A. è tenuta ad avvertire tempestivamente l'ufficio comunale preposto delle variazioni svolte.

Nel caso in cui, per motivi diversi, debba essere modificato il menu del giorno, in seguito a conferma da parte

del Comune di Paderno Dugnano, l'I.A. dovrà affiggere le variazioni di detto menu prima possibile, affinché l'utenza possa essere informata.

Per i pasti a domicilio ed al self-service, l'I.A. dovrà consegnare ad ogni utente il menu in vigore.

TITOLO XI

INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

Art. 53 - Iniziative a supporto del servizio di ristorazione

L'I.A. dovrà predisporre un piano dettagliato da sviluppare nel corso dell'appalto nel quale saranno indicate le iniziative da proporre e realizzare a supporto del servizio di ristorazione scolastica, indicando per ciascuna: modalità e tempi di attuazione, frequenza, durata, numero di utenti coinvolti, concordandole in via preventiva con il Comune di Paderno Dugnano. Quest'ultima si riserva di gestire e relazionarsi con i soggetti coinvolti direttamente o indirettamente (Comune, scuole, famiglie, ecc.), individuando le modalità di relazione e comunicazione ritenute più opportune.

Il Comune di Paderno Dugnano si riserva altresì di proporre modalità di attuazione differenti pur rimanendo aderente alle iniziative proposte dall'I.A.

Gli ambiti di interesse delle iniziative a supporto del servizio, proposte dall'I.A., devono avere le seguenti finalità:

- migliorare l'accettabilità del menu, come già indicato all'art. 48;
- ridurre lo spreco alimentare;
- promuovere una maggiore sensibilità al tema della gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata.

Le iniziative proposte dall'I.A. possono consistere in:

a) Progetti didattico-educativi da svolgere in ambito scolastico nel rispetto delle caratteristiche minime di seguito elencate:

- almeno n. 1 incontro tematico annuale per genitori e/o insegnanti (convegni, tavola rotonda, ecc.) le cui tematiche dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020 (es. riduzione consumi di carne, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità, ecc.);
- almeno n. 3 sponsorizzazioni annuali a sostegno delle iniziative promosse nelle scuole e dal territorio (premiazioni borse di studio comunali e non, convegni a tema, inaugurazioni nuovi edifici scolastici e prima infanzia, ecc.);
- la stampa e la pubblicità delle iniziative legate alla refezione scolastica (menù speciali, progetti educazione alimentare, ecc.);
- l'organizzazione e la gestione di almeno un progetto annuale di educazione alimentare per ogni ordine scolastico prediligendo attività laboratoriali, ludico sportive, teatrali, concorsi, ecc.;
- la fornitura di materiale e/o materie prime e/o spazi necessari per la realizzazione del progetto, in caso di iniziative di educazione alimentare promosse da soggetti terzi (esempio: A.T.S.).

b) Progetti per la gestione delle eccedenze e la riduzione dei rifiuti.

In questo ambito l'I.A. si deve rendere disponibile a mettere in atto una serie di azioni specifiche quali: la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, il recupero del cibo/alimenti somministrati agli utenti del servizio e non consumati, l'utilizzo di imballaggi atti a ridurre l'impatto ambientale, strumenti per consentire all'utenza scolastica di portare il proprio avanzo (pane e frutta o dessert non deperibile) a casa.

c) Valutazione della qualità percepita (customer Satisfaction). -

A questo proposito l'I.A. può presentare un progetto integrativo che comprenda sempre:

- una valutazione quantitativa/qualitativa
- una analisi dei dati e la presentazione dei relativi risultati.

Le proposte così presentate nel progetto tecnico saranno oggetto di valutazione.

All'avvio dell'appalto, i Servizi Educativi del Comune di Paderno Dugnano condivideranno con le Dirigenze Scolastiche i progetti di educazione alimentare per la definizione di una programmazione delle modalità, delle tempistiche di attuazione e degli utenti da coinvolgere.

TITOLO XII RISORSE UMANE

Art. 54 - Disposizioni generali

L'I.A. è tenuta a svolgere a regola d'arte ogni servizio riguardante l'approvvigionamento, la produzione, la distribuzione, il trasporto dei pasti, la pulizia e sanificazione di tutti gli ambienti, le attrezzature, gli arredi coinvolti nel servizio, con proprio personale e con mezzi adeguati, in modo da soddisfare tutte le esigenze dei servizi stessi.

L'I.A. dovrà, inoltre, prevedere figure professionali con funzioni amministrative (prenotazione dei pasti, disdette, ecc.).

Tutte le azioni inerenti al servizio devono essere svolte da personale alle dipendenze dell'I.A. che provvederà all'adempimento di tutte le relative disposizioni di legge.

Il personale incaricato di svolgere i servizi sopra citati deve essere professionalmente qualificato e costantemente formato ed aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza sul lavoro. L'I.A. deve provvedere, inoltre, affinché il personale addetto all'esecuzione del servizio nei centri di consumo riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini), con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc..) e con i rappresentanti del Comune di Paderno Dugnano. 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.

Tutto il personale dell'I.A. impiegato per il servizio di produzione e distribuzione dei pasti deve svolgere la propria attività nel rispetto della normativa sulla privacy e della riservatezza su qualunque fatto, circostanza, dato sensibile acquisisca nel corso dello svolgimento della propria mansione.

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante nelle cucine, nei centri di consumo, nei servizi di consegna ai domicili e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, i funzionari del Comune di Paderno Dugnano, le figure incaricate dal Comune di Paderno Dugnano ai controlli sul servizio, al personale delle scuole ed i genitori della Commissione Mensa.

Considerata la delicatezza dei compiti di cui il personale dell'I.A. è preposto, il Comune di Paderno Dugnano, nel caso di inottemperanza al presente capitolato, ripetute lamentele, inefficienza, cattivo operato, comportamenti scorretti da parte del personale dell'I.A., comunicherà formalmente all'I.A. le criticità rilevate a cui dovrà seguire un solerte ed efficace intervento risolutivo da parte dell'I.A. stessa. Nel caso di mancata risoluzione delle problematiche evidenziate il Comune di Paderno Dugnano si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. la sostituzione della risorsa umana non idonea o inadatta alla mansione lavorativa. In tal caso l'I.A. dovrà procedere alla sostituzione con tempestività e comunque non oltre tre giorni dalla comunicazione formale.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che non si effettuino continui spostamenti e che non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico.

