



**COMUNE DI MONZA**  
**SETTORE ISTRUZIONE**  
Servizio Politiche Scolastiche

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

**LOTTO 1**  
Fornitura derrate alimentari  
scuole dell'infanzia paritarie convenzionate.

## INDICE

<b>PARTE I: ASPETTI GENERALI DELL'APPALTO.....</b>	<b>4</b>
Art. 1	OGGETTO DELL'APPALTO..... 4
Art. 2	DURATA DELL'APPALTO ..... 4
Art. 3	IMPORTO A BASE DI GARA..... 4
Art. 4	CAUZIONE DEFINITIVA ..... 4
Art. 5	ASSICURAZIONI E GARANZIE..... 5
Art. 6	TRATTAMENTO DATI PERSONALI..... 6
Art. 7	RECESSO DA PARTE DELL'A.C. .... 7
Art. 8	RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE..... 7
Art. 9	CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO ..... 7
Art. 10	CONSERVAZIONE E CONSEGNA DOCUMENTAZIONE PER L'OTTENIMENTO CONTRIBUTI CE..... 8
Art. 11	IMPORTO ANNUO PRESUNTO ED ESTENSIONE DEL CONTRATTO ..... 8
Art. 12	PREZZO UNITARIO..... 9
Art. 13	INTERVENTO SOSTITUTIVO PAGAMENTI, TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI, ..... 9
Art. 14	CESSIONE DEL CREDITO ..... 9
Art. 15	REVISIONE PREZZI..... 10
Art. 16	SPESE CONTRATTUALI..... 10
<b>PARTE II: QUANTITÀ E QUALITÀ DELLE FORNITURE .....</b>	<b>10</b>
Art. 17	PERIODO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO ..... 10
Art. 18	TIPOLOGIA DELL'UTENZA ..... 10
Art. 19	MENU' E TABELLE DIETETICHE..... 10
Art. 20	VARIAZIONI AL MENÙ..... 11
Art. 21	DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE ..... 12
Art. 22	DIETE PER MOTIVAZIONI RELIGIOSE ED IDEOLOGICHE..... 12
Art. 23	DIETE IN BIANCO ..... 13
Art. 24	DERRATE ALIMENTARI..... 13
Art. 25	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE ..... 13
Art. 26	PRODOTTI BIOLOGICI, A LOTTA INTEGRATA E A MARCHIO CONTROLLATO . 14
Art. 27	GARANZIA DI QUALITÀ' DELLE DERRATE ..... 15
<b>PARTE III: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.....</b>	<b>15</b>
Art. 28	ORGANIZZAZIONE..... 15
Art. 29	APPROVVIGIONAMENTO ..... 15
Art. 30	MODALITÀ' E PUNTI DI CONSEGNA..... 16
<b>PARTE IV: PERSONALE .....</b>	<b>16</b>
Art. 31	PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO..... 16
Art. 32	RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI FORNITURA ..... 17
Art. 33	DIETISTA ..... 17
<b>PARTE V: CONTROLLI DELLE FORNITURE.....</b>	<b>18</b>
Art. 34	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C. .... 18
Art. 35	ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO ..... 18
Art. 36	MODALITÀ E TIPOLOGIA DEI CONTROLLI ..... 18
Art. 37	EFFETTI DEI CONTROLLI ..... 19
Art. 38	ISPEZIONI PRESSO IL FORNITORE ..... 19
Art. 39	BLOCCO DELLE DERRATE ..... 19
Art. 40	RESPONSABILITÀ' DELLA DITTA FORNITRICE IN CASO DI DANNO..... 20
Art. 41	GARANZIE PER VIZI E DIFETTI..... 20
<b>PARTE VI: PENALITÀ' E CONTESTAZIONI.....</b>	<b>20</b>
Art. 42	INADEMPIENZE E PENALITÀ..... 20
Art. 43	APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ..... 21
<b>PARTE VII: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....</b>	<b>22</b>
Art. 44	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO..... 22
Art. 45	CONTROVERSIE..... 23
Art. 46	DISPOSIZIONI FINALI ..... 23

## **ALLEGATI**

Allegato 1	ELENCO SEDI SCUOLE INFANZIA PARITARIE, RELATIVI ISCRITTI E GIORNI DI FUNZIONAMENTO
Allegato 2	MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA
Allegato 2a	MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA - PRIVO DI CARNE SUINA
Allegato 2b	MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA - PRIVO DI CARNE SUINA, BOVINA
Allegato 2c	MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA - PRIVO DI CARNE SUINA, BOVINA, AVICOLA
Allegato 2d	MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA - PRIVO DI QUALSIASI TIPO DI CARNE E DI PESCE
Allegato 2e	MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA - VEGANO
Allegato 2f	PESI A COTTO
Allegato 2g	PASTI AL SACCO
Allegato 3	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE
Allegato 4	LIMITI MICROBIOLOGICI
Allegato 5	PROCEDURA DIETE SPECIALI
Allegato 6	TABELLA PRODOTTI MIGLIORATIVI OFFERTI
Allegato 7	TABELLA DEI PUNTEGGI ASSEGNATI AI PRODOTTI MIGLIORATIVI
Allegato 8	DIETE IN BIANCO

## LOTTO 1

### FORNITURA DERRATE ALIMENTARI SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE CONVENZIONATE. ANNI SCOLASTICI DAL 2015/2016 AL 2019/2020

#### PARTE I: ASPETTI GENERALI DELL'APPALTO

**Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

Il Comune di Monza indice procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del Codice degli Appalti, per l'affidamento della gestione e organizzazione del servizio di fornitura, distribuzione e consegna delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti presso le strutture di cui *all'allegato n. 1*, secondo i menù in vigore nelle strutture del Comune di Monza di cui *agli allegati n.2*.

**Art. 2 DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è fissata in 5 anni, decorrenti presuntivamente dall'anno scolastico 2015/2016 - comunque compatibilmente con i tempi di espletamento della gara - secondo il calendario scolastico delle Istituzioni scolastiche. Alla fine di tale periodo il contratto scadrà di pieno diritto senza alcun bisogno di disdetta. Nel caso in cui, alla scadenza del contratto, l'A.C. non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'I.A. è tenuta a continuarlo alle stesse condizioni contrattuali, previa richiesta dell'A.C., per il tempo necessario all'espletamento della relativa procedura di gara.

**Art. 3 IMPORTO A BASE DI GARA**

L'importo unitario a base di gara, corrispondente a singolo pasto effettivamente distribuito, è pari a € 1,49 Iva esclusa, al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta pari a € 0,01 Iva esclusa.

Il valore annuo presunto del Lotto 1 è pari a € 558.750,00 Iva esclusa, al netto degli oneri annui per la sicurezza pari a € 3.750,00 Iva esclusa, non soggetti a ribasso d'asta.

