



COMUNE DI TRIVOLZIO

Provincia di Pavia

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,
PASTI PER ANZIANI E CENTRI ESTIVI
DAL 01/01/2019 AL 31/07/2022.**

| | |
|----|---|
| | |
| 1. | OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO |
| 2. | DURATA DEL SERVIZIO |
| 3. | COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO – PASTI PRESUNTI |
| 4. | SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI DA UTILIZZARSI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI |
| 5. | PREPARAZIONE DEI PASTI |
| 6. | TRASPORTO PASTI |
| 7. | SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI |
| 8. | PRENOTAZIONE PASTI |
| 9. | PERSONALE |
| 10 | RESPONSABILE DEL SERVIZIO |
| 11 | DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO |
| 12 | RESPONSABILITA’ |
| 13 | IMMOBILI – IMPIANTI E ATTREZZATURE |
| 14 | OBBLIGHI DELL’APPALTATORE |
| 15 | OBBLIGHI DELL’ENTE APPALTANTE |
| 16 | CONTROLLI DI QUALITA’ – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE |
| 17 | CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI |
| 18 | DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA |
| 19 | ATTIVITA’ DI VIGILANZA |
| 20 | ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA |
| 21 | BLOCCO DELLE DERRATE |
| 22 | RIFIUTO DELLA FORNITURA |
| 23 | RESPONSABILITA’ DELL’APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE |
| 24 | POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL’ENTE APPALTANTE |
| 25 | CORRISPETTIVI - PAGAMENTI |
| 26 | REVISIONE PREZZI |
| 27 | DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO |
| 28 | INADEMPIENZE E PENALITA’ |
| 29 | RISOLUZIONE DEL CONTRATTO |
| 30 | CAUZIONE DEFINITIVA |
| 31 | STIPULA DEL CONTRATTO |
| 32 | SPESE CONTRATTUALI |
| 33 | ONERI FISCALI |
| 34 | CONTROVERSIE |
| 35 | RINVIO |
| 36 | TRATTAMENTO DEI DATI |

Art.1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, CENTRO ESTIVO E PRODUZIONE PASTI PER ANZIANI, consistente nella:

- Preparazione con il sistema in legume caldo dei pasti per gli alunni e le insegnanti della scuola dell’Infanzia e Primaria; scodellamento e somministrazione, allestimento dei tavoli, lavaggio e riordino dei piatti, dell’utensileria, delle attrezzature e dei locali di consumo.
- Preparazione, confezionamento in contenitori monoporzionamento individuali atti al trasporto, per gli anziani e/o persone disagiate residenti nel Comune di Trivolzio. La consegna al domicilio dell’utente è a carico dell’amministrazione comunale.
- Preparazione con il sistema in legume caldo dei pasti, allestimento dei tavoli e dei refettori, lavaggio delle stoviglie, riassetto e completa pulizia e sanificazione dei locali per i centri estivi. Il servizio prevede inoltre la preparazione delle merende pomeridiane.
- Fornitura di quant’altro necessario per lo svolgimento del servizio, nonché del materiale monouso, come ad esempio tovagliette, piatti, bicchieri, tovaglioli, posate.
- Fornitura di diete personalizzate, compresa la fornitura delle derrate necessarie alla preparazione delle stesse, sia per la ristorazione scolastica sia per il centro diurno estivo.
- Organizzazione, qualora richiesto dall’Amministrazione, di servizi aggiuntivi quali, ad esempio, del servizio di assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.
- Organizzazione, qualora richiesto dall’Amministrazione, di rinfreschi/pranzi in occasione di particolari manifestazioni pubbliche o festività.

Alla scadenza del contratto eventuali opere realizzate, le macchine, le attrezzature, gli arredi e quant’altro fornito dall’Impresa resterà alla Stazione Appaltante.

La fornitura del servizio verrà effettuata secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicitazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

Art.2 - DURATA DEL SERVIZIO

1. L’appalto del servizio di refezione scolastica avrà una durata di 3 (tre) anni dal **DAL 01/01/2019 AL 31/07/2022** e sarà aggiudicato a favore dell’offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa (art.81 e 83 del D.lgs. 163/2006).

