



Milanosport S.p.A.
Viale Tunisia N. 35 – 20124 Milano
Tel. 02-62345107 Fax 02-62345191
sito internet: www.milanosport.it

Capitolato Speciale d'Appalto
Procedura aperta per l'affidamento del
Servizio di catering (incluse le attività accessorie e/o connesse)
per i Campus estivi organizzati nei Centri Sportivi Lido e Saini di Milano
REP. 7/2019 – CIG: 7871117B38



INDICE

Art. 1	OGGETTO DELL'APPALTO	pag. 4
Art. 2	SEDI DEI TERMINALI DI CONSUMO	pag. 4
Art. 3	DURATA DELL'APPALTO	pag. 4
Art. 4	COMUNICAZIONI SUL NUMERO DI PASTI	pag. 5
Art. 5	AMMONTARE DELL'APPALTO	pag. 5
Art. 6	PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI	pag. 6
Art. 7	DUVRI	pag. 6
Art. 8	RESPONSABILITA' - ASSICURAZIONI	pag. 6
Art. 9	ESECUZIONE DEL SERVIZIO	pag. 8
9.1	DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	pag. 8
9.2	PREPARAZIONE DEI PASTI	pag. 9
9.3	UTILIZZO DELLE TENSOSTRUTTURE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	pag. 10
9.4	SPESE UTENZE VARIE	pag. 11
9.5	COMPOSIZIONE DEL PASTO	pag. 11
9.6	QUALITA' DEI PASTI	pag. 12
9.7	TABELLE DIETETICHE PER FASCIA DI ETA'	pag. 13
9.8	ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI	pag. 13
9.9	TRASPORTO DEI PASTI	pag. 14
9.10	DISTRIBUZIONE DEI PASTI MEDIANTE LINEA SELF-SERVICE	pag. 14
9.11	RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE	pag. 15
9.12	ORGANICO	pag. 15
9.13	PERSONALE	pag. 16
9.14	VESTIARIO	pag. 17
9.15	CONSERVAZIONE CAMPIONI	pag. 17
Art. 10	CONTROLLO QUALITA' DEI SERVIZIO	pag. 18
Art. 11	ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	pag. 19
Art. 12	SEGNALAZIONI ED ACCERTAMENTI	pag. 19
Art. 13	ULTERIORI ONERI ED OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	pag. 19
Art. 14	CONTRATTO	pag. 21
Art. 15	DOCUMENTI DA CONSEGNARE ALLA STAZIONE APPALTANTE	pag. 23

Art. 16	DOCUMENTI DA CONSEGNARE ALL'APPALTATORE	pag. 23
Art. 17	NORME DI PREVENZIONE INFORTUNI E TUTELA DEI LAVORATORI	pag. 23
Art. 18	REVISIONE DEI PREZZI	pag. 24
Art. 19	PENALI	pag. 24
Art. 20	ESECUZIONE D'UFFICIO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	pag. 26
Art. 21	SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	pag. 27
Art. 22	CONTROVERSIE	pag. 27
Art. 23	SUBAPPALTO	pag. 27
Art. 24	DIVIETI	pag. 27
Art. 25	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	pag. 27
Art. 26	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	pag. 27
Art. 27	TASSE ED IMPOSTE	pag. 28

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto dell'appalto il Servizio di catering (incluse le attività accessorie e/o connesse) per i Campus estivi organizzati nei Centri Sportivi Lido e Saini di Milano per i ragazzi di età compresa tra i 5 ed i 14 anni – REP. 7/2019 – CIG: 7871117B38.

Il servizio comprende l'approvvigionamento dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione e scodellamento dei pasti; il servizio di riassetto e pulizia di attrezzature e luoghi di preparazione, annessi ed asserviti alla ristorazione, come meglio specificato nei successivi articoli.

E' necessario che l'Appaltatore disponga o possa disporre di un unico centro di cottura di proprietà o in concessione documentabile per tutta la durata dell'appalto. Il centro di cottura deve disporre delle autorizzazioni prescritte e conformi alla normativa in vigore e deve avere una capacità sufficiente a far fronte ai fabbisogni massimi giornalieri.

Tale centro di cottura dovrà essere ubicato ad una distanza ragionevole rispetto alle sedi dei terminali di consumo, in modo tale da assicurare, tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione, un tempo massimo di 45 minuti, salvaguardando le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Il centro di cottura dovrà essere stato regolarmente notificato o registrato ai sensi del Regolamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Il servizio deve svolgersi presso i siti indicati nell'Art. 2 secondo le modalità ed i termini descritti nei successivi articoli.

Art. 2 - SEDI DEI TERMINALI DI CONSUMO

I Centri Sportivi presso cui si svolgeranno i Campus sono:

1. Centro Sportivo Lido - Piazzale Lotto, 15 – 20148 Milano.
2. Centro Sportivo Saini - Via Corelli, 136 – 20134 Milano.

Sarà consentito l'accesso agli automezzi di servizio dell'Appaltatore sino ai terminali di consumo.

A cura della Stazione Appaltante sarà allestita, presso ogni centro sportivo, una tensostruttura al cui interno saranno disposti i tavoli e le sedie destinati alla ristorazione.

Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è da intendersi per 3 (tre) anni; per il primo anno si prevede che il servizio sia effettuato dal 10/06/2019 all'11/09/2019, e comunque a far data dall'ordine/comunicazione di servizio della Stazione Appaltante; per i successivi 2 anni contrattuali, il periodo di esecuzione del servizio sarà comunicato anno per anno.

Si precisa che per "settimana" si intenderà convenzionalmente dal lunedì al venerdì (restando, pertanto, esclusi il sabato e la domenica).

Di seguito si riportano i periodi di esecuzione del servizio che, per il Centro Sportivo Lido si articoleranno in n. 11 settimane e 3 giorni, mentre per il Centro Sportivo Saini in n. 10 settimane:

	Milanosport S.p.A. Capitolato Speciale d'Appalto REP. 7/2019	Pagina 4 di 28
---	---	----------------

CAMPUS 2019 - settimane		
settimane	periodo	luogo esecuzione
1^	dal 10 al 14 giugno	Lido/Saini
2^	dal 17 al 21 giugno	Lido/Saini
3^	dal 24 al 28 giugno	Lido/Saini
4^	dal 01 al 05 luglio	Lido/Saini
5^	dal 08 al 12 luglio	Lido/Saini
6^	dal 15 al 19 luglio	Lido/Saini
7^	dal 22 al 26 luglio	Lido/Saini
8^	dal 29 luglio al 02 agosto	Lido/Saini
9^	dal 19 al 23 agosto	SOLO Lido
10^	dal 26 al 30 agosto	Lido/Saini
11^	dal 02 al 06 settembre	Lido/Saini
1 giornata	9 settembre	SOLO Lido
1 giornata	10 settembre	SOLO Lido
1 giornata	11 settembre	SOLO Lido

Art. 4 - COMUNICAZIONI SUL NUMERO DI PASTI

Il giovedì della settimana antecedente l'inizio di quella successiva, la Stazione Appaltante provvederà a comunicare mezzo mail o PEC all'Appaltatore il numero previsionale dei pasti suddiviso per fascia di età: a) bambini dai 5 ai 7 anni (fascia primaria); b) bambini dagli 8 ai 10 anni (fascia secondaria); c) ragazzi dagli 11 ai 14 anni (fascia ragazzi/adulti).

Il giovedì della settimana antecedente l'inizio di quella successiva, la Stazione Appaltante provvederà a comunicare all'Appaltatore altresì le eventuali diete speciali ed etico-religiose.

Alle ore 09,00, massimo 09,15 del lunedì, la Stazione Appaltante comunicherà all'Appaltatore il numero definitivo dei pasti.

Nel caso le richieste della Stazione Appaltante non fossero ottemperabili completamente, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Responsabile della Stazione Appaltante proponendo soluzioni alternative.

Si stimano, per ciascun anno, n. 11.256 pasti per il C.S. Lido e n. 8.119 pasti per il C.S. Saini.