Il valore complessivo presunto del Lotto 1, relativo all'intera durata del presente appalto, è pertanto pari a € 2.793.750,00 Iva esclusa ed al netto degli oneri per la sicurezza pari a € 18.750,00 Iva esclusa non soggetti a ribasso di gara.

**Art. 4 CAUZIONE DEFINITIVA**

Ai sensi dell'art. 113 Dlgs 163/2006 l'I.A., entro 15 giorni dalla data di affidamento del servizio, dovrà provvedere a depositare una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale.

In caso di aggiudicazioni con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; in caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso eccedente il 20%.

La cauzione definitiva deve essere costituita ai sensi dell'art. 75 del Dlgs 163/06 e smi.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno riportare espressamente la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale (art. 1944 C.C.) nei riguardi dell'I.A. obbligata, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c. 2 del C.C. nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'A.C..

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del Dlgs 163/06 e smi da parte dell'A.C., che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del servizio, nel limite massimo dell'80% dell'importo inizialmente garantito.

Lo svincolo di cui sopra è automatico, con la sola condizione della preventiva consegna all'Istituto garante, da parte dell'I.A., del documento attestante la regolare esecuzione del servizio.

L'ammontare residuo della garanzia fideiussoria (20% dell'importo inizialmente garantito) è svincolato secondo la normativa vigente.

L'atto di costituzione della fidejussione bancaria o assicurativa dovrà comunque contenere un'espressa disposizione in forza della quale la cauzione sarà tacitamente rinnovata, con l'obbligo dell'I.A. di pagamento dei premi o commissioni suppletivi, anche oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione, fino al momento in cui l'I.A. consegna al fideiussore l'originale della polizza corredato dal benestare allo svincolo da parte dell'A.C..

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e può essere estinta condizionatamente al nulla osta rilasciato dall'A.C. e previo rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio. Lo svincolo della cauzione definitiva sarà effettuato in assenza di contestazioni.

#### Art. 5 **ASSICURAZIONI E GARANZIE**

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento di quanto previsto dal presente Capitolato.

A tale scopo l'I.A., prima dell'esecuzione del servizio, si impegna a consegnare all'A.C. una polizza RCT/RCO, indicante l'esatta attività esercitata presso l'A.C., stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione, con espressa rinuncia del garante ad azioni di rivalsa nei confronti dell'A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'assunzione del contratto.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 7.500.000,00 (eurosettemilionicinquecentomila/00), per sinistro e per anno assicurativo, per la sezione della RCT e con un massimale non inferiore a euro 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00), per sinistro e per ciascuna persona danneggiata, per la sezione della RCO.

Tutti i massimali andranno rideterminati, alla scadenza di ogni annualità, in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

La copertura assicurativa dovrà essere articolata con un testo di polizza completo ed esaustivo, con franchigie e/o scoperti non elevati e riportare, a titolo esemplificativo e non limitativo, le seguenti condizioni aggiuntive:

- Rc conduttore di immobili ed impianti;
- Rc smercio;
- danni a cose trovantis nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- Causale incendio;
- Rinuncia alla rivalsa;

- Danni da interruzione attività;
- terzi fornitori e dipendenti;
- Danni a cose caricate, sollevate e movimentate;
- Danni a cose in consegna e custodia;
- RC Committenza;
- Dlgs 624/94;
- Danni a Terzi da Lavoratori non dipendenti;
- Lesioni personali subiti da lavoratori non INAIL;
- Danno biologico;
- Obbligo di comunicazione all'A.C. entro 15 gg in caso di disdetta o mancato pagamento del premio;
- Precisazione dell'eventuale ATI con estensione ai danni causati anche dalle Mandanti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà inoltre prevedere la copertura dei rischi derivanti da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché qualsiasi altro danno a terzi conseguente alla somministrazione di pasti e/o bevande.

L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dell'amministrazione stessa per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio. L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni derivanti da infortuni od altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, al personale dipendente o similare dell'I.A., durante l'esecuzione del servizio.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

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

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento in copia resa autentica; per le annualità successive dovrà entro 15 gg dalla scadenza anniversaria consegnare copia della ricevuta attestante l'avvenuto pagamento del premio.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

#### Art. 6 **TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi del Dlgs 196/2003 e smi, si informa che i dati forniti dall'I.A. sono trattati dall'A.C. esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto. I concorrenti hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del medesimo decreto. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Monza.

L'I.A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti i dati sensibili degli utenti e dell'A.C. di cui possa venire in possesso

nell'esecuzione del contratto in ottemperanza a quanto previsto dal DLGS 196/2003 e smi.

L'I.A. entro l'avvio del servizio dovrà trasmettere all'A.C. il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali, individuato al fine di garantire il rispetto del Dlgs 196/2003 e smi, nonché i nominativi degli incaricati del trattamento.

I dati personali comuni e sensibili, acquisiti per la gestione dei servizi oggetto della presente gara, dovranno essere trattati solo ed esclusivamente per tutte le finalità connesse alla realizzazione del servizio.

L'I.A. dovrà inoltre:

- organizzare un sistema di trattamento dei dati personali comuni e dei dati personali sensibili che riguardi tutte le operazioni espressamente richiamate dall'art. 4, c. 1 del DLGS 196/2003 e smi;
- garantire la predisposizione di un sistema di sicurezza idoneo a rispettare le indicazioni degli artt. 31 e seguenti del DLGS 196/2003 e smi con particolare riferimento all'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza contro i rischi di distruzione o perdita anche accidentale dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alla finalità della raccolta.

#### **Art. 7 RECESSO DA PARTE DELL'A.C.**

L'A.C. può recedere unilateralmente dal contratto, per ragioni di opportunità, anche se è stata iniziata la prestazione.

In tal caso, in deroga all'art. 1671 del C.C., l'I.A. avrà diritto di percepire esclusivamente i corrispettivi relativi alle prestazioni effettuate fino al momento della comunicazione di recesso, rinunciando a qualsiasi pretesa di indennizzo e/o di risarcimento e/o di rimborso ad alcun titolo.

Inoltre ai sensi dell'art. 1, c. 13 della L. 135/2012, l'A.C. ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto qualora i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. (ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488) successivamente alla stipula del contratto stesso siano migliorativi e subordinatamente alla mancata riconduzione, da parte dell'I.A., del corrispettivo delle prestazioni al limite di qualità/prezzo previsto dalla Convenzione CONSIP di riferimento.

#### **Art. 8 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale a tutela dei propri interessi.

#### **Art. 9 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO**

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio di fornitura, oggetto del presente Capitolato, ad eccezione del servizio di consegna derrate in misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale. Il subappalto deve essere dichiarato in sede di ammissione alla gara (dlgs 163/2006 e smi) e deve necessariamente essere autorizzato dall'A.C. a pena di nullità.