2. L'impresa dovrà garantire il servizio di refezione scolastica per il **01/01/2019** con l'inizio dell'anno scolastico, anche nelle more della stipula del contratto di servizio.

L'erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico che sarà comunicato a cura del competente Ufficio Comunale in tempo utile. L'organizzazione del servizio dovrà essere di volta in volta concordata con l'Ufficio Comunale competente.

3. L'impresa dovrà inoltre garantire il servizio di pasti a domicilio per anziani ed utenti disagiati, nel caso sia richiesto dall'Amministrazione Comunale, durante il mese di agosto, anche nelle more della stipula del contratto di servizio.

Art.3 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

L'utenza è composta da:

- alunni della scuola dell'Infanzia
- alunni della scuola Primaria
- personale insegnante avente diritto, di tutte le scuole di ogni ordine e grado
- alunni ed educatori frequentanti il Centro Ricreativo Diurno Estivo (C.R.D.E.)
- docenti, personale scolastico che ne facciano richiesta
- altri utenti assistiti (pasti a domicilio)

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà esplicito presso la cucina sita presso la scuola dell'Infanzia, da cui verranno preparati e confezionati tutti i pasti richiesti per il Comune di Trivolzio, secondo il calendario e l'orario di servizio e per il numero di pasti presunti indicati nella seguente tabella:

PASTI DA VERIFICARE ED AGGIORNARE

| TIPOLOGIA UTENTI | PERIODO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO | N° PASTI/ GIORNO (media giornaliera) | N° PASTI PER A.S. | N° PASTI PRESUNTI PER LA DURATA DELL'APPALTO | GIORNI SETT. DEL SERVIZIO | ORARIO PASTI |
|----------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|--|---------------------------|--------------|
| Scuola dell'Infanzia | Calendario scolastico | 50 | 8691 | 29527 | 5 | 11.45 |
| Scuola Primaria | Calendario scolastico | 115 | 13299 | 45307 | 5 | 12.45 |
| Insegnanti e | Calendario | 6 (infanzia) | 1363 | 4602 | 5 | Come |

| | | | | | | |
|----------------------|---|----------------|--------|---------|---|-------------------|
| personale scolastico | scolastico | 6/7 (primaria) | 1816 | 5810 | 5 | rispettive scuole |
| Anziani | Tutto l'anno (agosto escluso) | 2 | 294 | 1000 | 5 | 11.30 |
| Centro estivo | Mese di Luglio (eventualmente dalla fine della scuola fino a fine luglio) | 30 | 836 | 2508 | 3 | 12:00 |
| Totale | | | 26.299 | 115.053 | | |

SCUOLA DELL' INFANZIA

Il servizio prevede la preparazione e la distribuzione dei pasti, il lavaggio degli utensili e delle stoviglie utilizzate nonché la sanificazione (compresa deragnatura, pulizia porte e finestre, ecc.) dei locali adibiti a cucina e refettorio per le utenze della Scuola dell'Infanzia.

La postazione di ogni utente deve essere composta da: n.1 tovaglietta e un tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e uno piano non monouso, n.1 bicchiere in melamina, un cucchiaino, una forchetta (un coltello inox solo per le insegnanti e agli alunni solo a discrezione di queste ultime), a norma per quanto riguarda la sicurezza alimentare e d'uso.

Il pane deve essere predisposto e porzionato in apposito contenitore e distribuito con il secondo piatto. Le bottiglie d'acqua devono essere preparate sul tavolo di servizio, di media una bottiglia da 1,5 litri ogni quattro utenti. L'acqua sarà distribuita a cura delle Insegnanti.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in contenitori idonei, uno per ogni sezione, e distribuito a cura delle insegnanti.

La frutta lavata accuratamente deve essere sbucciata, porzionata e posta in apposito contenitore e posizionata in prossimità dei tavoli. Sarà cura delle insegnanti distribuirla.

SCUOLA PRIMARIA

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina della scuola dell'Infanzia, e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio degli utensili, lo sbarazzo e la pulizia (compresa de ragnatura, pulizia porte e finestre, ecc.) dei locali di consumo dei pasti.