Non è ammesso che il personale impiegato per le attività di produzione, trasporto e distribuzione per l'appalto in essere, definito nel progetto presentato in sede di gara, venga trasferito dai propri servizi, anche solo temporaneamente, per sostituzioni in altri centri dell'I.A., se non nei giorni di sospensione dei servizi ristorativi svolti sul territorio di Paderno Dugnano.

L'I.A. deve informare dettagliatamente il proprio personale circa il contenuto del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. In particolare, l'I.A. è tenuta a garantire la presenza in ogni cucina e refettorio di una copia del capitolato e dei relativi allegati, delle ricette e della tabella dei pesi a cotto.

Art. 55 - Direzione del servizio

L'I.A. deve prevedere una figura di responsabile (direttore del servizio) con funzione di interfaccia con A.GE.S. e il Comune di Paderno Dugnano, di coordinamento continuativo e supervisione dell'intero servizio. Tale figura deve possedere un titolo di studio attinente alla mansione svolta (laurea almeno triennale in ambito tecnologico-gestionale), deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore per la ristorazione scolastica di un servizio di analoghe dimensioni (almeno 2.000 pasti giornalieri).

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti del Comune di Paderno Dugnano al controllo dell'andamento del servizio, essere presente sulle strutture di Paderno Dugnano per 40 ore settimanali e sempre reperibile. In caso di emergenza, deve intervenire nel più breve tempo possibile per la risoluzione della problematica emersa.

In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di pari competenze ed esperienza e darne tempestiva comunicazione al Comune di Paderno Dugnano.

Il direttore del servizio è tenuto a partecipare alle riunioni di programmazione e valutazione del servizio ed alle riunioni con il gruppo di genitori ed insegnanti della Commissione Mensa indette dai Servizi educativi del Comune di Paderno Dugnano.

Art. 56 - Figure di responsabilità

Per l'espletamento del servizio previsto nel presente Capitolato, l'I.A. dovrà mettere a disposizione, oltre al direttore del servizio di cui all'art.55, le seguenti figure professionali:

- **figura con funzione di dietista** per 40 ore settimanali con specifico titolo di studio (laurea triennale o magistrale es. dietistica, scienze della nutrizione umana, ...) ed esperienza almeno quinquennale nell'ambito della ristorazione scolastica, le cui mansioni devono essere:
 - ✓ la predisposizione e il controllo dei menu stagionali;
 - ✓ la predisposizione delle diete leggere, speciali ed etico/religiose;
 - ✓ l'elaborazione delle presenze giornaliere.
- **capocuoco:** per 40 ore settimanali si dovrà prevedere che, presso il centro cottura sito in via De Amicis, venga previsto nell'organico un cuoco con funzione di coordinamento e responsabilità della produzione. Le sue mansioni saranno di:
 - ✓ gestione degli approvvigionamenti;
 - ✓ coordinamento e gestione del personale di servizio (in ausilio al personale direttivo);
 - ✓ organizzazione delle attività di cucina: modalità operative da adottare in fase di produzione dei pasti e delle diete speciali dalla ricezione della merce alla pulizia e sanificazione, produzione pasti;
 - ✓ gestione delle non conformità supportato dal personale direttivo.Tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza nella stessa mansione in un centro cottura per la refezione scolastica di almeno 2000 pasti giornalieri, con diploma di Istituto professionale ed un livello contrattuale adeguato alla mansione ricoperta (almeno 3° livello per il centro cottura).
- **cuochi asili nido:** il cuoco deve aver maturato almeno 3 anni di esperienza nella stessa mansione nella cucina di un asilo nido, eventualmente con diploma di Istituto professionale ed un livello contrattuale adeguato alla mansione ricoperta (almeno 4° livello).

Presso le sedi di distribuzione, il direttore del servizio dovrà individuare un operatore di riferimento con funzione di "referente di mensa" e di interfaccia tra l'utenza adulta e il direttore del servizio, in grado di coordinare il proprio gruppo, di comunicare con tempestività al centro cottura eventuali criticità e saperle risolvere per evitare disservizi all'utenza.

Tali figure dovranno essere adeguatamente formate e con comprovata esperienza nel settore della ristorazione scolastica nonché nello specifico ruolo.

Art. 57 - Personale

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello indicato nel progetto tecnico, come numero, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale.

Nella predisposizione dell'organico necessario allo svolgimento del servizio di produzione (cuochi, aiuto cuochi, addetti alla preparazione e lavaggio), distribuzione dei pasti (addetti al servizio mensa), veicolazione (autisti), l'I.A. dovrà mettere a disposizione operatori in numero e con capacità e competenze tali da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per un corretto ed organizzato svolgimento del servizio che comprende tutte le attività inerenti la produzione e distribuzione di pasti, spuntini, merende, la raccolta delle prenotazioni e l'elaborazione dei dati secondo quanto disposto nel presente capitolato e relativi allegati.

Nella fase di distribuzione dei pasti dovranno essere garantiti i seguenti rapporti minimi addetti/utenti:

- scuole dell'infanzia rapporto minimo 1/40 in fase di distribuzione del pranzo per servizio al tavolo. Lo stesso rapporto deve essere rispettato nella fase di pulizia successiva alla distribuzione, con un monte ore a persona sufficiente ad attuare tutte le operazioni previste nel piano di sanificazione ed avere una condizione igienica di ambienti, arredi e attrezzature ineccepibile;
- scuole primarie rapporto minimo 1/50 in fase di distribuzione del pranzo per servizio al tavolo. Lo stesso rapporto deve essere rispettato nella fase di pulizia successiva alla distribuzione, con un monte ore a persona sufficiente ad attuare tutte le operazioni previste nel piano di sanificazione aziendale ed avere una condizione igienica di ambienti, arredi e attrezzature ineccepibile;
- scuole secondarie di primo grado e self-service rapporto minimo 1/60 garantendo un servizio agile e veloce. Lo stesso rapporto deve essere rispettato nella fase di pulizia successiva alla distribuzione, con un monte ore a persona sufficiente ad attuare tutte le operazioni previste nel piano di sanificazione ed avere una condizione igienica di ambienti, arredi e attrezzature ineccepibile;
- asili nido il personale in servizio deve garantire la consegna alle salette degli spuntini del mattino, delle merende e la fase di pulizia successiva al consumo del pasto, con un monte ore a persona sufficiente ad attuare tutte le operazioni previste nel piano di sanificazione ed avere una condizione igienica di ambienti, arredi e attrezzature ineccepibile.

Tutti i rapporti richiesti dovranno essere sempre rispettati durante l'intero periodo di appalto.

In caso di turni, qualora gli stessi siano tra loro molto ravvicinati (meno di un'ora), l'I.A. deve prevedere la presenza di un numero di operatori adeguato per il tempo necessario a garantire il rapido espletamento del servizio ed il ripristino delle condizioni igieniche fra un turno e l'altro.