La stima dei pasti è indicativa bensì se fondata su dati storici del servizio e potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione in ragione delle effettive iscrizioni ai Campus. Pertanto, in virtù di tali variazioni, l'Appaltatore è tenuto a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, non potendo – le variazioni – costituire motivo per modificare la qualità del servizio o chiedere compensi e/o rimborsi non previsti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 5 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto dell'appalto per tre anni è pari ad € 329.568,75 (€ 109.856,25/anno per tre anni) oltre € 1.743,75 (€ 581,25/anno per tre anni) per oneri derivanti da rischi interferenziali, oltre I.V.A. nella misura di legge, è determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto, € 5,67 oltre ad € 0,03 per o.s.i., per il numero di pasti stimati (per tre anni n. 58.125 = n. 19.375 pasti/anno per tre anni).

Il prezzo contrattuale determinatosi in base alle risultanze di gara, è compensativo di tutti gli oneri e le prestazioni richieste, comprese tasse, imposte, spese dirette, accessorie, generali ed utili di impresa. Il prezzo stabilito in sede di aggiudicazione resta fisso ed invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che l'aggiudicatario non abbia tenuto presente nel formulare l'offerta.

L'importo complessivo presunto non ha valore contrattuale per le parti; l'Appaltatore non vanta nei confronti della Stazione Appaltante alcun diritto o pretesa in relazione alla fissazione del numero presunto dei pasti. L'importo contrattuale, vincolante per le parti, è esclusivamente quello derivante dall'applicazione dell'offerta sul prezzo unitario fissato in 5,67 oltre ad € 0,03 per oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, oltre I.V.A. nella misura del 4%.

L'importo contrattuale è remunerativo per l'Appaltatore di tutte le prestazioni richieste, compresa la fornitura di strutture ed attrezzature di cui l'Appaltatore dovrà dotarsi per l'esecuzione dell'appalto. Il prezzo unitario per pasto resta invariato rispetto alle diverse tipologie dietetiche meglio descritte nel successivo Art. 9.

Art. 6 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il corrispettivo dell'appalto è calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito in sede di aggiudicazione moltiplicato per il numero dei pasti ordinati.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base a singole fatture con cadenza mensile che saranno emesse dall'Appaltatore per il numero dei pasti effettivamente forniti e distribuiti nel mese di riferimento in base all'ordine ricevuto, con specifica indicazione del Centro Sportivo in cui è stato erogato il servizio.

Dall'importo mensile sarà trattenuto lo 0,50% (art. 30 co. 5, D.Lgs. 50/2016).

Il codice fatturazione di Milanosport è: XWJKNZD.

I pagamenti avverranno mediante accredito sul conto corrente dedicato ai sensi dell'art. 3, comma 7, della L. 136/2010. I pagamenti dei corrispettivi maturati saranno erogati, in seguito a presentazione di regolare fattura che dovrà indicare il numero d'ordine trasmesso dalla Stazione Appaltante, a trenta giorni data fattura fine mese tramite bonifico bancario, previa verifica di regolarità dell'Appaltatore.

La liquidazione delle fatture sarà sospesa qualora siano stati contestati all'Appaltatore addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. In tal caso non sono dovuti gli interessi previsti per il ritardato pagamento.

Art. 7 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

Ai sensi dell'art. 26 co. 3-ter D.Lgs. 81/2008 la Stazione Appaltante ha provveduto ad effettuare una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto, predisponendo un apposito DUVRI e stimando i costi derivanti dagli oneri della sicurezza per eliminare rischi di interferenze, in € 0,03 (euro zero/03) sull'importo a pasto di € 5,67 posto a base di gara.

Art. 8 - ASSICURAZIONI – RESPONSABILITA'

1) Cauzione definitiva ex art. 103 del D.Lgs. 50/06 e s.m.i. non inferiore al 10% dell'importo netto di contratto. La predetta percentuale è dimezzata per l'Appaltatore in possesso della certificazione ISO 9001 nonché le riduzioni previste dall'art. 93 co. 7 D.Lgs. 50/2016.

In presenza di ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria 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%.



La cauzione deve essere integrata dalle seguenti clausole: 1.1) rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ex art. 1944, co. 2 c.c.; 1.2) rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, c.c.; 1.3) operatività della garanzia entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante; 1.4) validità della durata sino alla data di emissione del Certificato di verifica di conformità.

La cauzione copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento delle prescrizioni contrattuali e cessa di aver effetto solo alla data di rilascio del "Certificato di verifica di conformità/Certificato di regolare esecuzione" ad opera del Responsabile del Procedimento e/o per esso del Responsabile del Contratto entro trenta giorni dalla scadenza del termine di esecuzione del Servizio, salvo il verificarsi di ragioni ostative dovute a fatto o colpa dell'Appaltatore.

Qualora nel corso dell'appalto la cauzione venga parzialmente incamerata, l'Appaltatore dovrà tempestivamente provvedere a ricostituirla nell'importo originario.

2) Polizza RCT/RCO.

L'Appaltatore si obbliga a stipulare e mantenere in vigore, per tutta la durata dell'appalto, una polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso i prestatori di lavoro (RCO) e verso terzi (RCT) ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona coinvolta nella distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, con massimali minimi per ogni sinistro e per ogni persona, non inferiori ad € 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) e con validità non inferiore alla durata del servizio e comunque sino alla data di emissione del Certificato di verifica di conformità/Certificato di regolare esecuzione.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che la Stazione Appaltante è considerata "soggetto terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte dell'Appaltatore.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica.

In tal caso, dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto di Milanosport S.p.A., che agli effetti della polizza la Stazione Appaltante è considerato terzo, che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 500.000,00 (euro cinquecentomila/00). L'appendice dovrà, inoltre, specificare la copertura dei rischi di responsabilità civile verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona coinvolta nella distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone; oltre che la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte dell'Appaltatore.

Tale polizza deve essere consegnata alla Stazione Appaltante prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima della sottoscrizione del "Verbale di assunzione del servizio".

L'Appaltatore esegue i servizi sotto la propria esclusiva responsabilità assumendone tutte le conseguenze, in qualsiasi sede, nei confronti della Stazione Appaltante e di terzi.

Pertanto, l'Appaltatore è tenuto ad adottare e far adottare, nell'esecuzione delle prestazioni, ogni provvedimento ed ogni cautela necessari a garantire la corretta esecuzione del servizio stesso nonché la vita e l'incolumità degli operatori, delle persone addette e dei terzi nonché ad evitare, tra l'altro, qualsiasi danno a beni pubblici e privati.

L'Appaltatore comunque assume a proprio carico ogni rischio e responsabilità, sia civile che penale, nei riguardi della Stazione Appaltante e dei terzi, per danni che derivassero a persone o cose, in conseguenza dell'esecuzione dei servizi affidati.

La mancata presentazione di dette polizze è elemento ostativo alla sottoscrizione del Verbale di assunzione del servizio.

In caso di recesso da parte della Compagnia Assicuratrice dalle polizze sottoscritte dall'Appaltatore, quest'ultimo dovrà provvedere:

- ❑ ad inoltrare richiesta alla Compagnia affinché dia immediata comunicazione della propria intenzione di recesso alla Stazione Appaltante, garantendo a quest'ultima un periodo di almeno 15 (quindici) giorni di copertura prima di mettere in opera quanto deciso;
- ❑ a sottoscrivere entro i predetti 15 giorni nuove polizze sostitutive di quelle rescisse.

Art. 9 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità di seguito specificate.

In caso di iscrizioni sotto le 30 unità, con un minimo di 15 iscritti, deve essere garantito un menù con piatti termosaldati in "porzioni singole" con la presenza di almeno una persona addetta.

9.1 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Per l'esecuzione del servizio, l'Appaltatore dovrà provvedere a tutte le attività necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente in materia (es. Regolamento CE/852/2004), nonché delle norme in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008). In tal senso, su semplice richiesta della Stazione Appaltante, l'Appaltatore sarà tenuto a depositare copia del Manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione e trasporto, fermo restando ogni ulteriore obbligo in relazione al servizio.

