

COMUNE DI RESCALDINA

CAPITOLATO SPECIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI CORRELATI - PERIODO 2022/2023-2023/2024-2024/2025

ai sensi del Piano di azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dei Criteri Ambientali Minimi – CAM
- per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 (G.U. n. 90 del
04/04/2020).

CODICE IDENTIFICATIVO GARA - 91501731A2

PREMESSA

RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO

PARTE I

CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto del servizio

Art. 2 - Durata della concessione

Art. 3 – Ammontare presunto della concessione e revisione del prezzo

PARTE II

CAPO I - TIPOLOGIE DI UTENZE ED ORGANIZZAZIONE GENERALE

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

Art. 5 - Tipologia del servizio richiesto e modalità di pagamento

Art. 6 – Dimensione stimata dell'utenza

Art. 7 - Calendario per l'erogazione del servizio

Art. 8 - Sistema di segnalazione presenze/assenze, riscossioni e pagamenti

Art. 9 - Royalties

Art. 10 – Sospensione/Interruzione del servizio e servizio alternativo

Art. 11 – Interruzioni per forza maggiore e/o factum principis

CAPO II - STRUTTURA DEL MENU'- CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME – SICUREZZA ALIMENTARE

Art. 12 – Caratteristiche del menù

Art. 13 – Struttura del pasto/menù

Art. 14 - Diete speciali o etiche

Art. 15 – Requisiti minimi delle derrate alimentari – D.M. 10/03/2020

Art. 16- Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate – ulteriori specifiche

Art. 17 - Verifica della provenienza delle derrate

Art. 18 - Grammature

Art. 19 – Mancata fornitura di prodotti alimentari previsti contrattualmente e di quelli eventualmente offerti in sede di gara

Art. 20 - Divieto di riciclo

CAPO III - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 21 – Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo

Art. 22 – Norme e procedure per la preparazione e cottura dei pasti

CAPO IV - DISTRIBUZIONE DEI PASTI – CONFEZIONAMENTO – TRASPORTO - CONSEGNA

Art. 23 – Quantità della fornitura, tempi e trasporto degli alimenti

Art. 24 – Informazioni all'utenza - “piatto campione”

Art. 25 – Operazioni di somministrazione e distribuzione

CAPO V – SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 26 – Locali ed attrezzature e oneri dell'Impresa Concessionaria

Art. 27 – Caratteristiche generali del servizio

Art. 28 – Disinfestazione e derattizzazione

CAPO VI - PERSONALE

Art. 29 – Requisiti e applicazione contrattuale

Art. 30 – Formazione del personale

Art. 31 – Vestiario - DPI

Art. 32 – Contrasto alla diffusione del Covid 19

Art. 33 – Segreto d'ufficio – Ottemperanza Regolamento 679/2016/UE

PARTE III

CAPO I - SERVIZI COMPLEMENTARI

Art. 34 – Centro estivo per minori

Art. 35 – Pasti a domicilio per utenti fragili e CDD

Art. 36 – Recupero igienico degli alimenti, gestione eccedenze e contenimento degli sprechi

Art. 37 – Educazione alimentare e altre iniziative a supporto del servizio

Art. 38 – Collaborazione con il Comitato Mensa

Art. 39 – Carta dei Servizi

CAPO II – ORGANISMI DI CONTROLLO

Art. 40 – Organismi preposti al controllo

Art. 41 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte del Concessionario

Art. 42 – Comitato Mensa

Art. 43 – Rifiuto della fornitura

CAPO III – ATTREZZATURE E MANUTENZIONI

Art. 44 – Dotazione di nuove attrezzature e lavori

Art. 45 – Manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature e degli arredi

Art. 46 – Manutenzione ordinaria delle strutture immobili e degli impianti tecnologici

Art. 47 - Manutenzione straordinaria delle strutture immobili e degli impianti tecnologici

Art. 48 - Utenze

Art. 49 – Fornitura di stoviglie, bicchieri, posate e di materiale a perdere

Art. 50 – Migliorie e manutenzione dei locali destinati alla distribuzione

Art. 51 – Riconsegna dei locali e delle attrezzature alla cessazione del contratto