Qualora vi sia un incremento di utenti nel turno di servizio 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).

Oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, per ciascun plesso dovrà essere presentato l'indice di produttività medio settimanale inteso come "numero di pasti / ore complessive".

Tale indice sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

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

Nella predisposizione dell'organico per lo svolgimento del servizio di produzione dei pasti dovrà essere definito un team operativo in grado di mettere in atto in modo efficiente ed efficace tutte le attività inerenti la produzione, dall'approvvigionamento al confezionamento e veicolazione nel rispetto della normativa vigente in materia d'igiene e sicurezza e di quanto disposto nel presente capitolato.

Prima della firma del contratto l'I.A. deve presentare al Comune di Paderno Dugnano la documentazione relativa a tutto il personale operante presso tutte le sedi del servizio da cui emerga il rispetto dei requisiti delle singole figure professionali, richiesti negli articoli precedenti. Per gli anni successivi al primo l'I.A. dovrà presentare l'organizzazione di cui sopra con le medesime indicazioni, almeno 30 giorni prima dell'avvio del servizio.

Art. 58 - Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla preparazione, trasporto e distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni centro di produzione e distribuzione dei pasti. Allo scopo di garantire quanto sopra, l'I.A. dovrà mettere in atto le azioni ritenute più opportune per gestire l'emergenza risorse umane.

In caso di assenza, anche comunicata il giorno stesso, l'I.A. dovrà garantire il mantenimento dell'organico previsto per l'espletamento del servizio nel rispetto di quanto indicato nel progetto presentato in sede di gara e di quanto riportato al precedente art. 57.

Art. 59 - Personale e rapporto di lavoro

Ogni attività inerente al servizio di ristorazione (ad eccezione, eventualmente, dei servizi accessori) deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A.

L'I.A. è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base al contratto di lavoro, alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazione obbligatoria verso gli infortuni ed in materia assistenziale e previdenziale, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali e assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa committente e comunque si impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza A.GE.S..

L'I.A. può ricorrere alle forme di occupazione previste dalle normative vigenti, nei limiti e con le modalità da esse stabilite e in coerenza con i contratti collettivi nazionali.

Si obbliga inoltre ad esibire in qualsiasi momento ed a richiesta dell'Amministrazione Comunale e di A.GE.S. le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nei confronti del proprio personale l'I.A. deve osservare tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro.

A.GE.S. provvede al pagamento del corrispettivo dovuto all'I.A. previa dichiarazione dell'I.A., di aver corrisposto al personale quanto dovuto a titolo di retribuzione, indennità ed emolumenti accessori, da inviare mensilmente completa del livello contrattuale di ogni singola risorsa umana, della data di avvio del rapporto contrattuale e della durata del contratto di lavoro.

Qualora l'I.A. risulti inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali e/o con il pagamento delle retribuzioni dovute al personale occupato nell'appalto e delle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, si procederà come previsto dagli art. 4 e 5 del D.P.R. n. 207/2010 e s.m.i.

L'I.A. si obbliga, altresì, ad applicare integralmente per tutti i dipendenti le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa o da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Il concorrente si impegna, a pena di esclusione, in caso di aggiudicazione del contratto, ad assicurare per l'esecuzione una quota pari al 30% di occupazione giovanile ed una quota pari al 30% di occupazione femminile delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali.

Art. 59 bis – Ulteriori oneri in materia di personale e rapporto di lavoro a carico dell'I.A.

1. Ai sensi dell'art. 1, co. 2 dell'All. II.3 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., l'I.A. che occupi tra 15 e 50 dipendenti, dopo la stipulazione del contratto, entro i termini stabiliti dalla Stazione Appaltante, e, comunque, non oltre sei mesi dalla data della stipulazione del contratto, deve consegnare una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. L'I.A. è, altresì, tenuta a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità. La mancata produzione della relazione comporta l'applicazione delle penali previste dall'art. 72, del presente CSA.
2. Ai sensi dell'art. 1, co. 3 dell'All. II.3 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., l'I.A. che occupi più di 15 dipendenti, dopo la stipulazione del contratto, entro i termini stabiliti dalla Stazione Appaltante, e, comunque, non oltre sei mesi dalla data della stipulazione del contratto, deve presentare la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a loro carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte. La relazione di cui al presente comma è trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali. La mancata produzione della relazione comporta l'applicazione delle penali previste dall'art. 72, del presente CSA.
3. L'I.A., ai sensi dell'art. 1, co. 4 dell'All. II.3 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., deve assicurare all'occupazione giovanile una quota pari ad almeno il 30% e a quella femminile una quota pari ad almeno il 30% delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, comprese quelle realizzate in subappalto o avvalimento. Il mancato assolvimento del presente obbligo comporta l'applicazione delle penali previste dall'art. 72, del presente CSA.

Art. 60 - Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del D.Lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, e garantendo altresì pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

Art. 61 - Formazione e addestramento

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di formare ed informare dettagliatamente il proprio personale circa le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune di Paderno Dugnano e da A.GE.S..

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 dall'I.A.

L'I.A. dovrà inoltre prevedere una specifica formazione del proprio personale in merito alle tematiche legate alla salute, alla tutela dell'ambiente, alla comunicazione.

L'I.A. deve assicurare che la formazione sarà impartita prima dell'inizio dell'appalto e poi successivamente, come indicato nel programma di formazione.

Entro l'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. dovrà fornire al Comune di Paderno Dugnano il piano di formazione con corsi previsti al fine di accrescere il profilo professionale degli operatori ed ottimizzare il servizio. Nel programma formativo dovranno essere indicate le figure professionali coinvolte, i temi che saranno trattati, le ore previste, il personale docente, le date definite per la formazione e il luogo di svolgimento.

Il programma formativo deve essere studiato in funzione delle figure professionali a cui è rivolto e pertanto si devono prevedere incontri formativi dedicati per le seguenti figure professionali: direttore del servizio, dietista, autisti, cuochi ed aiuto cuochi, addetti al servizio mensa.

Il personale neoassunto dovrà partecipare ad un corso formativo di base prima dell'inizio della propria prestazione.

L'I.A. deve inoltre prevedere, attraverso le figure responsabili interventi "on the job" nel corso dei quali vengano spiegati e corretti gli errori operativi o specificate modalità operative diverse ma più efficienti sul servizio. L'addestramento deve essere svolto e documentato ogni qualvolta il personale direttivo lo ritenga necessario e opportuno in funzione delle rilevazioni interne svolte.