Il servizio si articola nelle seguenti attività:

- 1) acquisto, ricevimento, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime (bevande e generi alimentari della migliore qualità) e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione dell'appalto, in conformità alle specifiche tecniche di seguito descritte;
- 2) consegna ad addetto impianto della merenda/spuntino di metà mattina per il numero giornaliero di iscritti ed educatori (totale pasti);
- 3) consegna all'/agli addetto/i impianto della merenda di metà pomeriggio;
- 5) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in idonei contenitori termici per alimenti multiporzione a legume fresco-caldo, presso il centro di cottura nel rispetto dei menù concordati;
- 3) trasporto dei pasti con personale ed automezzi idonei al particolare servizio secondo le disposizioni di legge (art. 43 D.P.R. 327/1980; Regolamento CE/852/2004) presso i locali dei Centri Sportivi adibiti al consumo dei pasti.
- 4) posizionamento, presso le sedi dei terminali di consumo (i locali dei C.S.), delle linee (banchi) per la distribuzione di cui l'Appaltatore dovrà dotarsi;
- 5) distribuzione sui tavoli di un numero adeguato di caraffe contenenti acqua, di cui l'Appaltatore si approvvigionerà presso punti di erogazione messi a disposizione dalla Stazione Appaltante;

- 6) sporzionamento e distribuzione dei pasti mediante linea self-service presso i terminali di consumo dei C.S. Lido e Saini;
- 6) operazioni di pulizia e riassetto degli spazi adibiti alla ristorazione e di quelli ad essi annessi e asserviti;
- 7) ogni altra operazione connessa alle attività sopra indicate.

L'Appaltatore dovrà dotarsi di un lavello a due vasche con sgocciolatoio (uno per ogni C.S.) che potrà collegare agli impianti della Stazione Appaltante.

Non è ammesso il subappalto dei citati servizi eccezion fatta per quelli di pulizia dei locali/aree destinati/e al consumo dei pasti.

Sono, inoltre, a carico dell'Appaltatore:

- a) l'adozione e l'applicazione di un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura conforme a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e dal Regolamento CE n. 852/2004;
- b) La fornitura - in tutti i settori d'impiego - di idonei capi di vestiario nonché di Dispositivi di Protezione Individuale, ove previsti, secondo quanto disposto dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- c) la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del Servizio stesso;
- d) la realizzazione di tutte le attività previste dalla vigente normativa in materia di sicurezza ed igiene sui prodotti alimentari, con particolare riferimento agli adempimenti posti a carico dell'operatore del sistema alimentare previsti dal D.Lgs. 155/1997, dal Regolamento CE/178/2002, dal Regolamento CE/852/2004 e dal Regolamento CE/2073/2005.
- e) Lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente Capitolato mediante utilizzo di personale in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e dell'attività stessa. Al Servizio deve, altresì, essere assegnato personale, organizzato e gestito dall'Appaltatore, adeguato in termini di capacità e formazione professionale, nonché in termini di requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa.
- f) La messa a disposizione di un coordinatore Responsabile del Servizio;
- g) l'osservanza delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di alimenti;
- h) l'osservanza, in generale, di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nel presente appalto;
- i) l'adempimento degli obblighi previsti dalla vigente normativa e gravanti sull'operatore del settore alimentare, come definito dal Regolamento CE/178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea della Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, con particolare riferimento agli obblighi di cui agli artt. 17, 18, 19 del Regolamento CE N. 178/2002;
- j) l'attuazione, il mantenimento e la gestione completa di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P, con l'osservanza dei principi di cui al Regolamento CE/852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- k) In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/178/2002, la predisposizione, l'attuazione ed il mantenimento di un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori. Il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le informazioni relative. In relazione alle attività di cui sopra, l'Appaltatore dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto dello stesso, la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare, come definito dal Regolamento CE/178/2002 per l'intero servizio oggetto di appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

- l) Informazione e formazione del proprio personale;
- m) ogni altra operazione e prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio.

9.2 PREPARAZIONE DEI PASTI

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale, gastronomica e sensoriale.

Tutte le attrezzature/impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno + 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

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

Le verdure per i contorni devono essere cotte preferibilmente a vapore o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni.

La frittura deve essere evitata e sostituita con cottura al forno.

La maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura. Va utilizzato solo olio extra-vergine sia per condimenti a crudo che per prodotti da cuocere.

Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione ad eccezione di mondatura delle verdure e preparazione della carne.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- a) la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- b) i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali l'Appaltatore dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse. Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- c) le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- d) i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con almeno due ricambi d'acqua;
- e) tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 4° C;
- f) tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano. Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al centro di cottura.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi. Per quanto riguarda i preparati cotti è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo in considerazione fattori fondamentali tra i quali la buona cottura di tutte le parti dell'alimento ad una temperatura minima di + 70°C.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e del Regolamento CE/852/2004. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.

Per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- grado di freschezza della materia prima;
- rapido utilizzo della materia prima;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti;
- conservazione del prodotto in luogo diverso da quello dagli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

9.3 UTILIZZO DELLE TENSOSTRUTTURE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La Stazione Appaltante, per il periodo di tempo strettamente necessario alla distribuzione dei pasti, all'effettuazione della relativa pulizia e comunque all'espletamento del Servizio, concederà l'utilizzazione:

- delle tensostrutture adibite alla ristorazione e sue pertinenze;
- dei tavoli e delle sedie;
- dell'acqua da servire nelle caraffe;
- dei depositi/magazzini (uno per ogni C.S.) in cui poter riporre i prodotti/attrezzature per la pulizia ed in cui si trovano frigoriferi a colonna (uno per ogni C.S.) dove poter stoccare liquidi alimentari e merende;
- spogliatoi muniti di appositi armadietti per riporre gli indumenti/divise idonee al Servizio;
- servizi igienici.

I locali, i materiali ed attrezzature messi a disposizione dalla Stazione Appaltante potranno essere utilizzati dall'Appaltatore al solo fine dell'espletamento del Servizio.

L'Appaltatore risponderà di eventuali danni o ammanchi causati per incuria o per dolo da parte del proprio personale, accertati in contraddittorio tra Rappresentanti della Stazione Appaltante e dell'Appaltatore.

Le spese relative a riparazioni per rotture o danni imputabili al personale dell'Appaltatore saranno a carico di quest'ultimo.

In tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertato in contraddittorio le responsabilità del personale dell'Appaltatore, questi provvederà alla riparazione o sostituzione a proprie spese ricorrendo a tecnici qualificati ovvero autorizzando la Stazione Appaltante alla riparazione con addebito a proprio carico del relativo costo.


Tutte le riparazioni dovranno, comunque, essere preventivamente autorizzate dalla Stazione Appaltante.

9.4 SPESE UTENZE VARIE

La Stazione Appaltante si farà carico delle spese di forza elettromotrice, acqua, connesse all'espletamento del Servizio.

9.5 COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il menù (o dieta) giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana, IV Revisione), a seconda delle seguenti fasce d'età:

	Milanosport S.p.A. Capitolato Speciale d'Appalto REP. 7/2019	Pagina 11 di 28
---	---	-----------------

- a) bambini dai 5 ai 7 anni (fascia primaria)
- b) bambini dagli 8 ai 10 anni (fascia secondaria)
- c) ragazzi dagli 11 ai 14 anni (fascia ragazzi/adulti)

La composizione del pasto dovrà essere la seguente:

- succo di frutta;
- 1° piatto caldo;
- 2° piatto caldo o freddo;
- 1 contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione o dolce;
- merenda.

I pasti vanno serviti con stoviglie in ceramica/acciaio/vetro o compostabili (piatti, bicchieri e posate). E' vietato l'utilizzo della plastica.

9.6 QUALITA' DEI PASTI

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto sono vietati:

- prodotti derivati da O.G.M.;
- prodotti che contengono O.G.M.;
- prodotti transgenici;
- conservanti e additivi chimici non autorizzati per legge;
- ogni forma di riciclo di cibi avanzati;
- carni a rischio BSE;
- derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Prima dell'avvio dell'esecuzione delle prestazioni, l'Appaltatore dovrà sottoporre all'approvazione della Stazione Appaltante almeno n. 3 diverse tipologie di "menù settimanali" in modo da garantire una dieta nutrizionale equilibrata: il menù di ogni settimana deve essere diversificato dal lunedì al venerdì. Le 3 tipologie di "menù settimanali" si ripeteranno in successione temporale.

MENU' PER DIETE LEGGERE

L'Appaltatore dovrà garantire la fornitura giornaliera, su richiesta, di una dieta in bianco.

MENU' PER DIETE SPECIALI

L'Appaltatore dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti tra le tipologie di menù proposte, per soggetti che debbano seguire diete speciali per ragioni di salute (intolleranze, allergie, patologie).