L'I.A. si impegna a depositare presso l'A.C., almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate, la copia autentica del contratto di subappalto.

Con il deposito del contratto di subappalto l'I.A. deve trasmettere, altresì, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei

requisiti previsti per l'I.A. e la certificazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate. In caso di mancato deposito dei documenti necessari nel termine previsto, l'A.C. può risolvere il contratto sottoscritto fermo restando, in ogni caso, il diritto al risarcimento del danno.

Nei confronti del subappaltatore non deve sussistere alcuno dei divieti di cui all'art. 67 del Dlgs 159/2011.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'I.A., la quale rimane l'unica e sola responsabile, nei confronti dell'A.C., della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata. L'I.A. si obbliga a manlevare e tenere indenne l'A.C. da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

L'I.A. si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto, qualora durante l'esecuzione dello stesso vengano accertati dall'A.C. inadempimenti dell'impresa subappaltatrice; in tal caso l'I.A. non avrà diritto ad alcun indennizzo da parte dell'A.C. né al differimento dei termini di esecuzione del contratto.

L'I.A. si obbliga, ai sensi dell'art. 118 Dlgs 163/06, a trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa via via corrisposte al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

L'esecuzione delle attività subappaltate non possono formare oggetto di ulteriore subappalto.

In caso di inadempimento da parte dell'I.A. agli obblighi di cui ai precedenti punti, l'A.C. può risolvere il contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

Per tutto quanto non previsto, si applicano le disposizioni di cui all'art. 118 Dlgs 163/06.

Il periodo comunque necessario per l'ottenimento dell'autorizzazione al subaffidamento non potrà in alcun modo essere preso in considerazione quale motivo di protrazione o sospensione del termine stabilito per l'inizio e l'ultimazione dei servizi e/o lavori, né potrà essere addotto a fondamento di alcuna richiesta o pretesa di indennizzi, risarcimenti o maggiori compensi di sorta.

**Art. 10 CONSERVAZIONE E CONSEGNA DOCUMENTAZIONE PER L'OTTENIMENTO CONTRIBUTI CE**

In merito alla distribuzione dei prodotti lattiero-caseari agli utenti del servizio ristorazione scolastica, l'I.A. è tenuta a fornire al Comune tutta la documentazione necessaria all'ottenimento del recupero dei contributi CE/Agea (ex AIMA) derivanti dall'applicazione del Regolamento CE 3392/93 e smi, o altri eventuali contributi presenti e futuri.

In caso l'I.A. non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto.

**Art. 11 IMPORTO ANNUO PRESUNTO ED ESTENSIONE DEL CONTRATTO**

L'importo annuo dell'appalto è quello indicato nell'atto di aggiudicazione; lo stesso si intende modificabile, con variazioni in più o in meno fino alla



percentuale del 20%, per variazioni dovute a decrementi o incrementi forzati del servizio, senza per questo modificare il costo pasto di aggiudicazione.

**Art. 12 PREZZO UNITARIO**

Il prezzo dei pasti è quello indicato nell'atto di aggiudicazione. Resta inteso che il prezzo è comprensivo di tutti i costi e gli oneri espressamente o implicitamente imputabili al servizio richiesto dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'I.A. proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

**Art. 13 INTERVENTO SOSTITUTIVO PAGAMENTI, TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI,**

Al termine di ogni mese L'I.A. comunicherà all'Ufficio Ristorazione scolastica, sulla base delle presenze giornaliere e su moduli riepilogativi concordati, il numero dei pasti effettivamente consumati per i quali sono stati distribuiti i prodotti oggetto del presente appalto; i dati saranno comunque verificati in contraddittorio dal personale preposto al controllo del servizio. Tali moduli, opportunamente controllati, costituiranno base per la fatturazione.

La fatturazione dovrà essere effettuata mensilmente sulla base dei pasti distribuiti, con modalità elettronica (DM 55/2013), ed il suo pagamento sarà effettuato entro 30 gg dalla data di presentazione della stessa.

Ai sensi del D.P.R. 207/2010 "Regolamento di esecuzione ed attuazione del Dlgs 163/2006, in caso di:

- accertata inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto,
- ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'I.A. impiegato nell'esecuzione del contratto

L'A.C. procederà ai sensi degli artt. 5, 6 del citato DPR 207/2010.

In ogni caso, ai sensi dell'art. 4 del citato Regolamento, sull'importo netto delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'A.C. del certificato di collaudo o di verifica di conformità e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva dell'I.A..

L'I.A. emetterà le fatture in relazione ai servizi erogati esponendo l'imponibile, la quota relativa alla ritenuta dello 0,50%, in applicazione delle prescrizioni previste all'art. 4, comma 3 del D.P.R. 207/2010, e applicherà l'I.V.A sul valore imponibile complessivo della prestazione, non decurtato dello 0,50%. L'importo che sarà pagato corrisponderà alla differenza tra il totale della fattura comprensivo di IVA, e la quota relativa alla ritenuta dello 0,50%.

I pagamenti dovranno essere effettuati con modalità tracciabili ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e smi, mediante accredito su conto corrente dedicato.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari l'I.A. assume tutti gli obblighi previsti nel citato art. 3.

In caso di mancato rispetto degli obblighi imposti dalla L. 136/2010 l'A.C. procederà all'immediata risoluzione del contratto.

**Art. 14 CESSIONE DEL CREDITO**

E' consentita la cessione del credito già maturato, purché la stessa sia stata regolarmente notificata all'A.C. e dalla stessa accettata.

**Art. 15 REVISIONE PREZZI**

Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 115 del Dlgs 163/2006. Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, l'A.C. riconoscerà tale revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I) - Provincia di Milano, pubblicato dall'ISTAT, e riferito al mese di settembre. Eventuali richieste di revisione prezzi avanzate dall'I. A., di entità superiore a quella sopra citata, potranno essere operate ai sensi dell'art. 1664 del C.C.: qualora per effetto di circostanze imprevedibili si siano verificati aumenti o diminuzioni dei costi determinanti per il contratto, superiori al 10% e limitatamente per quella differenza che ecceda il decimo.

**Art. 16 SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico dell'I.A. le spese contrattuali, di bollo e di registrazione, nonché tutte le imposte e tasse che dovessero in avvenire colpire il contratto.

**PARTE II: QUANTITÀ E QUALITÀ DELLE FORNITURE**

**Art. 17 PERIODO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio di fornitura derrate dovrà essere assicurato per l'intero anno scolastico, secondo il calendario scolastico regionale e di Istituto, con esclusione dei giorni coincidenti con le chiusure programmate.