PARTE IV

CAPO I – NORME CONTRATTUALI - ADEMPIMENTI

Art. 52- Obblighi assicurativi del Concessionario

Art. 53 – Oneri della ditta concessionaria

Art. 54 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

Art. 55 – Subappalto e divieto di cessione del contratto

Art. 56 – Deposito Cauzionale

Art. 57 - Penali

Art. 58 - Corrispettivo

Art. 59 – Modalità e condizioni di pagamento

Art. 60 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Art. 61 - Recesso

Art. 62 - Risoluzione del contratto

CAPO II – NORME FINALI

Art. 63- Rinuncia alla concessione

Art. 64 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali

Art. 65 – Esecuzione in pendenza di stipula

Art. 66 – Licenze e autorizzazioni

Art. 67 – Riservatezza dei dati

Art. 68 – Tutela della privacy

Art. 69 - Controversie

Art. 70 – Domicilio legale del Concessionario

Art. 71 – Rinvio a norme di legge

PREMESSA

RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica viene gestito da tempo, presso il Comune di Rescaldina, con il sistema dell'appalto attraverso la preparazione dei pasti, in apposito centro cottura di proprietà comunale. Quasi tutti gli alimenti utilizzati nella refezione scolastica sono di provenienza biologica certificata, le carni sono tutte di provenienza nazionale, come l'olio extravergine. I pasti - preparati dall'Appaltatore nel centro cottura comunale vengono poi trasportati presso i singoli plessi scolastici e distribuiti a cura dello stesso Appaltatore.

Il menù tipo di un pranzo consiste in un primo piatto, un secondo con contorno, frutta, pane e acqua.

Il servizio di refezione, realizzato a favore degli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado e del personale docente preposto negli orari di mensa, presenti sul territorio, comprende anche la merenda per tutti i bambini frequentanti le scuole infanzia e gli alunni delle scuole primarie iscritti al servizio di post scuola, il pranzo al sacco consegnato agli alunni in occasione di gite scolastiche, nonché il servizio mensa a favore dei dipendenti comunali. Sono, inoltre, previsti l'erogazione di pasti a favore di utenti presso il self service presente sul territorio, la consegna a domicilio a favore di utenti fragili individuati dai Servizi Sociali, i pasti per gli utenti del CDD sempre presente sul territorio.

Il servizio prevede anche "diete speciali", dovute a motivi sanitari (prescrizioni, allergie, intolleranze alimentari dietro presentazione di certificato medico), religiosi (diete islamiche prive di carne di maiale o di tutti i tipi di carne) o etici (vegetariane), ovvero dieta leggera (dieta in bianco).

Sono circa 178700 i pasti che vengono distribuiti annualmente nelle scuole di Rescaldina e negli altri servizi ristorativi, sulla base di menù stagionali che garantiscono una dieta equilibrata.

La presenza di un Comitato mensa per le scuole, eletta ogni due anni dai genitori degli alunni, garantisce il necessario controllo sul rispetto dei menù previsti e attraverso una costante discussione e confronto, ha portato nel tempo a diversi aggiornamenti e modifiche degli stessi. Il pasto fornito offre ai ragazzi l'opportunità di provare una grande varietà di alimenti e di preparazioni, costituendo un momento prezioso di educazione alimentare, oltretutto di socialità e di condivisione con i compagni.

In questo contesto il Comune di Rescaldina intende, con la presente procedura di gara, mantenere ed implementare le garanzie di elevata qualità del servizio, sia sotto il profilo delle materie prime e dei metodi di preparazione degli alimenti, che sotto l'aspetto del suo valore educativo.

Integrano la nuova procedura i “Criteri Ambientali Minimi” recati dal Decreto 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) al fine di implementare la sostenibilità ambientale del servizio.

Nel quadro appena descritto gli obiettivi fondamentali che il Comune si propone di raggiungere sono i seguenti:

- flessibilità nella gestione del servizio e adattamento continuo ai protocolli sanitari emanati dalle Autorità Competenti per il contrasto della diffusione del virus “Covid19”;
- garanzia assoluta della qualità dei pasti, con elevata percentuale di prodotti biologici, di prodotti “DOP” ed “IGP”, di derrate fresche e stagionali in alternativa ai prodotti surgelati;
- sostenibilità ambientale, attraverso l’uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, utilizzo dell’acqua potabile di rete, attuazione della raccolta differenziata;
- attuazione di progetti di solidarietà, mediante l’utilizzo di alcuni prodotti del commercio equo e solidale, gestione delle eccedenze a favore di enti terzi con scopi sociali;
- sviluppo della qualità del servizio mediante sistemi di valutazione della qualità e di “customer satisfaction”, istituzione di rapporti con gli organismi di partecipazione, educazione alimentare agli alunni.