Nella preparazione di tali diete si dovrà porre la massima attenzione sostituendo gli alimenti da evitare e verificando che tra gli ingredienti utilizzati in alternativa non compaiano tracce dell'alimento da escludere che deve risultare in modo evidente sulla relativa confezione (con simbolo o espressa dicitura).

Tali tipologie di pasto dovranno essere perfettamente identificabili (con cognome e nome del destinatario) da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Tali pasti verranno comunque retribuiti al medesimo prezzo stabilito in sede di gara.

MENU' PER DIETE ETICO-RELIGIOSE

L'Appaltatore dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti tra le tipologie di menù proposte, per soggetti che debbano seguire diete diverse perché appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari etico-religiose.

Nella preparazione di tali diete si dovrà porre la massima attenzione sostituendo gli alimenti da evitare e verificando che tra gli ingredienti utilizzati in alternativa non compaiano tracce dell'alimento sgradito.

Es. per la dieta islamica è prevista la sostituzione di carne suina, di prosciutto cotto, di alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio, alternandoli in base al menù della settimana.

Es. per la dieta vegetariana è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù.

Tali tipologie di pasto dovranno essere perfettamente identificabili (con cognome e nome del destinatario) da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Tali pasti verranno comunque retribuiti al medesimo prezzo stabilito in sede di gara.

L'Appaltatore dovrà, inoltre, fornire presso ogni terminale di consumo, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei. I pasti forniti e distribuiti dall'Appaltatore devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere preparati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
2. essere preparati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati e veicolati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione, la veicolazione ed il consumo.

I pasti forniti devono essere conformi alle tabelle dietetiche (menù) suggerite dall'ASL di Milano.

9.7 TABELLE DIETETICHE PER FASCIA DI ETA'

Le quantità degli ingredienti per la preparazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle grammature corrispondenti alle diverse età formulate al crudo e al netto degli scarti. L'Appaltatore dovrà sottoporre per la validazione della Stazione Appaltante le tipologie di menù settimanali rispettando la proposta di menù per la ristorazione scolastica predisposta dalla Regione Lombardia – ATS Milano Città Metropolitana.

E' possibile consultare il Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica della Regione Lombardia – ATS Milano Città Metropolitana al seguente link:

https://www.ats-milano.it/Portale/Portals/0/AtsMilano_Documenti/Mangiare%20Sano_caesa854a-5597-445c-a181-856707d87afe.PDF

9.8 ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- a) succo di frutta alle ore 10,30;
- b) 1° piatto, 2° piatto, contorno, pane, frutta fresca di stagione o dolce, dalle ore 12,00 alle ore 14,00 suddiviso per cicli di distribuzione;
- c) merenda dalle 16,00 alle 16,30.

Si precisa che in ragione del numero degli iscritti ai Campus, la distribuzione dei pasti potrà articolarsi su più cicli di distribuzione (per es. 2 cicli da 150 pasti al C.S. Saini per un totale di 300 pasti al giorno; 2 cicli da 120 pasti al C.S. Lido per un totale di 240 pasti al giorno): dalle ore 12,00 alle ore 14,00 per i cibi di cui alla let. b); dalla 16,00 alle 16,30 per quelli di cui alla let. c).

Si specifica che la distribuzione del succo di frutta di cui alla let. a) e della merenda di cui alla let. c) avverrà a cura del personale della Stazione Appaltante.

9.9 TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato a cure e spese dell'Appaltatore presso i terminali di consumo dei pasti, con personale ed automezzi idonei al particolare servizio secondo le disposizioni di legge (art. 43 D.P.R. 327/1980; Regolamento CE/852/2004).

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, evitando ogni possibile contaminazione, ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dalle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano guida.

I mezzi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti ed in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi devono essere puliti quotidianamente e sanificati almeno una volta alla settimana, in modo che non si verifichino contaminazioni degli alimenti trasportati.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati in tempo utile a consentire la somministrazione secondo gli orari indicati nell'art. 9.8 ed in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e da salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, fatto salvo il limite temporale massimo di 45 minuti intercorrenti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

I prodotti cotti devono essere trasportati entro 45 minuti dalla cottura mantenendo la temperatura su valori pari o superiori a + 65° C al cuore utilizzando contenitori termici posti nei veicoli autorizzati. I contenitori termici dovranno essere aperti solo al momento della distribuzione.

Gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto dei + 10° C al cuore, utilizzando contenitori termici posti nei veicoli autorizzati.

Il trasporto del pane e della frutta dovrà essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

I sughi dovranno essere trasportati in contenitori separati.

Il quantitativo dei pasti forniti in ogni punto di distribuzione dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicati la data, l'ora di partenza dal centro di cottura, l'ora di consegna e la tipologia dei pasti confezionati.

I pasti trasportati dovranno essere suddivisi sin dalla partenza per terminale di distribuzione.

9.10 DISTRIBUZIONE DEI PASTI MEDIANTE LINEA SELF-SERVICE

La distribuzione dei pasti deve essere effettuata nel rispetto di tutte le norme igieniche.

Il personale dell'Appaltatore addetto alla distribuzione, in numero adeguato all'espletamento del servizio, dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per il buon funzionamento del servizio. Inoltre, il personale dovrà essere in regola ed in possesso dei requisiti professionali previsti dalle norme igienico-sanitarie della legislazione vigente, presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro in perfetto stato di pulizia.

L'abbigliamento da lavoro, di colore chiaro, è mantenuto debitamente pulito ed utilizzato solo nel luogo di lavoro ed è costituito indicativamente da camice, copricapo che contenga la capigliatura, guanti monouso e zoccoli forniti dall'Appaltatore.

Per ogni ciclo di distribuzione, il personale dovrà predisporre i tavoli fornendo per ciascun commensale: un vassoio con annessa tovaglietta in carta preferibilmente di colore chiaro con logo Milanospoort (matrice del logo fornita a cura della stazione appaltante); posate in acciaio o monouso in materiale biodegradabile e compostabile; n. 2 tovaglioli in stoffa o carta riciclata; n. 1 bicchiere in vetro o monouso in materiale biodegradabile e compostabile; pane.

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti deve avvenire nel rispetto dei seguenti principi: 1) mantenere caratteristiche organolettiche accettabili; 2) prevenire ogni rischio di contaminazione durante le fasi del servizio; 3) prevenire ogni rischio di contaminazione microbica. A tal fine valgono le seguenti norme durante la fase di distribuzione:

- ❑ gli alimenti cotti da consumare caldi devono essere mantenuti a temperature pari o superiori a + 65° C;
- ❑ gli alimenti cotti da consumare freddi devono essere portati ad una temperatura inferiore a + 10° C;
- ❑ il personale addetto deve indossare la divisa prescritta che deve essere pulita e ad uso esclusivo per il servizio;
- ❑ il personale addetto non deve avere smalto alle unghie, né indossare anelli o bracciali al fine di non favorire possibili contaminazioni delle pietanze in distribuzione.

9.11 RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutte le operazioni di riassetto, pulizia e sanificazione del centro cottura e dei siti adibiti alla distribuzione e consumazione dei pasti sono a totale carico dell'Appaltatore e devono essere effettuate al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti.

L'Appaltatore dovrà a propria cura e spese adeguatamente fornirsi di attrezzature e prodotti per la pulizia (preferibilmente ecocompatibili) le cui schede tecniche devono essere depositate presso la Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio.

I detersivi ed i disinfettanti devono essere impiegati alle concentrazioni e secondo le indicazioni riportate sulle confezioni; devono, pertanto, essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

E' vietato detenere materiale per la pulizia e sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti; al termine di ogni operazione di pulizia o sanificazione esso dovrà essere riposto in un apposito locale.

Il personale addetto al servizio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

Il personale addetto dovrà provvedere a:

- a) sparecchiare e pulire i tavoli al termine di ogni ciclo di distribuzione;
- b) pulire e riordinare quotidianamente gli spazi adibiti alla ristorazione e quelli ad essi connessi e/o asserviti;
- c) pulire le attrezzature e gli utensili utilizzati per i pasti;
- d) pulire e riordinare quotidianamente i contenitori usati per trasportare i pasti;
- e) raccogliere quotidianamente i rifiuti in sacchi per la raccolta differenziata che dovranno essere conferiti negli appositi cassonetti.