Si sottolinea che l'addestramento non sostituisce la formazione.

In seguito a formazione frontale l'I.A. deve prevedere un test di verifica da sottoporre ai partecipanti il cui esito dovrà essere discusso con gli stessi operatori, soprattutto nel caso in cui le risposte fossero errate. L'avvenuta formazione dovrà essere documentata ed archiviata presso i singoli centri di produzione e distribuzione. Detta documentazione dovrà essere visionabile da parte del Comune di Paderno Dugnano e dei suoi incaricati al controllo del servizio.

Nel caso in cui si rilevino, nel corso dei controlli svolti dal Comune di Paderno Dugnano e dei suoi incaricati, errori operativi che denotano una mancata efficacia della formazione svolta, il Comune di Paderno Dugnano comunicherà formalmente gli errori rilevati e la necessità di ripetere la formazione agli operatori carenti.

Art. 62 - Norme di prevenzione, infortuni e igiene durante il lavoro

1. Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale adeguati indumenti di lavoro, completi di idoneo copricapo, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, e richiedere all'eventuale subappaltatore indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Testo Unico, D.lgs. 81/08), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 17 del D.lgs. 81/08.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione da attuarsi nei centri di consumo anche tra un turno e l'altro, per il trasporto, riconoscibili per il diverso colore.

Gli indumenti devono riportare il nome dell'I.A. e consentire l'identificazione del dipendente; tale norma deve essere imposta anche all'eventuale subappaltatore.

Le figure professionali di coordinamento e controllo dell'I.A. sono tenute ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso le sedi di produzione e consumo.

2. Controllo della salute degli addetti

L'Azienda Sanitaria Locale può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale dell'I.A. ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti.

3. Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti ("Testo Unico sulla salute e sicurezza del lavoro" D.lgs. 81 del 09/04/2008 e successive modificazioni ed integrazioni).

Inoltre, viene richiesta all'I.A. l'osservanza, da parte del suo personale nel corso del proprio operato, di eventuali protocolli comunali nell'uso dei locali.

L'I.A., a 30 (trenta) giorni dall'inizio della gestione del servizio deve integrare il proprio documento di valutazione

dei rischi come previsto nel D.lgs. 81/08, inserendo anche i locali e le attività proprie di contratto, fornendo copia al Comune di Paderno Dugnano, pena di decadenza del contratto.

4. *Referenti alla sicurezza.*

L'I.A. deve comunicare al Comune di Paderno Dugnano il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco per ogni struttura operativa, onde consentire al Datore di lavoro Committente di attivare le procedure e misure di coordinamento stabilite dall'art. 26 del D.lgs. 81/08, ed altresì consentire al rappresentante dell'I.A. in loco di attivare, quando necessario, le previste procedure e le misure di coordinamento.

5. *Sopralluogo per la valutazione dei rischi.*

L'I.A. si impegna, senza riserva di sorta:

- ad eseguire un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio allo scopo di verificare e valutare, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e ad informare i propri lavoratori;
- ad elaborare un proprio Documento Unico di Valutazione dei Rischi (D.U.V.R.I.), indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, ai sensi dell'articolo 26 del D.lgs. 81/08.

6. *Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti.*

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare, deve imporre al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

7. *Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e sanificanti.*

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei prescritti Dispositivi di Protezione Individuale (D.P.I.), e quando l'utilizzo di tali dispositivi è previsto dalle schede di valutazione dei rischi, attenendosi a quanto indicato nelle schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti utilizzati, anche per quanto attiene alla manipolazione, uso, stoccaggio e smaltimento.

8. *Impiego di energia*

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte dell'I.A. deve essere assicurata da personale adeguatamente informato e formato dal proprio Preposto sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature e relativi comandi elettrici e delle valvole e/o saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la propria sicurezza e quella delle altre persone presenti, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

Art. 63 - Igiene del Personale

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa comunitaria e nazionale in materia ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente rispettare le disposizioni minime riportate all'allegato 6, le disposizioni aziendali, le disposizioni di legge.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 64 - Piano di autocontrollo

All'avvio del servizio, l'I.A. dovrà redigere il proprio Piano di Autocontrollo secondo i principi dell'HACCP in ottemperanza con quanto previsto dal Reg. Ce 852/04 e s.m.i., personalizzato per le diverse sedi operative (centro cottura, cucine asili nido e centri di consumo).

Il Piano dovrà contenere anche tutte le indicazioni operative riportate nel presente capitolato e prevedere efficaci procedure di sorveglianza dei punti critici, in modo che, in caso di non conformità, l'I.A. possa predisporre azioni correttive mirate.

Il suddetto documento, specifico per ogni realtà, dovrà essere consultabile presso la realtà stessa insieme alla documentazione di monitoraggio e verifica, in esso prevista.

Art. 65 - Diritto di controllo da parte del Comune di Paderno Dugnano e di A.GE.S.

Il servizio di fornitura pasti verrà seguito e controllato dal Comune di Paderno Dugnano e da A.GE.S. con le seguenti modalità e ambiti di competenza:

- gestione contrattuale, amministrativa e contabile: A.GE.S.;
- controllo generale sulla qualità del servizio ed in particolare sulla qualità delle forniture alimentari, della preparazione, erogazione, e della distribuzione dei pasti ed il controllo sulla qualità delle derrate somministrate presso i terminali di somministrazione: Comune di Paderno Dugnano.

È facoltà del Comune di Paderno Dugnano effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, anche in assenza del personale dell'I.A., controlli senza limitazioni di orario presso le sedi di produzione e di distribuzione pasti.

Tali sopralluoghi sono svolti allo scopo di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato e di quanto l'I.A. si è impegnata, a qualsiasi titolo ad effettuare.

Il Comune di Paderno Dugnano a questo scopo, si potrà avvalere di personale interno qualificato, di liberi professionisti specializzati, di società di consulenza, che potranno effettuare i controlli anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

Nello specifico i professionisti incaricati dal Comune di Paderno Dugnano, nel corso dell'ispezione potranno verificare:

- lo stato igienico e le condizioni degli ambienti e dei servizi igienici;
- il funzionamento degli impianti tecnologici e delle attrezzature;
- lo stato, le condizioni igieniche e le modalità di utilizzo di impianti e attrezzature;
- lo stato, le condizioni igieniche e le modalità di utilizzo di materie prime, ingredienti, prodotti finiti;
- lo stato, le condizioni igieniche e le modalità di utilizzo, la documentazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (M.O.C.A.);
- l'etichettatura dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione delle derrate, nonché le modalità e i tempi di consegna;
- le modalità di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- le modalità di trasporto dei pasti e il rispetto dei tempi stabiliti;
- le modalità di sanificazione e le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di gestione dei rifiuti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia.