La postazione di ogni utente deve essere composta da: n.1 tovaglietta e un tovagliolo, n. 1 piatto fondo e uno piano, n.1 bicchiere, un cucchiaino, una forchetta e un coltello..

Il pane deve essere posizionato su ogni postazione.

Le bottiglie d'acqua devono essere preparate sui tavoli, di media 1 bottiglia da 1,5 litri ogni quattro alunni. L'acqua sarà distribuita a cura delle Insegnanti. Il formaggio grattugiato deve essere posto in dispenser appositi, almeno uno per classe.

Per tutte le utenze sopra riportate potrebbe essere richiesta la preparazione di cestini freddi in occasione di uscite didattiche.

ANZIANI E SOGGETTI DISAGIATI A DOMICILIO

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento in contenitori monoporzione, dal lunedì al venerdì con consegna da parte della ditta appaltatrice.

CENTRO ESTIVO

Il servizio di refezione del Centro Diurno Estivo destinato ai bambini iscritti ed ai loro educatori sarà effettuato secondo il calendario stabilito dal Comune di Trivolzio.

Il Centro Estivo attualmente dura quattro settimane nel mese di luglio ed eventualmente 10 giorni circa nel mese di settembre.

Il servizio prevede la preparazione, la distribuzione e somministrazione. Prevede inoltre la preparazione quotidiana delle merende nonché la preparazione e la confezione di pasti "al sacco", in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con la ditta appaltatrice.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti, specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti; salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

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

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt

Il Committente inoltre potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite effettuate potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine la Ditta Appaltatrice deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

- 2 panini morbidi (o focaccia per il centro estivo)
- formaggio o affettato
- tranci di pizza margherita o un panino imbottito
- frutta di stagione o succo di frutta
- una merendina
- una bottiglietta di acqua minerale naturale
- n. 2 tovaglioli di carta

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.

Il numero dei pasti indicato nel presente ha, come evidenziato, valore "presunto": tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto del servizio.

La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell'inizio del servizio, l'Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, ecc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

Art.4 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI DA UTILIZZARSI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione dei pasti/preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità, al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici OGM. I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno in tipo e qualità) da quelli indicati nelle tabelle dietetiche e che si intendono qui integralmente riportate e

richiamate, distante in relazione all'età dell'utenza e dei menù di massima quadrisettimanale. Le grammature sono quelle previste in base alle fasce di età, ed inoltre sono da intendersi come punto di riferimento per il calcolo delle derrate. Durante l'appalto potranno essere apportate modifiche ai menù a parità qualitative e quantitative della fornitura, e quindi senza aumento contrattuale.

A tale proposito si precisa che i menù possono essere suscettibili di variazioni/integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, su proposta:

- dell'A.T.S.
- degli uffici comunali su iniziativa della Commissione Mensa
- dell'esperta alimentarista nominata dalla Stazione Appaltante

L'I.A. dovrà inoltre, rispettare le linee guida predisposte dall'A.T.S. in materia di ristorazione scolastica. La Stazione Appaltante richiede l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE n. 2092/1991, del Consiglio del 14 luglio 1992 e Regolamento CC) n. 1804/1999. Regolamento CEE n° 2081/1992 come modificato dal Reg. CE 535/1997. Legge n.526 dea 21/12/1999, all'art. 10, comma 7).

Inoltre, la Stazione Appaltante, in sede di gara valuterà l'introduzione di ulteriori prodotti biologici e/o prodotti a chilometro zero offerti dall'Impresa.

I prodotti biologici, specificatamente richiesti dalla Stazione Appaltante sono:

Yogurt e mozzarella, latte fresco-pastorizzato parzialmente scremato: tutte le volte che sono presenti in menù;

Prosciutto cotto: tutte le volte che è presente in menù

Pomodori pelati e Olio Extravergine di oliva: tutte le volte che sono presenti in menù;

Frutta fresca di stagione: tutte le volte che è presente in menù.

Pasta secca: tutte le volte che è presente in menù

Nel caso in cui durante l'esecuzione del servizio, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.