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

L'Appaltatore dovrà adottare ed applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura e dei locali adibiti alla ristorazione pienamente conforme a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e dal Regolamento CE/852/2004.

L'Appaltatore dovrà dotarsi di un armadietto da collocare in ciascuna delle tensostrutture, in cui poter ricoverare le attrezzature/utensili da utilizzare per la distribuzione/scodellamento dei pasti.

9.12 ORGANICO

L'Appaltatore deve disporre di un organico in numero sufficiente dotato di idonea qualificazione professionale per svolgere le seguenti funzioni:

- a) direzione del servizio;
- b) monitoraggio e controllo regolarità dietetica;
- c) preparazione e cottura pasti e gestione del centro di cottura;
- d) trasporto e distribuzione pasti.

Il direttore del Servizio costituirà il referente per la Stazione Appaltante, pertanto, dovrà essere reperibile in orario dalle 7.30 alle 19.30.

La consistenza numerica dovrà essere in grado di garantire lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risultasse più elevato o i menù richiedessero prestazioni superiori.

L'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un operatore dell'Appaltatore in possesso di idonea qualifica ed esperienza nel settore; lo stesso sarà anche il referente per la Stazione Appaltante alla quale sarà comunicato il nominativo ed il recapito telefonico/cellulare.

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei dipendenti, occupati nelle varie attività che costituiscono oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. in vigore, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Nell'attività di lavorazione e preparazione dei cibi, di cottura, di confezionamento e di distribuzione dovranno essere impiegate unità lavorative con esperienza professionale sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'Appaltatore è preposto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della ristorazione. In tal caso l'Appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.


9.13 PERSONALE

Ogni servizio inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, la pulizia, la sanificazione del centro di cottura e dei locali adibiti alla ristorazione, le attività di lavorazione e preparazione dei cibi nonché di cottura ed ogni altro onere indicato nel presente Capitolato sarà svolto da personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Il personale deve essere professionalmente qualificato ed aggiornato sulle tecniche di manipolazione delle materie prime e dei cibi, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; in particolare, dovrà ricevere specifica formazione sulla corretta porzionatura del pasto. A tal fine l'Appaltatore provvederà a proprie spese a dotare il personale adetto allo scodellamento dei pasti di utensili idonei allo scopo.

Il personale dovrà tenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni in cui si svolge il servizio. L'Appaltatore risponderà per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve indossare le divise che dovranno essere utilizzate esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

	Milanosport S.p.A. Capitolato Speciale d'Appalto REP. 7/2019	Pagina 16 di 28
---	---	-----------------

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto alle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione.

Nel caso di assenza del personale incaricato (ferie, malattia, etc.) l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione, garantendo altre figure aventi gli stessi requisiti.

9.14 VESTIARIO

L'Appaltatore dovrà assicurare al personale - in tutti i settori d'impiego - idonei capi di vestiario, nonché eventuali capi speciali antinfortunistici secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42. In particolare, il personale dovrà essere dotato, a spese e cura dell'Appaltatore:

 per gli uomini addetti alla distribuzione

- di copricapo, giacca bianca o di colore chiaro con cartellini riportanti la denominazione dell'Appaltatore e numero di identificazione o targhetta con il cognome, pantaloni neri, maglietta bianca e calzature antiscivolo con calze;

 per le donne addette alla distribuzione

- di cuffia e sopravveste di colore bianco o comunque chiaro, con cartellini riportanti la denominazione dell'Appaltatore e numero di identificazione o targhetta con il cognome, calzature antiscivolo con calze.

Inoltre, il personale dovrà essere dotato di mascherine e guanti monouso sia per la preparazione dei piatti freddi che nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti.

L'Appaltatore ha la facoltà di adottare capi di vestiario di altro colore rispetto a quelli indicati purché di colore chiaro e che consentano l'identificazione visiva delle diverse aree di impiego del personale. L'abbigliamento deve essere sempre pulito.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi ritenuti, a suo insindacabile giudizio, non rispondenti al decoro e/o all'uso.

9.15 CONSERVAZIONE CAMPIONI

L'Appaltatore dovrà conservare, presso la sede produttiva, un campione rappresentativo del pasto standard, in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

Tale obbligo è posto al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari che si dovessero riscontrare.

L'Appaltatore effettuerà controlli analitici sulle derrate alimentari sulla base dei piani di campionamento predisposti nel proprio manuale di autocontrollo. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche superassero i limiti di legge, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di elementi sospetti (ad es. pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, OGM per farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato), l'Appaltatore è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante i risultati delle analisi e la Stazione Appaltante, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'Appaltatore gli eventuali costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di

altro soggetto. In casi di particolare gravità la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni eventualmente impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'Appaltatore. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà alla Stazione Appaltante il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal presente Capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà della Stazione Appaltante di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dall'Appaltatore, o tamponi di superficie su attrezzature e tavoli dei locali adibiti alla ristorazione, con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici di legge.

Art. 10 - CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO

La Stazione Appaltante si riserva il diritto in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione e distribuzione dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente Capitolato.

La Stazione Appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'Appaltatore possa eccepire alcunché. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente della Stazione Appaltante o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con la Stazione Appaltante, sia mediante i preposti organi dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Appaltatore è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si possono prevedere tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti della Stazione Appaltante o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, teso ad accertare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio ed il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna dei pasti. In tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti dell'Appaltatore.
- Controllo igienico-sanitario, svolto dalla competente Azienda Sanitaria Locale relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Appaltatore;
- controllo sull'andamento complessivo del servizio, svolto dai dipendenti della Stazione Appaltante presso ogni singola struttura servita che potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, etc., sul rispetto del Capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del Servizio.

Ai fini del controllo igienico-sanitario l'Appaltatore dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese i tamponi sulle attrezzature e le campionature sul prodotto fornito previsti dal proprio Piano di Autocontrollo.

Sarà, inoltre, lasciata alla Stazione Appaltante la facoltà di procedere a verifiche, controlli, sondaggi anche, mediante questionari o rendiconti giornalieri, finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

Art. 11 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

La Stazione Appaltante, tramite proprio personale e/o tecnici autorizzati, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente Capitolato, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'Appaltatore è tenuto al rimborso delle spese sostenute dalla Stazione Appaltante, per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente Capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) personale della Stazione Appaltante;
- b) tecnici autorizzati dalla Stazione Appaltante e da questi segnalati all'Appaltatore e/o eventuale soggetto incaricato dell'autocontrollo ai sensi del Reg. CE n. 852/2004;
- c) organi di vigilanza ed ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- d) organi di vigilanza ed ispezione dei NAS.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso per l'accesso al centro di cottura.

Art. 12 - SEGNALAZIONI ED ACCERTAMENTI

Il controllo da parte dei dipendenti della Stazione Appaltante all'uopo preposti può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso e riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione in relazione alle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti, alle regole che l'Appaltatore si è dato attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e alle regole fissate dal presente Capitolato.

Ove siano riscontrati alimenti crudi, semilavorati, cotti, che a loro giudizio non presentino, all'esame a vista, le condizioni contrattuali previste, informeranno, con relazione dettagliata per iscritto e controfirmata, il Responsabile del Contratto della Stazione Appaltante. Gli alimenti in questione verranno messi in cella (se deperibili) o in un magazzino con l'applicazione di un cartellino con la scritta "In attesa di accertamento".

Il Responsabile del Contratto della Stazione Appaltante che ha raccolto la predetta segnalazione provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne comunicazione all'Appaltatore. Qualora i responsi diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi, fermo restando le eventuali applicazioni di penali previste.

I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante per effettuare i prelievi sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al Servizio; allo stesso modo quest'ultimo non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 2 (due) giorni dalla data della comunicazione l'Appaltatore non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o negligenza degli addetti dell'Appaltatore stesso, la Stazione Appaltante applicherà le norme e le penali previste dal presente Capitolato Speciale.