L'A.C., prima dell'avvio del servizio, comunicherà annualmente all'I.A. i giorni di inizio e chiusura, il calendario scolastico ed il numero effettivo degli utenti, suddivisi per tipologia. Di volta in volta saranno comunicate dall'Ufficio Ristorazione Scolastica le eventuali ulteriori sospensioni forzate del servizio.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per cause di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'impresa, che questa non possa evitare agendo nel modo più corretto secondo quanto richiesto dal presente Capitolato (ad esempio calamità naturali, chiusura improvvisa delle scuole ...).

**Art. 18 TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

Le derrate alimentari fornite sono destinate alla preparazione dei pasti per gli alunni delle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate di cui all'allegato n.1.

Il numero degli utenti giornalieri, riportato nell'allegato n. 1, potrà giornalmente subire variazioni in meno per effetto di assenze improvvise degli stessi (malattie o altro); in tal caso nulla sarà dovuto all'I.A..

In caso di variazione del numero degli iscritti (in aumento o diminuzione) per effetto di nuovi inserimenti o di ritiri dal servizio, l'A.C. avrà cura di trasmettere la relativa comunicazione con congruo anticipo.

**Art. 19 MENU' E TABELLE DIETETICHE**

L'I.A. dovrà organizzare le forniture di derrate alimentari applicando i menù in vigore nelle mense scolastiche del Comune di Monza, allegati e parti integranti del presente Capitolato, come segue:

▪ Allegato 2	Menù scuola dell'infanzia
▪ Allegato 2a	Menù privo di carne suina
▪ Allegato 2b	Menù privo di carne suina e bovina

▪ <b>Allegato 2c</b>	Menù privo di carne suina, bovina e avicola
▪ <b>Allegato 2d</b>	Menù privo di qualsiasi tipo di carne e di pesce
▪ <b>Allegato 2e</b>	Menù vegano
▪ <b>Allegato 2f</b>	Pesi a cotto
▪ <b>Allegato 2g</b>	Pasti al sacco

I menù sono distinti in menù stagionali: estivo su quattro settimane, invernale su otto settimane. Gli stessi non dovranno in nessun caso essere modificati dall'I.A., se non previa intesa con l'A.C.

Il pasto giornaliero è normalmente composto da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta o dessert o yogurt o gelato o altro in mono-porzione
- pane comune

Il pasto al sacco deve essere garantito, in caso di richiesta da parte delle scuole interessate, conformemente a quanto previsto nell'allegato n. 2g; tale richiesta sarà comunicata direttamente dalle scuole paritarie.

L'allegato 2f riporta le tabelle dei pesi a cotto che definiscono, salvo quanto specificato diversamente, le grammature a cotto di ogni piatto previsto dal menù. In particolare sono indicati i pesi a cotto dei singoli ingredienti e il peso a cotto complessivo del piatto, che rappresenta la grammatura da somministrare ad ogni utente.

E' compito dell'I.A. calcolare in base ai propri fattori di conversione crudo/cotto, legati alle materie prime impiegate, ai cali peso dovuti allo scongelamento, alle attrezzature, alle modalità di cottura (tempi e temperature), alla presenza di sale e a qualsiasi altro fattore la ditta ritenga utile, per ogni ingrediente ed ogni singolo piatto le grammature a crudo che permettano di ottenere i pesi a cotto richiesti.

Tali pesi a cotto non devono per nessun motivo e in nessun caso essere considerati dall'I.A. solo indicativi: pertanto non sono ammesse oscillazioni degli stessi. Per carni o pesci cotti, i pesi a cotto sono al netto dei liquidi utilizzati per ammorbidire le carni durante la cottura ed il trasporto.

La quantità dei pasti predisposta per ogni singola scuola dovrà inoltre prevedere la possibilità di eventuali bis, nell'ordine almeno del 5% dei pasti forniti.

Prima dell'inizio del servizio l'I.A. dovrà consegnare ad ogni cucina e all'A.C. le grammature a crudo degli ingredienti necessari per la realizzazione dei piatti previsti dai menù così che le cuoche abbiano la necessaria corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

#### Art. 20 **VARIAZIONI AL MENÙ**

Nel periodo di durata dell'appalto l'A.C. potrà avere la necessità di apportare modifiche ai menù oggetto della presente gara. In tal caso dovrà applicare i nuovi menù, senza oneri aggiuntivi.

L'A.C. si riserva la possibilità di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono nei casi particolari di direttive fornite dall'ASL di Monza e Brianza in relazione a cambiamenti ritenuti dall'ASL stessa particolarmente significativi per il benessere dei bambini.

Qualora, in funzione dei menù concordati con l'A.C., dovessero essere introdotti alimenti non contemplati nell'allegato n. 3, l'I.A. dovrà fornire apposita scheda tecnica della derrata inserita che verrà valutata ed approvata dall'A.C. prima del suo utilizzo.

L'A.C. concorderà con l'I.A. ingredienti e grammature dei nuovi piatti.

Per far fronte a situazioni di conclamato allarme igienico o sociale (ad es. B.S.E., aviaria), dovrà provvedere anche alla fornitura di prodotti diversi da quelli previsti nei menù, in accordo e su richiesta dell'A.C., sostituendo i prodotti a rischio con altri di medesimo valore nutritivo ed economico.

L'A.C. si riserva inoltre il diritto di richiedere all'I.A. l'introduzione di menù alternativi per far fronte a situazioni di emergenza.

#### **Art. 21 DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE**

L'I.A. si impegna a fornire alimenti per diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. che avrà cura di trasmettere, con congruo anticipo, quanto segue:

- le certificazioni mediche fornite dalle famiglie degli utenti
- le ricette e le grammature dei singoli piatti (nel caso di patologie particolari, quali ad es. diabete, fenilchetonuria, ecc.);
- il periodo per il quale è richiesta la dieta speciale.

L'elaborazione delle diete speciali è affidata all' I.A. nella persona del Dietista che ha il compito di elaborare i menù speciali secondo quanto previsto dalla procedura diete speciali di cui all'allegato n. 5 e dal successivo art. 25.

I prodotti specifici da utilizzare per la preparazione delle diete speciali (es. prodotti privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate di origine rigorosamente nazionale), anche se non indicati direttamente nel Capitolato (es. agnello, coniglio, ecc.) devono essere forniti dall'I.A. senza oneri aggiuntivi per l'A.C. e con modalità che consentano alle strutture di ricevimento di individuarne i destinatari.

Gli alimenti sostitutivi devono essere corrispondenti per tipologia a quelli previsti dai menù vigenti per l'utenza scolastica (es. gelato, crostatina, dolce, budino ecc.).

Le diete speciali garantite nell'a.s. 2014/2015 sono state n. 50, di cui n. 6 per celiachia.