In particolare, per quanto riguarda le derrate alimentari e i menu scolastici, per gli anziani e per il self-service saranno verificati:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari a quanto prescritto negli allegati 2 e 3 (anche attraverso valutazione delle bolle di consegna);
- la corrispondenza dei pasti serviti ai menu settimanali in vigore ed alle diete speciali;
- il controllo delle quantità delle porzioni. La grammatura verrà valutata come peso medio di 10 porzioni casuali per ogni piatto, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto nella relativa grammatura a cotto;
- la gestione delle diete speciali. Inoltre, saranno oggetto di valutazione:
- le condizioni igieniche del personale addetto;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità e la formazione degli addetti.

L'I.A. è vincolata a:

- consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo previste dal Comune di Paderno Dugnano e poste in essere dalla stessa come precedentemente dettagliato, fornendo al personale incaricato la più ampia collaborazione e mettendo a loro disposizione tutta l'eventuale documentazione richiesta;
- attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detti controlli;
- porre in essere le indicazioni del Comune di Paderno Dugnano formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 66 - Controlli da parte dell'Autorità Competente (ATS, NAS, ecc.)

L'I.A. è tenuta a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo da parte delle Autorità competenti e attuare tutte le eventuali prescrizioni conseguenti a detto controllo.

L'I.A., a questo proposito, è tenuta a informare con immediatezza il Comune di Paderno Dugnano della visita ispettiva da parte dell'Autorità competente e a fornire contestualmente copia dei verbali rilasciati ed eventuali disposizioni impartite.

Nel caso fossero state rilevate non conformità e di conseguenza prescrizioni e sanzioni da parte dell'Autorità competente, l'I.A. è tenuta tempestivamente a rispondere alle richieste, comunicando l'avvenuta risoluzione al Comune di Paderno Dugnano.

Le eventuali disposizioni impartite dall'Autorità competente per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'I.A. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà al Comune di Paderno Dugnano e ad A.GE.S. la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste all'art.72, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 67 - Commissione mensa

Le Commissioni Mensa collaborano con l'Amministrazione Comunale e con A.GE.S. nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di refezione scolastica, visto il ruolo positivo esercitato dalle stesse nell'interesse dell'utenza.

Nell'interesse dell'utenza, le Commissioni Mensa esercitano il ruolo:

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

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito protocollo d'intesa sottoscritto tra Amministrazione Comunale, rappresentanti dei genitori e dirigenti scolastici.

Potranno inoltre essere previste verifiche a campione, da parte delle Commissioni mensa, sulla gradibilità della preparazione delle diete speciali attraverso un assaggio delle stesse, senza oneri aggiuntivi per A.GE.S..

L'I.A. deve fornire a tutti i componenti autorizzati dal Comune di Paderno Dugnano, nello specifico la Commissione Mensa, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante le eventuali visite al centro cottura ed alle cucine degli asili nido.

La Commissione Mensa, quale organo di controllo comunale, potrà eseguire in autonomia controlli sulla qualità del pasto con le modalità e nel rispetto delle specifiche linee di indirizzo. Ai membri della Commissione Mensa non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature ed è fatto assoluto divieto di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

Art. 68 - Piano dei controlli

L'I.A. nel corso dell'appalto, metterà in atto un Piano dei Controlli relativo alle derrate, ai pasti prodotti oltre ad effettuare tamponi su attrezzature e superfici di lavoro, stoviglie e utensili, palmari su cuochi e addetti, debitamente sanificati per testare l'efficacia delle operazioni di sanificazione delle su indicate superfici.

Ogni anno, prima dell'avvio del servizio l'I.A. dovrà presentare il piano dei controlli nel quale dovranno essere riportati per ogni centro di produzione e distribuzione le analisi previste (matrici / superfici, parametri ricercati, frequenza di campionamento, laboratorio di analisi incaricato).

Le analisi verranno effettuate presso un laboratorio accreditato individuato dall'I.A. e il relativo costo sarà a carico dell'I.A. per l'intera durata del contratto.

I risultati analitici dovranno essere comunicati dall'I.A. al Comune di Paderno Dugnano con l'invio dei rapporti di prova. Gli stessi dovranno essere presenti per la consultazione da parte degli incaricati al controllo del Comune di Paderno Dugnano, nel centro cottura, nelle cucine e nei centri di consumo dei pasti.

Nel caso di risultati non conformi, il Comune di Paderno Dugnano potrà far ripetere le analisi secondo frequenze ritenute dalla stessa necessarie, fino a totale risoluzione della non conformità. Quanto previsto non comporta alcun onere aggiuntivo a suo carico.

Nel caso in cui Comune di Paderno Dugnano ritenga necessario, a suo insindacabile giudizio, per condizioni particolari verificatesi nel corso del servizio (es. contestazioni per presenza di bruciature, gusti sgradevoli, malesseri per assunzione di diete speciali o menu standard, ecc.), di effettuare prelievi di campioni su derrate alimentari e prodotti finiti da sottoporre ad analisi microbiologiche, chimiche, fisiche, eseguirà detti prelievi attraverso proprio personale incaricato, anche senza previa comunicazione all'I.A., senza comunque comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Al momento del prelievo di campione, potrà essere presente anche il personale dell'I.A. Il prelievo del campione, in mancanza del prodotto, avverrà utilizzando il campione testimone del pasto predisposto giornalmente in ogni struttura dall'I.A. secondo quanto previsto all'art. 70.

Le quantità di derrate/prodotti finiti prelevati saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto ad A.GE.S. per le quantità di campioni prelevati. Le analisi saranno attuate in laboratorio accreditato scelto dal Comune di Paderno Dugnano e gli oneri relativi alle analisi svolte saranno in carico all'I.A. Gli esiti delle analisi saranno comunicati all'I.A. dal Comune di Paderno Dugnano, attraverso l'invio dei rapporti di prova.

L'impegno economico per le analisi svolte dal Comune di Paderno Dugnano e dall'I.A. stessa sarà a totale carico dell'I.A.

Il Comune di Paderno Dugnano, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della risoluzione della non conformità, imputando all'I.A. i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra azienda e dandone immediata comunicazione all'Autorità competente.

Nei casi particolarmente gravi il Comune di Paderno Dugnano ed A.GE.S. si riservano la facoltà di risolvere il contratto senza ulteriore motivazione.