Art. 13 - ULTERIORI ONERI ED OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore deve:

- a) fornire al proprio personale indicazioni da osservare non solo rispetto al contegno irreprensibile, ma anche rispetto all'abbigliamento, che dovrà essere idoneo al tipo di servizio svolto, riconoscibile e consono al decoro della Stazione Appaltante;

	Milanosport S.p.A. Capitolato Speciale d'Appalto REP. 7/2019	Pagina 19 di 28
---	---	-----------------

- b)** fornire al personale di cui sopra tesserino di riconoscimento, che dovrà essere esposto in modo visibile;
- c)** garantire la completezza e l'omogeneità del Servizio e deve, pertanto, farsi carico della sua globale efficienza, deve renderlo operativo secondo i termini previsti e secondo le modalità riportate nel presente Capitolato, impiegando personale idoneo, adeguato qualitativamente e numericamente alle necessità connesse con gli obblighi derivanti dal contratto;
- d)** fornire il nominativo del Responsabile del Servizio dell'Appaltatore, il quale avrà il compito di organizzare e coordinare le attività del proprio personale, e sarà autorizzato a comunicare con la Stazione Appaltante, senza alcun costo aggiuntivo per quest'ultima in quanto tale funzione deve intendersi compresa nei costi di gestione dell'Appalto. Il predetto Responsabile dovrà rendersi reperibile anche al di fuori del normale orario d'ufficio a mezzo di telefono cellulare; allo stesso, l'Appaltatore deve conferire il mandato di ricevere ogni disposizione, richiesta o comunicazione dal Responsabile del Contratto della Stazione Appaltante. Inoltre, il Responsabile del Servizio avrà il compito di impartire al personale dell'Appaltatore le necessarie istruzioni per poter adempiere agli ordini ricevuti dalla Stazione Appaltante, anche in riferimento alla sorveglianza sull'applicazione delle misure relative alle prescrizioni in materia di qualità, ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro.
- e)** Fornire i recapiti dei propri referenti del Servizio presso gli impianti;
- f)** essere assicurato agli effetti della responsabilità civile nei confronti di terzi e verso i dipendenti. Resta inteso che l'Appaltatore è pienamente responsabile di ogni eventuale danno, a persone o cose, dipendenti dalle prestazioni oggetto del presente appalto, sollevando così la Stazione Appaltante da qualsivoglia responsabilità civile;
- g)** fornire a semplice richiesta della Stazione Appaltante ed in qualsiasi momento di esecuzione dell'appalto un elenco nominativo del personale addetto al servizio con le relative qualifiche, con comprova della regolare assunzione e dei pagamenti delle retribuzioni nonché dei contributi previdenziali ed assistenziali e di quant'altro dovuto in dipendenza del rapporto di lavoro. Detto elenco deve essere aggiornato in caso di nuovi inserimenti anche a carattere temporaneo e/o sostitutivo non appena tale necessità si verifichi.
- h)** Garantire l'ottenimento, a propria cura e spese, di tutte le autorizzazioni e/o permessi occorrenti per l'esecuzione del Servizio;
- i)** vietare ai propri dipendenti nonché ai propri collaboratori, in qualunque forma legati all'Impianto, di rilasciare dichiarazioni di qualunque tipo inerenti la Stazione Appaltante, gli Impianti da essa gestiti ed il personale da questa dipendente, a qualunque soggetto non espressamente autorizzato dalla Stazione Appaltante e senza permesso della Stazione Appaltante stessa;
- j)** vietare ingressi di favore presso tutti gli impianti gestiti da Stazione Appaltante;
- k)** fornire ai propri dipendenti quanto necessario all'espletamento del servizio, compresi tutti gli eventuali dispositivi di protezione individuale (DPI) connessi al servizio svolto per tutti gli operatori, i quali devono essere edotti e formati sui rischi specifici che la loro attività comporta;
- l)** assicurare che lo svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto, non rechino disturbo e/o intralcio all'attività dell'Impianto;
- m)** sostituire il proprio personale o allontanare dal lavoro gli addetti che siano indicati dalla Stazione Appaltante quando questa, previa adeguata motivazione, ritenesse tali provvedimenti necessari per il buon andamento delle prestazioni;
- n)** osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dal CCNL della categoria oggetto dell'appalto e dagli eventuali accordi sindacali integrativi, garantendo agli occupati nelle attività contrattuali condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula/di effettiva esecuzione del contratto d'appalto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.
Gli obblighi relativi al CCNL vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente contratto.

- o) Applicare le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di sicurezza, di assicurazione di condizioni di lavoro e previdenza e assistenza in vigore, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
- p) Assumere esclusivamente su di sé, dal momento della sottoscrizione del contratto di appalto, ogni e qualsiasi responsabilità penale, civile ed amministrativa verso il personale impiegato nell'espletamento dei compiti derivatigli dall'assunzione del presente appalto, rimanendo la Stazione Appaltante assolutamente estranea ad ogni rapporto intercorso tra esso Appaltatore ed il personale suddetto.
- q) Adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i provvedimenti e le cautele necessarie atte a garantire la pubblica e privata incolumità anche nei confronti di terzi. Pertanto, l'Appaltatore resta responsabile penalmente e civilmente di tutti i danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone e/o a cose per causa dell'esecuzione del Servizio, garantendo e manlevando espressamente la Stazione Appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità derivante dall'esecuzione delle attività di cui al presente appalto. Qualora, in conseguenza dei danni di *cui ante*, sorgano cause o liti, l'Appaltatore deve sostenerle e sollevare comunque la Stazione Appaltante da ogni responsabilità di fronte ad azioni o pretese che dovessero essere proposte a riguardo.
- r) Adottare nell'espletamento del Servizio tutte le cautele necessarie per le esigenze legate agli obblighi contrattuali ed è sempre e direttamente responsabile di tutti i danni a persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del Servizio stesso, derivanti da cause di qualunque natura ad esso imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte della Stazione Appaltante.

Art. 14 - CONTRATTO

A) INIZIO DELLE PRESTAZIONI

Subito dopo l'aggiudicazione, l'Appaltatore dovrà presentarsi negli uffici della Stazione Appaltante preposti per ricevere tutte le indicazioni necessarie per dare avvio alle prestazioni.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere l'esecuzione anticipata delle prestazioni in pendenza della stipulazione del contratto; in tal caso l'Appaltatore dovrà comunque adempiere alle prescrizioni di Capitolato ed alle richieste del Responsabile del Procedimento e per esso del Responsabile del Contratto.

Qualora l'Appaltatore non addivenga alla firma del contratto stesso entro il termine fissato dalla Stazione Appaltante, quest'ultima sarà nel pieno diritto di ritenere annullata l'aggiudicazione, corrispondendo, alle condizioni di offerta, quanto eventualmente effettuato, salvo conguaglio con quanto dovuto per il solo ristoro dei danni eventualmente subiti e di incamerare, senza alcuna ulteriore formalità, il deposito cauzionale effettuato dall'Appaltatore, di cui al precedente Art. 8, punto 1).

L'I.V.A. è a carico della Stazione Appaltante nella misura di legge.

B) GESTIONE DEL CONTRATTO

Le prestazioni per i servizi di cui al presente Capitolato dovranno essere svolte a far data dall'ordine/comunicazione di servizio del Responsabile del Procedimento e per esso del Responsabile del Contratto o da altra data evidenziata nella comunicazione di affidamento del Servizio in funzione dei tempi di aggiudicazione, secondo la programmazione disposta dal Responsabile del Procedimento e per esso dal Responsabile del Contratto, nel più ampio spirito di collaborazione e disponibilità, segnalando allo stesso o a suoi collaboratori ogni eventuale elemento ostativo ad una puntuale, corretta e serena esecuzione delle prestazioni. Nel caso di inadempienze dell'Appaltatore che comportassero l'intervento delle Autorità con provvedimenti ingiuntivi e/o sanzionatori, l'Appaltatore, quale unico responsabile, sarà tenuto

ad eseguire, a proprie cure e spese, tutte le prestazioni ingiunte, nonché a farsi carico del pagamento delle sanzioni o contravvenzioni comminate.

Ciò, peraltro, non esclude l'ulteriore applicazione, da parte della Stazione Appaltante, delle sanzioni e/o penali di cui all'Art. 15.

L'Appaltatore dovrà tempestivamente segnalare per iscritto al Responsabile del Procedimento e per esso al Responsabile del Contratto ogni e qualsiasi impedimento all'esecuzione del Servizio. La mancata segnalazione di fatti ostativi all'esecuzione del Servizio non potrà essere motivo di riserva in caso di applicazione di penali.