Il nuovo servizio, gestito tramite Concessione, garantirà comunque al Comune di conservare la piena titolarità della funzione pubblica, mantenendo competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico. La gestione tramite concessione comporta, peraltro, il trasferimento in capo all’Impresa Concessionaria delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l’utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune. In coerenza con la natura pubblica del medesimo, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell’esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, il Comune conserverà competenza esclusiva su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- il controllo sull’andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell’utenza, anche eventualmente con l’ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

PARTE PRIMA

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto del servizio

1. Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento a Ditta specializzata dei sotto indicati servizi, che prevedono un ridotto impatto ambientale, come indicato nella normativa specifica relativa all'applicazione del Green Public Procurement ai sensi del piano d'azione nazionale sul GPP e ai criteri ambientali minimi:

- ristorazione scolastica riservata agli alunni e al personale docente che assiste i suddetti durante la mensa delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Rescaldina, con distribuzione e scodellamento dei pasti agli utenti;
- mensa per i Centri Ricreativi Estivi diurni;
- servizio di ristorazione al Self-service di via Tintoretto, snc destinato alla seguente utenza: dipendenti comunali, cittadini del Comune di Rescaldina e altre tipologie di utenza che possano richiederne l'utilizzo, la cui valutazione circa le modalità di somministrazione sarà in capo al committente;
- preparazione e consegna domiciliare, dal lunedì al venerdì, dei pasti per anziani e utenti fragili individuati dai Servizi Sociali;
- preparazione e consegna, dal lunedì al venerdì, dei pasti per il Centro Diurno Disabili via Bozzente, 17 – Rescaldina, a seguito di stipula di apposita Convenzione tra il Comune e Ats Città Metropolitana, che verrà eventualmente stipulata dopo l'aggiudicazione della Concessione;
- fornitura gratuita del servizio di preparazione e distribuzione pasti (n./die 15) presso il Self-Service di via Tintoretto snc o presso domicilio a favore di famiglie bisognose, su segnalazione specifica dell'Ufficio Servizi Sociali (iniziativa "Mensa sociale").

2. I servizi indicati al comma 1 consistono nell'approvvigionamento dei generi alimentari, nella preparazione, nel confezionamento, nel trasporto e distribuzione dei pasti, dal Centro Cottura ai singoli refettori o al domicilio degli utenti.

3. La preparazione e il confezionamento dei pasti avviene presso il Centro Cottura ubicato in Via Tintoretto, snc, di proprietà del Comune di Rescaldina, affidato in gestione alla Ditta concessionaria.

La somministrazione dei pasti avviene presso i seguenti refettori:

- Scuola dell'Infanzia Don Pozzi/Basseti di Via Don Pozzi, 3;
- Scuola dell'Infanzia Ferrario di Via Gramsci, 45;
- Scuola dell'Infanzia Ferrario sez. distaccata di Via Asilo, 10;
- Scuola Primaria Dante Alighieri di Via Battisti/Mazzini, 16;

- Scuola Primaria Manzoni di via Asilo, 10;
- Scuola Secondaria di 1° grado Raimondi di Via Lombardi, 12;
- Scuola Secondaria di 1° grado Ottolini di Via Matteotti, 2.

Inoltre refettorio:

- Centro Diurno Disabili via Bozzente, 17.

Sono, inoltre, a carico della Ditta l'apparecchiamento dei tavoli, nonché il loro sbarazzo, il lavaggio delle stoviglie, la sanificazione dei contenitori utilizzati, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori, il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi, la sanificazione di tutti i locali adibiti al servizio (servizi igienici inclusi), di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature utilizzate, nel rispetto delle vigenti normative in materia, comprese quelle relative al contenimento della pandemia da Covid 19, oltre eventuali attività accessorie inerenti il servizio.

4. Per i servizi di iscrizione alla refezione e rilevazione delle presenze, la Ditta concessionaria dovrà subentrare alla gestione amministrativa, con acquisizione del programma gestionale già in essere, in base al programma software, completo per la gestione informatizzata delle iscrizioni e delle presenze giornaliere e dei pasti consumati, delle tariffe, nonché delle diete speciali relativamente all'intera utenza, ad eccezione del servizio di ristorazione a self-service, come più avanti dettagliato (Parte II Art. 8). Tale programma è già in uso presso il Comune di Rescaldina.

5. La Ditta concessionaria dovrà provvedere, altresì, alla riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, compresa la riscossione delle morosità, a eccezione delle differenze derivanti dal calcolo ISEE di cui se ne farà carico il Comune di Rescaldina.

6. Le spese relative alla gestione del servizio, come di seguito dettagliate, sono a carico della Ditta concessionaria:

- fornitura e reintegro di stoviglie (bicchieri, piatti e posate in idoneo materiale riutilizzabile e lavabile), pentolame, contenitori termici per il trasporto dei pasti, per le diete speciali e quant'altro necessario al mantenimento ottimale del servizio;
- tutte le attrezzature necessarie alla corretta e adeguata pulizia di locali e degli spazi assegnati per l'organizzazione del servizio e per la raccolta differenziata/smaltimento dei rifiuti (scope, stracci, palette, contenitori, cassonetti, ecc);
- manutenzioni ordinarie e straordinarie del Centro Cottura e dei refettori delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado, così come previsto successivamente dal presente Capitolato;