Art. 69 - Monitoraggio rete idrica

L'I.A. deve prevedere un numero minimo di controlli batteriologici dell'acqua di rete avvalendosi di un laboratorio, accreditato ACCREDIA (UNI EN ISO/IEC 17025), con una cadenza trimestrale. Tali analisi devono prevedere, oltre alla ricerca di parametri microbiologici previsti dalla normativa vigente in materia, anche la ricerca di alcuni metalli pesanti, tra cui alluminio, piombo, ferro e nichel. I punti di prelievo dovranno essere i seguenti:

- a) un punto acqua (rubinetto) per il centro cottura;
- b) un punto acqua (rubinetto) per le cucine degli asili nido;
- c) il punto di erogazione di acqua potabile di rete microfiltrata posto in ogni centro di consumo.

L'I.A. ha l'obbligo di inviare tutti i rapporti di prova dei controlli analitici effettuati, nonché di fornire tempestivamente al Comune di Paderno Dugnano ogni segnalazione di non conformità.

Il Comune di Paderno Dugnano si riserva il diritto di eseguire, a suo insindacabile giudizio, le analisi sull'acqua potabile di rete nei punti di erogazione sopra riportati, le cui spese rimarranno a carico dell'I.A..

Art. 70 - Conservazione campione testimone del pasto

L'I.A. deve prelevare e conservare in impianto refrigerato, presso tutte le sedi di consumo, un campione rappresentativo del pasto somministrato giornalmente.

Il personale presente deve essere responsabilizzato circa le modalità di prelievo e conservazione del pasto. Deve essere prelevata un'aliquota di almeno 150 grammi di ciascuna delle portate principali somministrate.

Ogni campione di alimento deve essere posto in sacchetti sterili forniti dall'I.A.

Sui sacchetti sterili opportunamente sigillati ed etichettati, devono essere indicati il nome del prodotto e la data del prelievo.

I campioni devono essere conservati nel frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del lunedì successivo.

L'I.A. è tenuta a definire una procedura specifica per il campionamento e conservazione del pasto testimone, che dovrà essere a disposizione presso tutte le sedi di distribuzione per eventuali analisi, da svolgere nel caso in cui si rilevino situazioni di criticità, di cui il pasto assunto potrebbe esserne la causa.

Art.71 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

Le non conformità rilevate nel corso dei sopralluoghi svolti saranno, di norma, comunicate all'I.A. per iscritto entro i 10 giorni lavorativi successivi.

Se entro sette giorni lavorativi dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune di Paderno Dugnano di concerto con A.GE.S. applicheranno le penali previste all'art. 72 del presente Capitolato.

TITOLO XIV PENALI

Art. 72 - Penalità

A tutela delle norme contenute nel presente capitolato, A.GE.S, qualora si verificino inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, si riserva di procedere all'applicazione di penalità in relazione alla gravità delle inadempienze.

In particolare, l'I.A. è soggetta alle seguenti penalità.

a) Penalità legate al servizio di produzione e distribuzione dei pasti

a.1. Standard igienico - sanitari

- Euro 1.500,00 nel caso di stoccaggio e/o utilizzo di derrate avariate/scadute, in cattivo stato di conservazione;
- Euro 1.000,00 per ogni analisi microbiologica su derrate o pasti pronti o su superfici di lavorazione e palmari degli addetti risultata non conforme;
- Euro 1.000,00 per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nei pasti distribuiti;

- Euro 1.000,00 nel caso di non conformità delle temperature di conservazione e mantenimento delle derrate e dei pasti pronti;
- Euro 1.000,00 per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo personalizzato per ogni struttura, omesso aggiornamento entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso e negli allegati ad esso (es. istruzioni operative);
- Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto degli adempimenti riguardanti la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- Euro 800,00 per confezionamento e/o etichettatura non conforme alle vigenti normative in materia;
- Euro 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle disposizioni tecniche in fase di immagazzinamento, preparazione, trasporto e distribuzione indicate nel presente capitolato e nell'allegato 4;
- Euro 500,00 in caso di inadeguate condizioni igienico-sanitarie degli automezzi addetti al trasporto dei pasti e/o dei contenitori isotermitici;
- Euro 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- Euro 300,00 per mancata disponibilità agli incaricati dei controlli del Comune di Paderno Dugnano della documentazione inerente la messa in atto del sistema di autocontrollo;
- Euro 300,00 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo (c.d. tossinfettivo) e/o loro scorretta conservazione;
- Euro 300,00 nel caso di rinvenimento di giacenze di pasti non consumati, non eliminati al termine del giorno di consumo;
- Euro 250,00 per ogni sede in cui non siano stati effettuati gli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza indicata nel progetto dell'I.A.;

a.2. Quantità e qualità delle materie prime e dei pasti

- Euro 1.000,00 per ogni caso di stoccaggio o utilizzo di materie prime non conformi con quanto previsto nel capitolato e nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato 3 del presente capitolato;
- Euro 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle delle grammature di cui all'allegato 2 al capitolato;
- Euro 250,00 per piatti somministrati non rispondenti ai menu;
- Euro 50,00 per ogni pasto non fornito.

a.3. Diete speciali

- Euro 1.500,00 in caso di errata somministrazione di dieta speciale.
- Euro 250,00 per ogni dieta somministrata non rispondente allo specifico menu per dieta.

a.4. Tempistiche

- Euro 500,00 per ritardi nella consegna del pasto trasportato che superino di 15 minuti i tempi indicati nel presente capitolato. In caso di reiterazione nella medesima scuola la penalità ammonta a euro 1.000,00;
- Euro 250,00 per ogni caso di mancato rispetto dell'orario di distribuzione del pasto;
- Euro 250,00 per il mancato rispetto dei tempi previsti dal capitolato per la risoluzione delle emergenze (risoluzione guasti, sostituzione del personale, risoluzione problemi sistemi informatico).

a.5. Personale

- Euro 800,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- Euro 500,00 per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto per il servizio in ogni sua fase;
- Euro 500,00 per ogni collaboratore utilizzato dall'I.A. non avente i requisiti individuali e formativi previsti dal presente capitolato;
- Euro 500,00 qualora l'I.A. non abbia provveduto nei termini stabiliti, alla sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni.