In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente tramite e-mail indirizzata al responsabile del servizio della Stazione Appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

La Stazione Appaltante richiede la fornitura di pane e pizza di produzione artigianale, tutte le volte che sono presenti in menù. Si specifica, inoltre, che le carni bovine, richieste per la preparazione dei pasti, devono essere carni a filiera certificata e devono provenire da animali nati ed allevati in Italia.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nei menù applicati. I prodotti alimentari dovranno provenire da aziende soggette ai controlli ed alle certificazioni previste dai regolamenti CEE; tali controlli dovranno essere effettuati dagli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

Il documento di trasporto della merce dovrà identificare l'azienda fornitrice.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di fornire idonee certificazioni di qualità e

dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle norme vigenti.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- la ditta appaltatrice dovrà inoltre trasmettere al Comune di Trivolzio le schede tecniche dei prodotti stessi;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L. E' consentito l'utilizzo dei prodotti surgelati.
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Art.5 – PREPARAZIONE DEI PASTI

5 a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso la cucina della scuola dell'Infanzia del Comune di Trivolzio.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione e consegna dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

5b) Composizione dei menù:

I menu sono articolati in menù estivo e menù invernale. Indicatamene il menù invernale inizia il 01/10 e termina il 30/03 ed il menù estivo inizia il 01/04 e termina il 30/09. Tali date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Il menù tendenzialmente è unico per gli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e per le altre utenze.

Per quanto riguarda la consegna dei pasti a domicilio, verrà seguito di massima il menù in vigore per gli alunni della scuola dell'Infanzia, Primaria.

La Stazione Appaltante per particolari esigenze potrà richiedere che il cibo in alcuni casi, venga frullato e triturato. Tale richiesta potrà essere avanzata anche in caso di particolari esigenze da parte di alunni diversamente abili e/o con particolari patologie certificate.

5 c) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei Menù predisposti dall'ASL. In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, ecc

- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione;
- scioperi, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette. Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

5 d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

5 e) Diete speciali:

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati come da indicazioni autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria - con congruo anticipo dal servizio comunale competente.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani).

La ditta appaltatrice dovrà far pervenire all'ufficio comunale competente i menù elaborati sulla traccia dei menù in vigore, destinati agli utenti di cui sopra.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente all'atto della prenotazione del pasto o da parte dell'ufficio comunale competente.

La ditta appaltatrice non potrà erogare alcuna dieta speciale se non dietro richiesta dell'ufficio comunale competente. Nel caso in cui riceva richiesta di dieta speciale direttamente da parte dell'utente o di insegnanti, il personale è tenuto a darne immediata comunicazione all'ufficio comunale che rilascerà o meno l'autorizzazione all'erogazione della dieta.

5 f) Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al punto 5 f), avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art.6 – TRASPORTO PASTI

Le attrezzature utilizzate per il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al DPR 327/80 al regolamento CEE/UE 852/2004 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato DPR.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle gastronomiche in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pasto dovrà essere mantenuto ad una temperatura maggiore di 65 C se caldo e ad una temperatura inferiore ai 10 C se freddo.

Anche le diete dovranno essere trasportate in contenitori adeguati al mantenimento della temperatura.

Art. 7 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso il refettorio adiacente la cucina e posto all'interno della struttura della scuola dell'infanzia, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art.3, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Art.8 – PRENOTAZIONE PASTI

Il personale scolastico rileva giornalmente le assenze e il numero dei pasti in bianco e lo comunica telefonicamente al personale della cucina.

Art. 9 – PERSONALE

7 a) Personale:

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio.

Nel caso di assenza la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'immediata sostituzione

delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio. In particolare durante la fase di scodellamento il personale non dovrà essere numericamente inferiore a quanto dichiarato in sede di gara.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

7 b) Composizione staff di servizio–Garanzie di continuità:

L'impresa deve garantire la continuità dei contratti attualmente in vigore e cioè è obbligata, in base alla normativa vigente, ad assorbire il personale addetto attualmente in forza alla gestione uscente, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola della gestione uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico-funzionale nei confronti degli altri lavoratori.