L'esecuzione delle prestazioni si svolgerà secondo le modalità ed i tempi indicati nel presente Capitolato e nelle comunicazioni che saranno trasmesse all'Appaltatore.

Nello svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato, l'Appaltatore è tenuto al rispetto degli orari previsti nel presente Capitolato o che saranno comunicati secondo le necessità operative delle attività. E' fatto obbligo all'Appaltatore di rispettare il Regolamento di Impianto che, esposto in ciascun sito, seppur non materialmente allegato, è parte integrante del presente Capitolato e si presume perfettamente conosciuto e, come tale, da applicarsi da parte dell'Appaltatore.

Tutte le prestazioni previste dal presente Capitolato devono essere svolte a regola d'arte avvalendosi di personale idoneo, nel rispetto delle norme di sicurezza ed igiene sul lavoro con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008.

La Stazione Appaltante si riserva, a sua completa discrezione, di procedere, mediante controlli, a verifiche in ordine alla buona esecuzione del contratto.

Pertanto, l'Appaltatore deve assicurare, in ogni momento, la disponibilità del proprio Responsabile del Servizio per l'effettuazione dei suindicati controlli.

La Stazione Appaltante effettuerà, quindi, con i propri referenti le verifiche sul risultato effettivo e provvederà in caso di inadempienza a convocare il Responsabile del Servizio dell'Appaltatore per la contestazione in contraddittorio, con redazione di verbale, individuando la gravità dell'inadempienza ed eventualmente applicando le penali previste all'Art. 15.

Resta inteso e convenuto che, qualora, nel periodo di validità del contratto dovessero verificarsi richieste aggiuntive di analoghi servizi, gli stessi saranno affidati all'Appaltatore a titolo integrativo ed alle medesime condizioni offerte dall'Appaltatore.

L'ordine scritto del Responsabile del Procedimento e per esso del Responsabile del Contratto impegna l'Appaltatore ad eseguire tutte le prestazioni, anche in variante, agli stessi patti e condizioni dell'appalto, né può l'Appaltatore recedere o opporre nuove condizioni se non soggiacendo alle penali previste per inadempienze contrattuali.

C) FINE DEL SERVIZIO

Entro i trenta giorni successivi alla scadenza del contratto, la Stazione Appaltante emetterà il "Certificato di verifica di conformità/Certificato di regolare esecuzione" salvo il verificarsi di ragioni ostativo dovute a fatto o colpa dell'Appaltatore.

Tale documento conterrà il conto finale delle prestazioni liquidate e riconosciute regolari dalla Stazione Appaltante, nonché le prestazioni per cui sono state applicate le penali di cui all'Art. 15 e sarà inviato all'Appaltatore a mezzo raccomandata, Pec o fax.

Nel termine di giorni quindici dalla data del ricevimento, l'Appaltatore ha diritto di presentare per iscritto ed in modo specifico e dettagliato, eventuali osservazioni od eccezioni motivate affinché, prelieve verifiche del caso, si possa dar corso ad un'eventuale rettifica della liquidazione finale. Trascorso detto termine senza che nulla sia stato eccepito

dall'Appaltatore, il documento si intenderà come definitivamente accettato e preclusa ogni ulteriore pretesa dell'Appaltatore.

Il rilascio del Certificato autorizza lo svincolo del deposito cauzionale di cui all'Art. 8, punto 1) e delle somme eventualmente trattenute a garanzia.

Entro 48 ore dal termine del Servizio, l'Appaltatore dovrà portare via tutte le strutture/attrezzature di cui si sarà dotato per l'esecuzione del Servizio.

Art. 15 - DOCUMENTI DA CONSEGNARE ALLA STAZIONE APPALTANTE

L'Appaltatore prima della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio dell'attività dovrà consegnare alla Stazione Appaltante la seguente documentazione:

- comunicazione del Responsabile del Servizio dell'Appaltatore con recapiti telefono/cell./mail/fax per comunicazioni riguardanti la gestione del contratto;
- le polizze di cui all'Art. 8 del presente Capitolato;
- elenco del personale (completo di dati anagrafici e di una foto formato tessera di ogni dipendente) che l'Appaltatore intende utilizzare nell'ambito delle attività, con indicazione delle specifiche qualifiche/mansioni;
- DVR che preveda le prestazioni oggetto dell'appalto cui il presente Capitolato è riferito, adeguandolo alle disposizioni normative eventualmente intervenute; alle mutate condizioni di svolgimento dell'appalto, ai rilievi mossi dalla Stazione Appaltante o dagli organi o enti preposti ai controlli in materia. L'Appaltatore è tenuto a trasmettere tempestivamente alla Stazione Appaltante i predetti eventuali aggiornamenti.
- DUVRI sottoscritto per accettazione.
-

Art. 16 - DOCUMENTI DA CONSEGNARE ALL'APPALTATORE

La Stazione Appaltante consegnerà all'aggiudicatario la documentazione necessaria per la trasmissione della SCIA al SUAP che avverrà a cura dell'Appaltatore.

Art. 17 - NORME DI PREVENZIONE INFORTUNI E TUTELA DEI LAVORATORI

• NORME DI PREVENZIONE INFORTUNI

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene dei luoghi di lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, nonché malattie professionali e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire - in corso di esercizio - per la tutela dei lavoratori.

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le norme di carattere igienico-sanitario previste dalla legislazione in vigore. In particolare, si sottolinea la necessità del rispetto delle procedure e degli adempimenti previsti dal Decreto Legislativo n.193/2007.

Le prestazioni e somministrazioni in appalto devono svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro ed in particolare del D.Lgs. n. 81/2008; in ogni caso il Servizio deve essere eseguito in condizioni di permanente sicurezza ed igiene, sotto la piena ed incondizionata responsabilità dell'Appaltatore.

L'Appaltatore, pertanto, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le norme di cui sopra e prendere, inoltre, di propria iniziativa tutti i provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene sul lavoro, predisponendo, altresì, un piano delle misure di sicurezza dei lavoratori, ai sensi dell'art. 18, comma 8, della legge n. 55 del 19 marzo 1990 e s.m.i..

- **TUTELA DEI LAVORATORI**

L'Appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia di personale, comprese quelle che potessero essere emanate nel corso dell'appalto. Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente Capitolato, l'Appaltatore si obbliga ad applicare integralmente a tutti i dipendenti tutte le norme inerenti la loro categoria contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro e negli accordi locali integrativi degli stessi, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolgono i servizi anzidetti.

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

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dalla Stazione Appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la Stazione Appaltante comunicherà all'Appaltatore ed anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti se le prestazioni sono in corso d'esecuzione, ovvero alla sospensione del saldo e all'eventuale incameramento della cauzione, se i servizi sono ultimati, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Appaltatore delle predette somme non sarà effettuato sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non abbia accertato l'ottemperanza agli obblighi predetti. Sulla detrazione e sospensione dei pagamenti nonché sull'eventuale incameramento della cauzione di cui sopra, l'Appaltatore non può opporre eccezioni alla Stazione Appaltante, né ha titolo a risarcimento danni.

Art. 18 - REVISIONE PREZZI

I prezzi di appalto sono fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

Art. 19 - PENALI

Fermo restando quanto previsto al successivo Art. 20, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di applicare penali sino ad un valore massimo pari al 10% dell'importo contrattuale, previa constatazione e contestazione dell'inadempienza ed assegnazione di congruo termine per controdurre, attraverso formale comunicazione scritta del Responsabile del Procedimento e per esso del Responsabile del Contratto indirizzata all'Appaltatore, anche a mezzo fax e/o Pec e/o mail e/o lettera raccomandata, salvo il risarcimento del danno ulteriore. La contestazione dell'inadempienza cui non venga posta fine entro il termine perentorio indicato nell'atto di contestazione, costituirà inadempienza grave con conseguente applicazione delle penali.

Il relativo importo sarà trattenuto sui pagamenti che matureranno successivamente alle date delle applicazioni delle penali stesse. Mancando crediti o essendo insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione definitiva che dovrà essere opportunamente integrata.