Inoltre, saranno applicate le seguenti penali:

- Euro 5.000,00 per utilizzo non autorizzato dal Comune di Paderno Dugnano di locali, attrezzature e beni dati in comodato d'uso all'I.A. annessi alla refezione scolastica per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato. In tal caso il Comune di Paderno Dugnano si limiterà all'erogazione della sola penale fatto salvo che l'infrazione non costituisca reato più grave punibile a norma del Codice penale. L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto dal Comune di Paderno Dugnano;
- Euro 2.000,00 nel caso di modifiche o trasformazioni apportate ai locali ed agli impianti dati in comodato d'uso all'I.A. senza la prescritta autorizzazione da parte del Comune di Paderno Dugnano;
- Euro 1.500,00 per mancato rispetto di quanto previsto nel presente capitolato in merito ai locali, arredi ed attrezzature, alla manutenzione ordinaria e straordinaria, alle forniture;

- Euro 1.000,00 per mancato rispetto di quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara. Le penali si intendono riferite ad ogni singola violazione accertata presso le cucine o una specifica sede di distribuzione giornalmente, pertanto, possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni e penali. Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune di Paderno Dugnano il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, né di procedere alla risoluzione del contratto qualora tali inadempienze siano particolarmente gravi e reiterate.

Inoltre, in caso di inottemperanza agli obblighi di cui all'art. 59 del presente Capitolato Speciale, è applicata una penale, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'All. II.3 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii:

- pari a 50,00 euro per ogni giorno di ritardo rispetto alla scadenza data per la consegna dei documenti richiesti, nei primi 30 giorni di ritardo;
- pari a 75,00 euro per ogni giorno di ritardo rispetto alla scadenza data per la consegna dei documenti richiesti, dopo 30 giorni di ritardo;
- pari a 5000,00 euro in caso di mancato rispetto dell'obbligo di assicurare all'occupazione giovanile una quota pari ad almeno il 30% e a quella femminile una quota pari ad almeno il 30% delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali.

La violazione dell'obbligo di cui all'art. 59, comma 1, del presente CSA, comporterà anche la segnalazione all'ANAC e l'interdizione dell'I.A. dalla partecipazione, sia in forma singola, sia in raggruppamento temporaneo di imprese, ad ulteriori procedure di affidamento, per un periodo di dodici mesi.

Art. 73 - Modalità di applicazione delle penalità

L'applicazione della penalità sarà preceduta da contestazione scritta dell'inadempienza, notificata all'I.A. a mezzo PEC, di norma, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dal giorno in cui è stata riscontrata l'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di otto giorni lavorativi dalla notifica della contestazione.

Trascorso tale termine senza che l'I.A. abbia fornito nessuna controprova o se le controdeduzioni fornite siano ritenute inidonee a giustificare le inadempienze, A.GE.S. a suo insindacabile giudizio procederà all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

A.GE.S. procede al recupero degli importi dovuti a titolo di penalità attraverso trattenuta diretta in sede di liquidazione delle fatture per i corrispettivi maturati.

L'applicazione delle penalità non preclude eventuali ulteriori azioni per danno o per eventuali altre violazioni contrattuali.

In caso di reiterato inadempimento nell'arco di 60 giorni, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

La misura complessiva delle penali non può superare il 10% dell'importo del contratto, pena la facoltà, per A.GE.S., di risolvere il contratto in danno dell'I.A.

Allo stesso modo, nel caso in cui si verificano inadempimenti per più di cinque volte nel corso di un anno scolastico, A.GE.S. potrà richiedere la risoluzione del contratto.

A.GE.S. potrà risolvere il contratto con un preavviso formale di 30 (trenta) giorni trasmesso a mezzo pec.

TITOLO XV PREZZO A BASE D'ASTA E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 74 - Importo unitario a base d'asta e valore del contratto

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto, destinato sia alla refezione scolastica che al servizio di fornitura di pasti a domicilio, comprensivo di tutte le voci di spesa poste a carico dell'I.A., comprensivo dei costi della manodopera pari a **€ 2,86**, è stabilito in € 6,12, oltre IVA. Sono esclusi dal costo unitario posto a base d'asta i costi interferenziali della sicurezza.

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti indicato dall'offerta dell'I.A., è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'I.A. Pertanto, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente

compensati da A.GE.S. all'I.A. tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

I pasti da erogare per ogni anno scolastico vengono stimati presuntivamente in **537.017**

I dati relativi al numero degli utenti e dei pasti, essendo stimati in via previsionale, potranno subire variazioni a seconda delle esigenze delle utenze.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, A. GE.S. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'I.A. possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. A.GE.S. si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e comunali, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

L'importo complessivo presunto dell'appalto, comprensivo dei quattro anni di appalto, di proroga per ulteriori due anni scolastici e del quinto d'obbligo, è di **€ 22.396.235,95** (Iva esclusa), di cui gli oneri non soggetti a ribasso per la sicurezza da interferenza (DUVRI) sono **€ 47.736** (Iva esclusa) ed il costo della manodopera è di **€ 10.443.906,62 (Iva esclusa)**.

Si specifica che il costo complessivo relativo alla sicurezza indicato riguarda la sicurezza da interferenza (DUVRI) e che tale somma non comprende gli oneri per la sicurezza dei lavoratori dell'I.A. che dovranno essere ricompresi nel prezzo offerto in base a valutazioni dell'impresa concorrente.

L'importo presuntivo dell'appalto riferito ad un anno scolastico, è stimato in **€ 3.286.544,04** (oltre Iva), di cui **€ 1.535.868,62** è costituito dal costo della manodopera. Gli oneri per la sicurezza da interferenze sono pari a **€ 7.020,00**.

Il corrispettivo da pagare all'I.A. sarà determinato unicamente dal numero dei pasti effettivamente consumati.

Il finanziamento e pagamento dell'appalto avverrà mediante risorse proprie di A.GE.S., con imputazione ai relativi interventi e capitoli di spesa del Bilancio di previsione dei corrispondenti anni di riferimento.

Con tale finanziamento si intendono interamente compensati all'I.A. tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto dell'appalto.

Art. 75 - Revisione del prezzo

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del cinque per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano i seguenti indici:

Tipologia di indicatore ISTAT	Descrizione indicatore ISTAT	Incidenza percentuale
IR (Indice Retribuzioni Orarie medie)	IR [562] Fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione	47% Pari all'incidenza del costo della manodopera
PC (Prezzi al Consumo)	PC ecoicop [01] Prodotti alimentari e bevande analcoliche	33% Pari all'incidenza del costo del food
PC (Prezzi al Consumo)	PC [00ST] Indice generale senza tabacchi	20% Pari all'incidenza dei costi diversi

A.GE.S. monitora l'andamento della variazione dei suddetti indici con periodicità quadrimestrale.

La revisione si applica anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla Stazione Appaltante: ai sensi dell'art. 119 comma 2 del Codice, è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dagli articoli 8 e 14 dell'allegato II.2-bis, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2, del Codice.