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara.

L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione Comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

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

7 c) Rispetto della normativa:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto. L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

7 d) Osservanza dei contratti collettivi:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art. 10 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara e comunque almeno 2 volte alla settimana, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale, almeno quinquennale, specifica nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa)

In caso di assenza o di impedimento del direttore (ferie, malattia, ecc.) l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altro direttore e darne immediata comunicazione scritta al Comune di Trivolzio.

Art.11 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

11 a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla normativa comunitaria, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, orecchini e piercing al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

Sussiste, altresì, l'obbligo dell'impresa aggiudicataria di sorvegliare sulle condizioni igienico-sanitarie e l'igiene personale degli addetti alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nel rispetto della normativa vigente.

11 b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

11c) Vestiario e DPI (dispositivi di protezione individuali):

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro e di dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

11d) Formazione ed Aggiornamento professionale

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, la ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dall'I.A. prima dell'avvio del servizio e a tutti i nuovi assunti.

La ditta appaltatrice è tenuta a presentare al Comune, all'inizio di ogni anno scolastico un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione che attiverà nei confronti del proprio personale con la programmazione dei corsi ed il relativo monte ore, da effettuarsi prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico.

Art.12 – RESPONSABILITA’

L’Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all’efficacia ed efficienza dell’operato dell’intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

Art.13 – IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l’espletamento del servizio, l’Ente appaltante metterà a disposizione dell’Appaltatore i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso le cucine e i refettori del Comune di Trivolzio.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L’apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all’inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l’efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all’appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all’espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

L’Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l’obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell’utilizzo.

L’Ente appaltante si riserva in qualunque momento il diritto di verificare l’esistente e lo stato di conservazione di quanto consegnato. In caso di eventuali mancanze la ditta appaltatrice si impegna a provvedere al reintegro.

13 a) Manutenzione ordinaria:

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico della ditta aggiudicataria.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal gestore, dovrà pervenire al Comune, copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all’intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante dei refettori e locali di distribuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento anche temporaneo della qualità in termini di efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

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

Al riguardo si intendono richiamate le seguenti norme legislative:

- D.P.R. 27/4/1955 n 547: per macchine di lavaggio e per apparecchiature con organi in movimento e/o con organi di riscaldamento.
- Legge 30/4/1962 n 283 · D.P.R. 26/3/1980 n 327 · tabelle UNI 8421: per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati per le operazioni svolte.
- Legge 6/12/1971 n 1083 · tabelle UNI · GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature;
- circolare n 68 del ministero degli interni · norme CEI 61 e II 1980.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

- sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti;
- riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- interventi su lavastoviglie;

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

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

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

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti;

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

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

ditta appaltatrice è tenuta inoltre a comunicare l'installazione di attrezzature, utensili e/o arredi che intende effettuare nei locali utilizzati per l'espletamento del servizio e a inviare al Comune il documento d'acquisto dal quale si rilevi tipologia del bene materiale e costo ai fini dell'aggiornamento dell'inventario della struttura.

13 b) Manutenzione straordinaria:

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria a carico della Amministrazione Comunale, tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono le cucine e i refettori di Trivolzio.

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla ditta aggiudicataria.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

La ditta appaltatrice partecipante può recarsi preventivamente a visitare locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, messi a disposizione dal Comune, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito.

Tali sopralluoghi devono essere concordati tra le parti, le quali devono redigere relativi verbali di visita firmati da tutti gli incaricati referenti per le Aziende e per il Comune. I sopralluoghi saranno effettuati in fascia oraria da concordare con l'Ufficio Servizi Scolastici comunale al fine di non recare disagio al personale operante nelle sedi di ristorazione.

L'impresa partecipante deve dotarsi di idoneo vestiario (camice, copricapo, soprascarpe, etc) da indossare durante il sopralluogo.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

Art.14 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

In particolare alla scadenza del contratto la ditta appaltatrice è tenuta a redigere e a fornire al Comune di Trivolzio un inventario finale di tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili esistenti nei refettori delle scuole, compresi i servizi igienici, gli spogliatoi del personale, ecc., indicando lo stato di conservazione degli arredi e lo stato di funzionamento di ogni impianto e attrezzatura.