Per il controllo del corretto espletamento dei servizi appaltati si prevede l'applicazione di penalità suddivise in tre fasce, secondo una classificazione per livello di gravità e relativa graduazione: Lieve, Media e Grave. Ad ogni fascia corrisponde un importo che verrà applicato ad ogni occorrenza riscontrata dalla Stazione Appaltante. Si riporta di seguito in tabella una classificazione delle tipiche infrazioni. L'elenco riportato è da ritenersi incompleto e non esaustivo.

LIVELLO	INFRAZIONE	PENALE
Lieve	Mancanza di cartellino di riconoscimento identificativo del personale	€ 25,00
	Variazione di personale non comunicata	
	Mancata reperibilità del Referente/Responsabile	
	Scarsa igiene del personale	€ 50,00
	Scarsa igiene delle divise del personale	
	Comportamento dei dipendenti e/o linguaggio utilizzato non corretto e non consono	
Media	Ritardo superiore a 15 minuti nell'erogazione della distribuzione anche in uno solo dei terminali di consumo	€ 200,00
	Mancato rispetto delle grammature al crudo ed al cotto	€ 200,00
	Fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata integrazione	€ 200,00
	Modifiche non autorizzate apportate al menù sempre che non riguardino le diete speciali e/o quelle etico-religiose	€ 100,00
	Modifiche non autorizzate apportate a menù speciali e/o etico-religiose	€ 300,00
	Mancato rispetto delle modalità di espletamento dei servizi	€ 150,00
Grave	Mancata effettuazione del Servizio per ciascuno dei terminali di consumo	€ 2.000,00
	Mancata osservanza degli obblighi previsti dal Regolamento CE/178/2002 e dal Regolamento CE/852/2004	€ 1.000,00
	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardante la conservazione delle derrate e delle pietanze	€ 1.000,00
	Mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti	€ 1.000,00
	Mancato rispetto qualitativo e quantitativo dell'organico	€ 1.000,00
	Accertato superamento dei limiti di accettabilità dei parametri di legge e di Capitolato fissati per le derrate/pasti forniti in caso di analisi microbiologiche effettuate dall'Appaltatore o dalla Stazione Appaltante (che si riserva tale facoltà)	€ 1.000,00
	Mancato rispetto del Regolamento di Impianto	€ 300,00

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto dalla Stazione Appaltante, con raccomandata o PEC o tramite fax, all'Appaltatore e quest'ultimo avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Valutate le controdeduzioni dell'Appaltatore, la Stazione Appaltante applicherà le penalità. Si potrà stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per la Stazione Appaltante, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni scritte).

La Stazione Appaltante potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'Appaltatore per l'esecuzione del Servizio, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. L'Appaltatore prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto della Stazione Appaltante di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Nel caso che non venga eseguito il Servizio, l'Appaltatore sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dalla Stazione Appaltante per assicurare il Servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del Servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo Art. 20.

Art. 20 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'emissione, da parte del Responsabile del Procedimento e per esso il Responsabile del Contratto, di tre avvisi per grave inadempienza, comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., l'incameramento della cauzione e consentirà alla Stazione Appaltante di procedere all'affidamento dei servizi al concorrente giunto secondo in graduatoria nella gara con cui si era proceduto all'aggiudicazione.

La Stazione Appaltante potrà esercitare tale facoltà di risolvere il contratto mediante lettera raccomandata e o PEC, senza necessità di ulteriori adempimenti; la medesima facoltà di risoluzione contrattuale potrà essere esercitata nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione dei servizi;
- manifesta incapacità o inidoneità, anche solo legale, nell'esecuzione dei servizi;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale;
- mancata applicazione di quanto previsto alle lett. g), i) ed l) del precedente Art. 9.1;
- sospensione dei servizi o mancata ripresa degli stessi da parte dell'Appaltatore senza giustificato motivo;
- mancata rispondenza di quanto fornito alle specifiche di Capitolato e allo scopo dei servizi;
- mancato rispetto della normativa sulla sicurezza e la salute dei lavoratori di cui al D.Lgs. n. 81/2008, integranti il contratto e delle ingiunzioni fattegli al riguardo dal Responsabile del Procedimento e per esso dal Responsabile del Contratto;
- subappalto non autorizzato, associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto;
- qualora l'importo delle penali sia superiore al 10% dell'importo contrattuale.

Il contratto è, altresì, risolto in caso di perdita, da parte dell'Appaltatore, dei requisiti per l'esecuzione dei servizi, quali - a titolo esemplificativo ma non esaustivo - la perdita delle prescritte licenze/autorizzazioni, il fallimento o la irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Nei casi di risoluzione del contratto, la comunicazione della decisione assunta dalla Stazione Appaltante è fatta all'Appaltatore con raccomandata con ricevuta di ritorno e/o Pec, con la contestuale indicazione della data nella quale avrà luogo l'accertamento dello stato di consistenza dei servizi.

In relazione a quanto sopra, alla data comunicata dalla Stazione Appaltante si fa luogo, in contraddittorio fra il Responsabile del Procedimento e per esso il Responsabile del Contratto e l'Appaltatore o suo rappresentante ovvero, in mancanza di questi, alla presenza di due testimoni, alla redazione dello stato di consistenza dei servizi.

Nei casi di risoluzione del contratto la Stazione Appaltante si riserva di addebitare all'Appaltatore inadempiente gli eventuali maggiori costi occorrenti per l'espletamento del servizio, con salvezza di ogni diritto e ulteriore azione.

In caso di risoluzione del contratto, all'Appaltatore saranno dovuti solo gli importi corrispondenti alle prestazioni eseguite al momento della risoluzione, ma il pagamento avrà luogo solo a seguito dei conteggi definitivi anche in relazione al risarcimento del danno subito dalla Stazione Appaltante.

Art. 21 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Responsabile del Procedimento e per esso il Responsabile del Contratto della Stazione Appaltante può ordinare la sospensione delle prestazioni del contratto, indicando le ragioni e l'imputabilità della medesima, qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione.

Art. 22 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie di qualsiasi natura tra la Stazione Appaltante e l'Appaltatore, così durante l'esecuzione delle prestazioni come al termine del contratto, che non si siano potute comporre bonariamente, sono devolute all'Autorità Giudiziaria del Foro di Milano.

Art. 23 - SUBAPPALTO

E' vietata qualunque cessione o subappalto del contratto, fatta eccezione per il subappalto del servizio di pulizia degli spazi adibiti alla ristorazione, nonché a quelli ad essi annessi ed asserviti, al lavaggio delle attrezzature, vassoi, etc. per cui l'Appaltatore potrà far ricorso ad altre imprese previa autorizzazione della Stazione Appaltante. Il subappalto è ammesso nella misura massima di legge e limitatamente ai predetti servizi di pulizia.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Appaltatore che rimane unico e solo responsabile nei confronti della Stazione Appaltante di quanto subappaltato.

Art. 24 - DIVIETI

E' vietato il subappalto non autorizzato, la cessione del contratto, sotto pena di risoluzione dello stesso e risarcimento del danno secondo le previsioni di cui al precedente Art. 19. Sono vietati, inoltre, lo sconto e la factorizzazione di fatture.

Art. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali, si applica la vigente normativa in materia di privacy (D.Lgs. 196/2003) consolidato con il D.Lgs. 101/2018 di recepimento della direttiva comunitaria Regolamento generale per la protezione dei dati personali n. 2016/679.

2. La Stazione Appaltante in qualità di titolare del trattamento dei dati, designerà l'impresa aggiudicataria quale responsabile esterno del trattamento dei dati personali strettamente inerenti allo svolgimento dei servizi di cui al presente Capitolato, la quale dovrà accettare tale nomina e si impegnerà conseguentemente ad operare in ottemperanza alle relative disposizioni normative indicate dal predetto decreto legislativo e dalle sue successive modificazioni ed integrazioni, nonché in aderenza alle disposizioni emanate dalla Stazione Appaltante in termini di sicurezza e tutela della riservatezza.

Art. 26 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136, nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 27 - TASSE ED IMPOSTE

Tutte le spese, i bolli, le imposte e la registrazione del contratto di appalto saranno a totale carico dell'Appaltatore.

I servizi in appalto sono soggetti ad I.V.A. e, pertanto, la registrazione del contratto avverrà a tassa fissa, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 131/86.

Milano, li 23/04/2019

Milanosport S.p.A.
Il Direttore Generale
Dott. Lorenzo Fommei