#### **Art. 22 DIETE PER MOTIVAZIONI RELIGIOSE ED IDEOLOGICHE**

L'I.A. dovrà garantire la fornitura di alimenti per assicurare, a coloro che lo richiedano, la dieta speciale per motivi religiosi o ideologici (es. dieta vegetariana, vegana). Tali alimenti dovranno essere forniti nel rispetto dei menù appositamente predisposti di cui agli allegati nn. 2a,2b,2c,2d, 2e. I menù dovranno essere garantiti a tutti gli utenti che li richiedano e in tutte le strutture. Il dietista dell'I.A. dovrà aggiornare nel corso dell'appalto, ogni qualvolta verranno introdotte variazioni al menù in essere, le diete speciali e le diete etico-religiose formulandole in aderenza al menù settimanale vigente.

In questi casi l'A.C. segnalerà con congruo anticipo la necessità di introdurre tali diete indicando: data, scuola, tipologia di dieta richiesta. Le relative derrate dovranno essere consegnate alle strutture di ricevimento in modo che i destinatari siano individuabili.

Le diete per motivi religiosi o ideologici garantite nell'anno scolastico 2014/2015 sono state in totale n. 48.

**Art. 23 DIETE IN BIANCO**

L'I.A. dovrà garantire agli utenti indisposti, che ne facciano richiesta, una dieta leggera alternativa al menù del giorno secondo le indicazioni riportate nell'Allegato 8.

In tutte le strutture dovranno essere disponibili le derrate alimentari necessarie al fine di poter garantire tempestivamente agli utenti interessati il pasto idoneo, seppur in aderenza al menù settimanale vigente (allegato n. 2).

**Art. 24 DERRATE ALIMENTARI**

I fornitori delle derrate alimentari devono essere accuratamente selezionati. Devono essere in grado di certificare la qualità dei loro prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi d'assicurazione della qualità e l'applicazione delle regole di buona pratica di produzione (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo della qualità all'interno dello stabilimento di produzione).

L'I.A., prima dell'inizio del servizio, dovrà consegnare all'I.A. l'elenco dei fornitori contenente i nominativi delle Aziende che l'I.A. è in grado di mantenere per l'intera durata dell'appalto, fatta salva la possibilità dell'A.C. di richiedere e/o autorizzare la sostituzione degli stessi.

Ogni fornitura dovrà essere costituita, per ogni genere alimentare, da uno o due lotti di produzione (salvo diversi accordi) identificabili con l'indicazione del lotto o della data di produzione o confezionamento nonché della data di scadenza o del termine minimo di conservazione. Le confezioni multiple dovranno consentire di procedere al frazionamento delle stesse, senza che ciò pregiudichi la possibilità di risalire al lotto di produzione.

**Art. 25 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE**

Le derrate fornite dall'I.A. devono:

- essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, da quanto stabilito dall'autorità sanitaria e alle caratteristiche merceologiche, qualitative e microbiologiche stabilite negli allegati nn. 3 e 4;
- non contenere Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente: non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

E' obbligatorio per l'I.A. documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, provincia, regione, Stato) ed identificare l'azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari.

Su richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà consegnare le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema etc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/02, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal Capitolato e/o dalla vigente legislazione.

L'I.A., prima dell'inizio del servizio, dovrà depositare presso l'Ufficio Ristorazione scolastica oltre all'elenco dei fornitori le schede tecniche di tutte le derrate alimentari che intende utilizzare per il servizio.

Ogni scheda tecnica dovrà riportare:

- l'origine del prodotto;

- le sue caratteristiche qualitative commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, conservabilità, tempo di stagionatura, ecc);
- modalità di consegna (frequenza, automezzi, temperature di trasporto);
- tipo di imballaggio;
- le sue caratteristiche nutrizionali;
- le sue caratteristiche microbiologiche

## Art. 26 **PRODOTTI BIOLOGICI, A LOTTA INTEGRATA E A MARCHIO CONTROLLATO**

### **a) PRODOTTI BIOLOGICI**

L'I.A. dovrà fornire per l'intera durata dell'appalto e ogni volta che compaiono in menù, i seguenti prodotti biologici:

- pasta
- riso
- cereali minori (orzo e farro)
- pomodori pelati
- uova fresche
- pesto
- succhi di frutta freschi e UHT
- mozzarella
- patate fresche e surgelate
- yogurt naturale e alla frutta.

In fase di gara l'I.A. potrà inserire nel progetto tecnico ulteriori prodotti biologici, che si impegnerà a fornire per l'intera durata dell'appalto ogni volta che compaiono in menù. I prodotti biologici di cui viene richiesta la fornitura e che saranno offerti in sede di gara dovranno:

- > essere certificati dagli istituti individuati dal Ministero per le risorse agricole;
- > presentare in etichetta la dicitura "agricoltura biologica regime di controllo CEE", il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati;
- > gli eventuali prodotti di provenienza extracomunitaria, dovranno essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art. 11 del Reg. CEE 2092/91 e smi ed integrazioni, nonché dai Regg. CEE 94/92, 3457/92 e 529/95. Per questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla UE.

### **b) PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA**

L'I.A. dovrà fornire per l'intera durata dell'appalto e ogni volta che compaiono in menù, i seguenti prodotti freschi a lotta integrata:

#### **VERDURA**

- insalata
- pomodori

#### **FRUTTA**

- mele

- pesche

Tutti i prodotti a lotta integrata dovranno essere normati dal regolamento CEE 2078/92 e provenire da operatori agricoli aderenti al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (legge del 3 febbraio 2011, n. 4).

### c) PRODOTTI A MARCHIO CONTROLLATO

Dovranno essere forniti per l'intera durata dell'appalto e ogni volta che compaiono in menù i seguenti prodotti a marchio DOP e IGP:

- provolone dolce Valpadana (DOP)
- taleggio (DOP)
- asiago (DOP)
- Montasio (DOP)
- grana Padano (DOP)
- bresaola della Valtellina (IGP).

#### Art. 27 **GARANZIA DI QUALITA' DELLE DERRATE**

E' fatto obbligo all'I.A. di assicurare e dimostrare che le derrate alimentari fornite siano conformi alle norme igieniche e di sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie relative alla commercializzazione delle stesse.

L'I.A. dovrà, pertanto, produrre con cadenza annuale copia di tutta la documentazione che attesti l'idoneità di ogni prodotto alimentare ai parametri di qualità igienico-sanitaria e merceologici previsti negli allegati nn. 3 e 4, con particolare riferimento alle procedure applicate per la sua conservazione ed il suo trasporto, alle verifiche della qualità effettuate prima della consegna all'A.C..