È tenuta inoltre ad imbiancare i locali ad uso refettorio e i servizi igienici e spogliatoi del personale, e a ripristinare le attrezzature, gli arredi (compresi tavoli e sedie) e gli utensili eventualmente mancanti, danneggiati o usurati.

14 a) Manutenzione ordinaria:

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria sulle attrezzature, necessario al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità.

14 b) Danni dovuti a negligenza:

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

14c) Pulizia, sanificazione e riordino di locali e di attrezzature:

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (magazzini compresi) presenti presso la scuola dell'Infanzia,
- locali refettorio (inclusi tavoli , sedie, vetrate, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
- locali di servizio devono essere rimessi in ordine e devono essere ripuliti come specificati nell'oggetto del servizio art. 1.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

14 d) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

14 e) Materiali di pulizia e consumo:

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase del servizio oggetto del presente appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Art.15 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

L'Amministrazione Comunale è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione straordinaria che riguardi la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono le cucine e i refettori di Trivolzio.

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

Rimangono oneri del Comune di Trivolzio:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
- la fornitura di energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- la fornitura di acqua calda e fredda e riscaldamento.
- la garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria
- la rimozione dei rifiuti solidi urbani

Art.16 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 e 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Copia del Manuale di autocontrollo e la reportistica relativa devono essere mantenuti presso i refettori. L'appaltatore deve produrre e trasmettere in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo nel quale descrive le attività della singola unità produttiva e che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato e di ogni sua successiva revisione. Il Piano di Autocontrollo deve essere elaborato in modo tale da individuare, in tutte le attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, garantire le opportune procedure di sicurezza e le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo, necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale. Le schede di rilevazione (giornaliere e non) devono essere dedicate alla struttura di utilizzo, disponibili alla verifica, conservate in loco per l'intera durata dell'anno scolastico in corso.

L'appaltatore deve inviare il manuale revisionato al Comune entro i 15 (quindici) giorni successivi alla revisione e mantenere presso le proprie strutture l'ultimo aggiornamento.

L'appaltatore è tenuto, qualora in possesso ad ogni emissione/revisione/integrazione del proprio Certificato di Qualità e di ogni altra certificazione (di prodotto, di controllo e sorveglianza, ecc.) ed inviarne copia agli uffici comunali.

L'appaltatore dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato. Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovranno essere previste, calendarizzate e realizzate, con spese a carico dell'appaltatore, le analisi che dovranno essere effettuate presso un laboratorio accreditato ACCREDIA (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) o riconosciuto dal Ministero.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'appaltatore in base al sistema HACCP.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi, con riferimento ai Regolamenti CE in vigore e successive modificazioni. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di

contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali. I rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune e, nei casi di non conformità, l'appaltatore si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

Qualora l'appaltatore, anche su sollecitazione del Comune, ritenga di effettuare modifiche migliorative al piano di autocontrollo analitico, in aderenza anche all'andamento degli esiti analitici storici, può modificarlo previa comunicazione al Comune, che si riserva di valutarlo ed approvarlo nel rispetto comunque dell'offerta di gara.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2008, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art.17 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4 C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art.18 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art.19 – ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" o a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art.20 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ASL competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

Art.21– BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle diciture "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art.22– RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art.23 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, in base a quanto previsto dalle normative vigenti.

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art.24 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;

Art.25 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 60 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del responsabile di servizio competente.

Al termine del servizio si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

ARTICOLO 26 - REVISIONE PREZZI

La revisione dei prezzi si intende esclusa per il primo anno di durata dell'appalto, mentre a partire dal secondo anno si procederà, esclusivamente all'adeguamento periodico del corrispettivo tenuto conto della variazione dell'indice ISTAT "FOI (net) 3.3.- Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati generale. Variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente" intercorrente nei 12 mesi precedenti. La decisione è assunta dalla Stazione Appaltante, completata l'istruttoria e adempiuto l'eventuale contraddittorio, entro 90 giorni dalla domanda.