Art. 76 - Prezzo del pasto e liquidazione relative fatture

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante. Gli importi relativi al servizio di ristorazione verranno liquidati all'I.A. in base ai pasti effettivamente prodotti.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati da A.GE.S. 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 dovrà essere emessa in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. n. 66/2014 - Legge n. 89/2014).

La fatturazione avrà cadenza mensile e il pagamento della fattura avverrà entro 45 giorni dal ricevimento a seguito dell'attestazione della conformità dei servizi svolti alle previsioni contrattuali attestata dal direttore dell'esecuzione e confermata dal Responsabile del Progetto e previo esito positivo DURC. Ritardi nel pagamento oltre tale termine possono comportare 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 dell'I.A. la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'I.A., il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte di A.GE.S..

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

Si stabilisce sin d'ora che A.GE.S. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 77 – Utilizzo del centro cottura per produzioni esterne e royalties

L'I.A. potrà produrre pasti per utenze e/o servizi estranei rispetto a quelli individuati nel presente capitolato, utilizzando il centro cottura concesso da A.GE.S., previa autorizzazione da parte della stessa e del Comune di Paderno Dugnano.

In tal caso, qualora venga accordata l'autorizzazione, l'I.A. è tenuta al versamento di una somma a titolo di royalty per l'impiego della predetta struttura, quantificata in misura del 7% sul prezzo di aggiudicazione offerto dall'I.A. per ogni pasto prodotto per utenze e/o servizi estranei rispetto a quelli individuati nel presente capitolato.

A fronte dell'eventuale autorizzazione, l'I.A. potrà impiegare la struttura per la produzione, di volta in volta autorizzata, fermo restando l'onere di presentare una dettagliata rendicontazione mensile del numero dei pasti prodotti ed assoggettati a royalties.

TITOLO XVI CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 78 - Clausola risolutiva espressa

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 122 del D. Lgs n. 36/2023, A.GE.S. 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) decadenza delle Autorizzazioni a norma di legge emanate dagli Enti preposti (AST, VVF etc).
- b) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte dell'I.A. e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
- c) mancato avvio del servizio;
- d) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- e) gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte di A.GE.S.;
- f) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- g) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
- h) reiterata irregolarità contributiva potrà essere motivo ovvero causa sufficiente a determinare la risoluzione contrattuale;
- i) 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;
- j) dichiarazione di fallimento dell'I.A.;
- k) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico;
- l) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- m) casi di grave tossinfezione;

- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dalla committente;
- p) 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 da A.GE.S.; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata all'I.A. ed è esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 15 (quindici) gg. per ottemperare alle prescrizioni imposte.

Scaduto il termine assegnato, è redatto processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, A.GE.S. risolve il contratto con atto scritto comunicato all'I.A., fermo restando il pagamento delle penali.

A.GE.S., ai sensi dell'art 124 del D. Lgs n. 36/2023, in caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo relativi all'I.A. dell'I.A. 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.

Inoltre, il presente contratto è soggetto a risoluzione espressa ed automatica in caso di mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità finanziari disposti dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

Art. 79 - Recesso Contrattuale

A.GE.S. si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 123 del D.lgs. n.36/2023 in qualunque tempo e fino al termine del servizio.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale a mezzo PEC.

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

Qualora A.GE.S. si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'I.A. un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'I.A. al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come
- attestate dal verbale di verifica redatto da A.Ge.S.;
- spese sostenute dall'I.A.;
- 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.

Art. 80 – Subappalto

In applicazione dell'art. 128 del D.lgs. n. 36/2023, in considerazione delle caratteristiche dell'utenza destinataria del servizio, è vietato il subappalto delle prestazioni principali del servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. Pertanto, le relative prestazioni devono essere svolte direttamente dall'affidatario.

Il subappalto è ammesso nei termini stabiliti dall'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023 per i servizi accessori a quello principale (veicolazione pasti dal centro cottura ai refettori e ai domicili, pulizie straordinarie, rilevazione presenze, disinfestazione, analisi microbiologiche) e dovrà essere espressamente indicata nella documentazione amministrativa, presentata in sede di gara, la volontà di avvalersi di tale facoltà e la parte di appalto che si intenderebbe eventualmente subappaltare. All'I.A. non è consentito cedere in alcun modo e in alcun momento il contratto, pena l'immediata risoluzione e l'escussione della garanzia definitiva, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

I contratti di subappalto sono stipulati in misura non inferiore al 20% delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'art. 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1. al D.lgs. n. 36/2023.

Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intendono subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Art. 81 - Riservatezza dei dati

I dati e le notizie di cui l'I.A. verrà a conoscenza nell'espletamento del servizio sono segreti e riservati. In

particolare, l'I.A. è tenuta 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 venuta 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 vengano considerate riservate e come tali vengano trattate. In caso di accertata violazione del presente articolo A.GE.S. si riserva di agire giudizialmente contro i responsabili nelle opportune sedi civili e penali.

Art. 82 - Tracciabilità dei flussi

L'I.A. 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 ad A.GE.S. 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'I.A. 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.

Art. 83 - Esecuzione del servizio in pendenza di stipula

L'I.A. 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 all'I.A. stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Art. 84 - Tutela della privacy

Ai sensi del regolamento UE n. 679/2016 (GDPR), i dati forniti dalle imprese partecipanti sono trattati per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il loro conferimento è obbligatorio per le ditte che vogliono partecipare alla gara e l'ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definito dalla normativa vigente in tema di appalti pubblici.

L'I.A. riconosce ed accetta che, qualora l'oggetto contrattuale comporti il trattamento di dati personali per conto del Comune di Paderno Dugnano e di A.GE.S., la stessa sarà designata ed istruita, con la stipula del contratto ed in relazione all'espletamento del servizio, quale Responsabile esterna del trattamento dei dati nel rispetto dei principi e degli obblighi previsti dal Regolamento UE n. 679/2016 (GDPR) e dalla vigente normativa nazionale in materia di protezione dei dati personali, specialmente in riferimento alle disposizioni di cui all'art. 28 del GDPR.

Art. 85 - Controversie

Per ogni controversia annessa e/o connessa e/o in ogni modo relativa all'interpretazione, all'efficacia, all'adempimento, alla validità e/o alla risoluzione del presente contratto, sarà competente in via esclusiva il Foro di Milano.

Art. 86 - Spese contrattuali

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.

TITOLO XVII NORME FINALI

Art. 87 - Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice dei Contratti Pubblici di cui al d.lgs. 36/2023 ed alle disposizioni legislative vigenti in materia, nonché il Codice Civile in quanto applicabile.