### PARTE III: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

#### Art. 28 **ORGANIZZAZIONE**

L'I.A. dovrà organizzare, coordinare, gestire la distribuzione e la consegna di derrate alimentari nelle strutture di cui all'allegato n.1, in ottemperanza a quanto stabilito negli articoli successivi.

#### Art. 29 **APPROVVIGIONAMENTO**

L'I.A. dovrà provvedere alla quantificazione, all'acquisto ed alla consegna delle derrate alimentari presso le sedi indicate nell'allegato n.1, sulla base dei menù in vigore e delle grammature necessarie.

Le forniture dovranno essere effettuate, tenendo conto delle disponibilità di spazi nonché di frigoriferi e freezer esistenti nelle singole scuole e nel rispetto del seguente piano di approvvigionamento:

pane fresco	giornalmente
frutta e verdura	almeno due volte alla settimana;
pollame fresco, gnocchi e ravioli freschi	il giorno precedente il consumo;
le derrate deperibili: carni fresche sottovuoto, latticini, formaggi crudi a maturazione rapida, yogurt e uova	almeno una volta alla settimana;
formaggi stagionati e salumi	una volta alla settimana
latte U.H.T., dolce/dessert, surgelati e	una volta al mese

derrate non deperibili (pasta, riso, pelati, olio etc...)	
Gelati	due volte al mese nel periodo estivo

L'I.A., prima dell'inizio del servizio e per ogni settimana di menù, dovrà comunicare all'A.C. i giorni effettivi della settimana in cui verranno effettuate le consegne in funzione del menù vigente e del suddetto piano di approvvigionamento (ad es. il lunedì ..., il martedì ...). La stessa avrà cura di comunicare tempestivamente all'A.C. eventuali modifiche al suddetto programma di consegne trasmesso.

Gli orari ed i giorni di consegna delle derrate destinate alle cucine delle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate presso le sedi di cui all'allegato n.1, dovranno essere concordate con i Responsabili delle scuole e sentito l'Ufficio Ristorazione scolastica. Pertanto la presentazione del relativo programma di approvvigionamento dovrà avvenire solo dopo tali accordi.

I fornitori dovranno utilizzare mezzi adatti al trasporto delle sostanze alimentari, dotati di idoneità sanitaria, igienicamente idonei e rispondenti ai requisiti di legge per quanto riguarda le modalità costruttive ed i materiali. Durante il trasporto dovranno essere rispettate le condizioni di temperatura stabilite dalla legislazione vigente.

La consegna delle merci nelle strutture scolastiche dovrà comunque essere effettuata nelle prime ore della mattina (ore 8.00-10.00) o nel pomeriggio (13,30-15,30) e in momenti diversi dalla preparazione e dalla distribuzione.

#### Art. 30 **MODALITA' E PUNTI DI CONSEGNA**

L'I.A. effettua le consegne dei prodotti, a proprio rischio ed assumendosi tutte le relative spese, in tempi sufficientemente utili al loro utilizzo, in funzione del menù giornaliero e/o settimanale e del piano di approvvigionamento di cui all'art. 29.

Ogni scuola dovrà ricevere l'elenco dettagliato delle forniture mensili/settimanali con l'indicazione del numero dei pasti a cui sono riferite, delle quantità e del giorno di consegna, con un anticipo di almeno cinque giorni rispetto alla settimana in cui le stesse verranno utilizzate. Tale prassi non dovrà essere seguita per i prodotti per i quali è previsto l'approvvigionamento giornaliero.

I prodotti dovranno essere consegnati presso le sedi delle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate di cui all'allegato n. 1.

L'I.A. su richiesta specifica dell'A.C. dovrà garantire la fornitura di quanto stabilito dal Capitolato anche in presenza del cambiamento del numero e/o delle sedi dei punti di consegna.

Al momento della consegna la ditta consegnerà al responsabile di ogni struttura di cui sopra una copia del documento di trasporto.

Le derrate alimentari a peso variabile devono sempre riportare sull'etichetta l'indicazione del peso.

I lotti di produzione diversa dovranno essere consegnati su pallet distinti e, comunque, la dimensione dei pallet non potrà superare l'altezza di cm 150.

#### **PARTE IV: PERSONALE**

##### Art. 31 **PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO**

Il personale impiegato nelle operazioni di trasporto e di consegna deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene personale e degli alimenti, operare nel rispetto di quanto stabilito dal



D.P.R. 327/80 (mantenimento della catena del freddo) nonché delle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Ogni addetto deve essere dotato di idonei indumenti di lavoro nonché di appositi cartellini di riconoscimento, che dovranno essere indossati/esibiti durante l'esecuzione delle operazioni di consegna. L'I.A. deve inoltre garantire che il personale sia in possesso dei requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti e deve ottemperare a quanto previsto dal DLgs 81/2008.

**Art. 32 RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI FORNITURA**

L'I.A. dovrà individuare una figura di riferimento (direttore) con il compito di sovrintendere a tutte le operazioni preparatorie delle forniture del trasporto e delle consegne. Il direttore dovrà inoltre essere presente sul territorio comunale per almeno n. 4 ore giornaliere, per un totale n. 20 ore settimanali, per 38 settimane annue. L'I.A., in fase di gara potrà presentare una proposta migliorativa del monte ore suddetto.

Il Responsabile del servizio di fornitura dovrà:

- › mantenere costantemente i contatti con i referenti delle scuole dell'infanzia paritarie;
- › monitorare l'andamento del servizio;
- › mantenere i rapporti con i referenti dell'A.C..

In caso di sua assenza o impedimento, l'I.A. provvederà alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti.

Il responsabile del servizio dovrà garantire la sua costante reperibilità e fornire all'A.C. il recapito telefonico e fax.

Entro sette giorni lavorativi dall'aggiudicazione, l'I.A. comunicherà all'A.C. i nominativi del responsabile e del suo sostituto, con i relativi curricula.

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del responsabile del servizio (o del sostituto), qualora lo stesso non garantisca uno svolgimento corretto e soddisfacente delle sue funzioni.

**Art. 33 DIETISTA**

Il personale impiegato per la preparazione di diete speciali dovrà avere la qualifica di dietista (D. M. n° 744 del 1994), e pertanto essere in possesso di un titolo di studio specifico (Laurea di 1° o 2° livello o titoli pregressi equipollenti). Dovrà inoltre avere un'esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il dietista avrà il compito di sovrintendere a tutte le operazioni preparatorie delle diete speciali e dovrà essere presente sul territorio comunale per almeno n. 4 ore al giorno per due giorni a settimana (totale n. 8 ore settimanali), per 38 settimane annue. L'I.A., in fase di gara potrà presentare una proposta migliorativa del monte ore suddetto.