Art. 27 – DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

Art. 28 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempienze della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penali minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

1) STANDARD MERCEOLOGICI

- Distribuzione o detenzione o utilizzo di alimenti non conformi al capitolato € 400,00;
- Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme € 500,00
- Etichettatura non conforme e/o mancante € 500,00

- Mancato rispetto di quanto previsto dai menù base e dietetici € 500,00

2) QUANTITA'

- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione (n. di pasti inferiori a quelli ordinati) € 500,00
- Non corrispondenza della quantità delle derrate consegnate rispetto al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione € 250,00
- Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione € 2.000,00
- Mancata consegna di una delle due portate principali nella singola sede di ristorazione € 500,00
- Mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione € 500,00
- Totale o parziale mancata consegna delle portate e/o delle derrate destinate alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione € 700,00
- Totale o parziale mancata consegna di materiale monouso nella singola sede di ristorazione € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione € 400,00
- Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione € 250,00
- Mancato utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, a marchio, ecc. previsti nel menù e/o offerti come elementi migliorativi € 500,00

3) STANDARD IGIENICO·SANITARI

- Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, parassiti nei pasti € 500,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 1.000,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili o degli automezzi adibiti a trasporto € 700,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica € 700,00
- Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana € 1.000,00
- Mancato rispetto del Piano di sanificazione e pulizia € 500,00
- Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti € 700,00
- Mancato rispetto delle norme igienicosanitarie da parte del personale € 500,00
- Mancato o non corretto prelievo del pasto test € 250,00
- Uso di contenitori inadatti per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta € 500,00
- Attrezzature e arredi non conformi o non sostituite € 700,00
- Mancato rispetto in materia di derattizzazione e disinfestazione € 250,00
- Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici € 250,00

4) TEMPISTICA

- Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto € 500,00

5) PERSONALE

- Organico e relativo monte ore non rispondente a quello proposto in sede di gara € 500,00
- Mancato rispetto del monte ore indicato per il responsabile del servizio € 250,00

6) CONTROLLI

- Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità € 250,00
- Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati al Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP € 500,00

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

Art. 29 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- e) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina e dei refettori;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h) inosservanze delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati dall'I.A.;

- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- n) destinazione dei locali affidati dall'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- o) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere e del monte ore dichiarato in sede di offerta
- p) mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R o via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Art. 30 – CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi del D.Lgs 50/2016, all'atto della stipula del contratto l'appaltatore presterà cauzione definitiva pari al 10% dell'importo del contratto al netto di IVA a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che la Stazione Appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione deve essere costituita in denaro contante, depositato presso la tesoreria comunale,

ovvero mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della L. 348/1982.

La polizza dovrà contenere la clausola "a prima richiesta", con cui l'assicurazione o la banca si impegna a versare la somma garantita dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'Artt. 1945 C.C., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'Artt.1957 C.C.

La cauzione dovrà riportare necessariamente la seguente clausola: "La presente fideiussione sarà valida ed operativa sino alla data in cui codesta Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza della ditta garantita". La cauzione sarà incamerata in caso di risoluzione del contratto per inadempimento e con riserva di azione di risarcimento danni.

Il deposito cauzionale sarà svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale su

richiesta della Impresa Aggiudicataria.

Resta salvo per la Stazione Appaltante, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione nel caso in cui la Stazione Appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art. 31 – STIPULA DEL CONTRATTO

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto. Il Comune di Trivolzio si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della stipulazione del contratto.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare contratto con l'Amministrazione Comunale, avente ad oggetto le prestazioni ed i servizi di cui al presente capitolato previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dall'Ente Appaltante.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'Ente Appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Trivolzio.

Art. 32 – SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 33 – ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 34 – CONTROVERSIE

Per eventuali controversie sarà competente il foro di PAVIA

Art. 35 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

Art. 36 – TRATTAMENTO DEI DATI

Si informa, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016, che i dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura in economia per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della predetta procedura; il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Trivolzio
Responsabile del procedimento
Dott. Giuseppe PIROZZI FARINA