Il/la dietista dovrà:

- tenere i contatti con l'Ufficio comunale preposto al ricevimento della richiesta di dieta speciale da parte della famiglia;
- prendere in carico la documentazione e conservarla secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di privacy;
- predisporre le diete speciali, sanitarie, etiche religiose ed in bianco, adeguando i menù vigenti alle esigenze sanitarie e nutrizionali degli utenti.

In particolare:

- dovrà aggiornare, prima dell'avvio del servizio, tutte le diete speciali in essere sulla base dei menù allegati al presente Capitolato.

L'aggiornamento delle diete speciali deve essere assicurato per tutta la durata del contratto anche in caso di:

- modifica totale o parziale dei menù,
- menù speciali,
- modifica della certificazione medica inizialmente presentata dalla famiglia,
- richiesta motivata dell'A.C.;
- consegnare alle scuole di riferimento le diete speciali elaborate, illustrare i contenuti delle stesse al personale di cucina, aver cura di far pervenire alla famiglia la dieta speciale predisposta;
- consegnare la documentazione finale all'Ufficio comunale preposto;
- mantenere costantemente i contatti con le famiglie ai fini dell'aggiornamento delle certificazioni mediche;
- mantenere i rapporti con i referenti dell'A.C..

In caso di sua assenza o impedimento, l'I.A. provvederà alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti.

Il dietista dovrà garantire la sua costante reperibilità e fornire all'A.C. il recapito telefonico e fax.

Entro sette giorni lavorativi dall'aggiudicazione, l'I.A. comunicherà all'A.C. i nominativi del dietista e del suo sostituto, con i relativi curricula.

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del dietista (o del sostituto), qualora lo stesso non garantisca uno svolgimento corretto e soddisfacente delle sue funzioni.

## **PARTE V: CONTROLLI DELLE FORNITURE**

### **Art. 34 DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C.**

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche, analisi a campione e ispezioni presso il fornitore, i suoi sub fornitori/produttori e presso i punti di consegna per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. a quanto stabilito dal presente Capitolato ed all'offerta in sede di gara d'appalto.

### **Art. 35 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

I controlli saranno svolti secondo le competenze ed i ruoli che gli sono propri, dai Servizi di Igiene dell'ASL competenti sul territorio, dal personale degli Uffici Comunali e/o da personale specializzato incaricato dall'A.C., dal personale delle scuole dell'infanzia paritarie.

Il personale incaricato dall'A.C. e/o il personale specializzato verificheranno il rispetto delle clausole del Capitolato d'appalto.

### **Art. 36 MODALITÀ E TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

L'A.C. effettuerà un primo controllo verificando, attraverso il personale appositamente incaricato, l'elenco dettagliato delle forniture di derrate che l'I.A. è tenuta a trasmettere mensilmente e/o settimanalmente ai sensi dell'art. 29.

Inoltre, l'A.C. effettuerà costanti verifiche presso le strutture scolastiche individuate come punti di consegna, il luogo di stoccaggio della merce di proprietà dell'I.A. che, a tale scopo, dovrà essere accessibile al personale preposto al controllo. Gli esiti delle verifiche sono incontestabili.

Le verifiche sono mirate ad accertare quanto segue:

- corrispondenza tra alimenti consegnati e menù in essere nel periodo cui si riferiscono le consegne;

- che la quantità dei prodotti forniti sia correttamente calcolata in funzione del numero dei presenti e delle grammature a crudo e a cotto;
- conformità degli standard qualitativi (agronomici, igienici, pezzature ecc...) dei prodotti ai requisiti merceologici indicati nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dall'I.A. in sede di gara;
- integrità degli imballaggi, delle confezioni, conformità delle etichettature alla legislazione vigente;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione dei prodotti;
- automezzi di trasporto: stoccaggio, stato igienico, temperature;
- stato igienico - sanitario del personale addetto alla consegna;
- rispetto di ogni aspetto previsto dal presente Capitolato.

Il controllo potrà essere a vista e/o analitico. In quest'ultimo caso i tecnici incaricati dall'A.C. potranno prelevare in qualsiasi momento, a loro totale discrezione e giudizio, dei campioni alimentari e non, per sottoporli ad analisi microbiologiche, chimiche o fisiche presso laboratori specializzati. L'onere delle analisi di laboratorio richieste sulle derrate, per ogni campione prelevato per le analisi, sarà a totale carico dell'I.A..

**Art. 37 EFFETTI DEI CONTROLLI**

Qualora le merci risultino non conformi a quanto stabilito negli allegati nn. 3, 4 e/o siano scadute o alterate, si obbliga a ritirare immediatamente e senza oneri per l'A.C., comunque entro le 24 ore dall'inoltro della contestazione, le partite di merce rifiutate. Tale ritiro dovrà avvenire anche se le merci siano state manomesse e sottoposte ad analisi di controllo.

L'I.A. si impegna a sostituire i prodotti entro le 24 ore dall'avvenuta contestazione. Qualora ciò non avvenisse o avvenisse con un ritardo tale da compromettere la preparazione dei pasti giornalieri, l'Istituzione scolastica paritaria provvederà all'acquisto diretto delle merci presso terzi, imputandone gli oneri all'I.A., mentre l'A.C. provvederà ad applicare la penalità prevista. Ciò avverrà anche in caso di forniture inferiori rispetto alle quantità dovute e necessarie.

**Art. 38 ISPEZIONI PRESSO IL FORNITORE**

L'A.C. ha facoltà di verificare il rispetto, da parte del fornitore/produttore/depositario, delle procedure contenute nel manuale di autocontrollo da questi redatto ed applicato. E' pertanto obbligo del fornitore mettere a disposizione degli incaricati comunali il suddetto piano di autocontrollo completo delle registrazioni delle procedure, dei risultati delle verifiche effettuate e della documentazione allegata.

L'I.A. deve altresì garantire analogo comportamento presso il/i magazzino/i d'appoggio ed il produttore/sub-fornitore.

**Art. 39 BLOCCO DELLE DERRATE**

L'A.C., in caso di dubbi sulla qualità igienica e merceologica delle derrate fornite, potrà bloccarle ovvero vietare temporaneamente il loro utilizzo per la preparazione dei pasti e chiederne la sostituzione. Qualora l'I.A. si rifiuti di sostituire immediatamente le derrate in oggetto, queste dovranno essere contrassegnate con un apposito cartello recante la scritta "derrate temporaneamente non utilizzabili."

Nulla può essere richiesto all'A.C. per il blocco delle derrate, qualunque sia l'esito delle analisi a cui le derrate verranno sottoposte: anche nel caso in cui i referti diano esito positivo, all'I.A. sono addebitate le spese delle analisi sostenute dall'A.C.

**Art. 40 RESPONSABILITA' DELLA DITTA FORNITRICE IN CASO DI DANNO**  
Eventuali ritardi, eccedenti le 96 ore, nel ritiro delle merci rifiutate comportano per l'I.A. l'assunzione di ogni rischio conseguente, esonerando quindi l'A.C. da ogni responsabilità per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che le merci potranno subire a causa del ritardo stesso. In tal caso l'A.C. può provvedere alla distruzione e/o smaltimento delle merci rifiutate, con attribuzione dei conseguenti oneri all'I.A..

**Art. 41 GARANZIE PER VIZI E DIFETTI**  
L'I.A. deve garantire che le derrate siano di buona qualità, integre ed esenti da alterazioni o da imperfezioni dovute alla loro produzione e/o conservazione.  
E' fatto quindi obbligo all'I.A. di garantire, ai sensi degli artt. 1490 e 1497 cod. civ., che i prodotti da essa forniti siano esenti da vizi ed abbiano le qualità essenziali richieste e che siano idonei al consumo.  
L'Azienda si obbliga altresì a rispettare quanto previsto negli allegati nn. 3, 4.  
In relazione a quanto sopra, la ditta fornitrice solleva l'A.C. da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti all'uso dei prodotti finiti, ogni qualvolta dipendano da vizi e difetti di qualità delle derrate alimentari imputabili al fornitore.

#### **PARTE VI: PENALITA' E CONTESTAZIONI**

**Art. 42 INADEMPIENZE E PENALITÀ**  
L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organismi deputati al controllo.  
Nel caso di totale o parziale inadempienze e violazioni alle norme contrattuali che comportino disagi al servizio e all'utenza, l'A.C., oltre a non corrispondere il costo-pasto, applicherà le seguenti penali:

1. Nel caso di fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	€ 500,00
2. Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine	€ 150,00
3. Nel caso della consegna di un quantitativo di alimenti inferiore rispetto a quello dovuto in base alle grammature a crudo e a cotto e al numero di utenti (dopo una irregolarità riscontrate)	€ 250,00
4. Per il mancato rispetto dei giorni di consegna, anticipatamente comunicati (dopo una irregolarità riscontrate)	€ 100,00
5. Nel caso di ritardo o di mancata consegna, tali da compromettere la realizzazione del pasto	€ 500,00
6. Nel caso di mancata consegna dei documenti di cui all'art. 25	€ 300,00
7. Nel caso di mancata consegna dei documenti di cui all'art. 29	€ 150,00
8. Nel caso del ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici	€ 250,00
9. Per ogni violazione di quanto stabilito nell'art. 26 (prodotti biologici, a lotta integrata, IGP, DOP) e nell'offerta in fase di gara (dopo una irregolarità riscontrata)	€ 200,00

10. Per ogni violazione di quanto stabilito nell'allegato n. 3 relativo alle caratteristiche merceologiche degli alimenti (dopo due irregolarità riscontrate)	€ 500,00
11. Per ogni violazione di quanto stabilito nell'allegato n. 4 relativo alle caratteristiche microbiologiche degli alimenti (dopo due irregolarità riscontrate)	€ 500,00
12. Per ogni violazione di quanto previsto dai menù	€ 250,00
13. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	€ 150,00
14. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del responsabile del servizio o del dietista	€ 250,00
15. Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale da parte del responsabile del servizio o del dietista o in caso di irreperibilità degli stessi	€ 150,00
16. In caso di ritardi nella predisposizione delle diete speciali o comunque per ogni violazione a quanto previsto agli art. 21 e 33	€ 200,00
17. In caso di errori nella predisposizione di dieta speciale	Min. € 500,00 max € 2.000,00
18. Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e/o a quanto richiesto nel presente Capitolato	€ 50,00
19. Per la mancata consegna degli alimenti necessari per la predisposizione delle diete speciali ed etico/religiose	Da un 100,00 minimo di € ad un massimo di € 500,00
20. Per la mancata realizzazione dei progetti e proposte di servizi aggiuntivi e/o migliorativi indicati nella relazione tecnica presentata in fase di gara	€ 1.000,00
21. Per ogni violazione alle norme del presente Capitolato non contemplata nel presente articolo verrà applicata una penale di	da € 200,00 a €1.000,00

#### Art. 43 **APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ**

Il procedimento di contestazione delle inadempienze sarà attivato sulla base delle segnalazioni o rapporti del personale designato ai controlli nonché dall'accertamento dell'avvenuto disservizio. Le contestazioni saranno formulate per iscritto dall'A.C. al rappresentante dell'I.A.; nella contestazione sarà fissato un termine di 7 giorni lavorativi per la presentazione delle controdeduzioni; decorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, l'A.C. procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 42 entro 15 giorni lavorativi. L'A.C. potrà, inoltre, far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni lavorativi dalla data della formale comunicazione, pena l'incremento del 100% della medesima sanzione. La sanzione sarà trattenuta sul pagamento del mese successivo a quello di adozione del provvedimento di inadempienza, indipendentemente da qualsiasi contestazione. Le trattenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

## PARTE VII: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

### Art. 44 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora, nel corso del contratto, l'A.C. accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso infruttuosamente il termine stabilito, valutate non convincenti le giustificazioni addotte, l'A.C. può risolvere il contratto.

Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'I.A., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale o di fallimento dell'I.A.
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.
- c) Abbandono dell'appalto
- d) Per motivi di pubblico interesse o necessità
- e) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'I.A.
- f) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffide dell'A.C.
- g) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente
- h) Impiego di personale non dipendente dall'I.A. e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio
- i) Interruzione non motivata del servizio
- j) Subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati
- k) Cessione totale del contratto a terzi
- l) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Dlgs 155/1997 e s.m.i.

La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che l'I.A. non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'A.C..

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'I.A. al risarcimento dei danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio attribuendo gli eventuali maggiori costi all'I.A. con cui il contratto è stato risolto.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

**Art. 45      CONTROVERSIE**

Tutte le controversie in relazione alla validità, interpretazione, risoluzione ed esecuzione del presente contratto o al medesimo connesse saranno sottoposte ad un tentativo di mediazione, fatto salvo quanto previsto dagli artt. 239 e 240 del DLgs 163/2006 e smi.

Le parti si impegnano a ricorrere alla mediazione prima di iniziare qualsiasi procedimento giudiziale. In caso di fallimento del tentativo di mediazione, le controversie verranno deferite al giudice del luogo in cui è sorta l'obbligazione, fatta salva la previsione di cui all'art. 244 del DLgs 163/2006 e smi.

**Art. 46      DISPOSIZIONI FINALI**

La Società affidataria si considera, all'atto dell'assunzione del contratto, a perfetta conoscenza degli obblighi. L'A.C., dal canto suo, notificherà alla Società affidataria tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale, presso la sede legale della Società. Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.