- gestione relativa all'uso del Centro di Cottura di Tintoretto, snc (utenze: contatore energia elettrica da volturare a carico del Concessionario; contatori: gas, acqua, fognatura-depurazione: applicazione ove possibile di contascatti ovvero percentuale di pagamento a carico del Concessionario – cfr att. 45 e ss.);
- gestione impianto anti intrusione presso il Centro Cottura ove presente;
- gestione dei soli codici dell'impianto anti intrusione, nonchè dei costi per uscite vigilanza conseguenti a falsi allarmi provocati dal personale della Ditta concessionaria (presso le scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado); non sono riconosciuti dal committente eventuali costi per gestori terzi incaricati dalla Ditta concessionaria;
- gestione, manutenzione ordinaria, sostituzione, a seguito di verifiche periodiche, dei dispositivi del sistema antincendio (estintori, manichette, corredi, porte rei, magneti, maniglie, maniglioni anti panico) presenti presso il Centro Cottura e tenuta registro antincendio secondo le norme vigenti. Il solo controllo e la tenuta dei registri dei refettori rimangono in carico al committente;
- spese per consumi di acqua-fognatura-depurazione, energia elettrica e gas per la produzione di acqua calda presso il centro cottura di Via Tintoretto.
- La Ditta Concessionaria deve provvedere a installare nel locale approntamento/lavaggio presso il centro cottura di via Tintoretto un contabilizzatore per l'acqua calda e fredda e presso la centrale termica, un contabilizzatore del gas sulla caldaia dedicata alla produzione di acqua calda. Sino all'installazione degli strumenti di lettura da parte della Ditta Concessionaria (da effettuarsi entro tre mesi dall'incarico), la medesima contribuirà alle spese per acqua e gas (sulla base del consumo a consuntivo dell'anno 2023, per lo stesso periodo delle spese sostenute e documentate dal committente fino al 31/12 di ogni anno di gestione). In tale periodo l'anticipazione della spesa del gas per riscaldamento e dell'acqua rimane a carico del committente e quanto dovuto verrà addebitato come sopra definito;
- pulizia annuale, da concordare preventivamente con il committente, di pompe di sollevamento delle acque nere, tratto fognario, pozzetti e ispezioni di pertinenza situate presso il Centro Cottura e i refettori delle strutture scolastiche. Detti interventi dovranno essere documentati dopo l'esecuzione ed effettuati da Ditte specializzate;

- pagamento dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica del sistema di rilevamento delle presenze giornaliere.

Ad integrazione di quanto previsto da punti sopra citati si rimanda alla PARTE III CAPO III Artt. 44 e ss. del presente Capitolato.

7. Le attività oggetto della presente procedura di gara dovranno essere espletate dalla Ditta nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e di:

- le normative Europee, Nazionali e Regionali vigenti in materia di ristorazione scolastica;
- le Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;
- le Linee Guida impartite da ATS Milano Città Metropolitana;
- i criteri ambientali minimi recati dal Decreto 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare;
- la Direttiva Europea "Plastic Free" a cui ha aderito il Comune di Rescaldina;
- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" - D.M. 28/10/2021 (GU Serie Generale n. 269 del 11-11-2021).

Art. 2 - Durata della concessione

1. La presente concessione ha durata di tre anni, con decorrenza dal 01 agosto 2022, o dalla data successiva di stipulazione del contratto, eventualmente rinnovabili per un ulteriore triennio agli stessi – o più favorevoli – prezzi, patti e condizioni. Il Concessionario dovrà garantire l'inizio della gestione del servizio anche nelle more della sottoscrizione del contratto, per la data indicata dall'Amministrazione Comunale.

La ristorazione scolastica dovrà essere gestita in base alle scansioni temporali delineate di anno in anno dal calendario scolastico, con esclusione delle vacanze stabilite dall'Autorità scolastica competente per territorio, mentre per i servizi di ristorazione non scolastica si rimanda ai successivi articoli del presente Capitolato.

2. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs 50/2016. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

3. Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del codice dei contratti pubblici il Committente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre al

Concessionario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso il Concessionario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

4. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti il Committente potrà introdurre nel contratto modifiche di carattere non sostanziale. In particolare, ai fini della presente concessione, si intendono per modifiche non sostanziali prestazioni aggiuntive e/o complementari - funzionali all'oggetto principale del contratto - di valore non superiore al cinquanta per cento dell'importo originario del contratto medesimo.

5. L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di richiedere nelle situazioni d'emergenza, previo accordo con il Concessionario:

- la fornitura gratuita del servizio di preparazione e distribuzione pasti (n./die 15) presso il Self-Service di via Tintoretto snc o presso domicilio a favore di famiglie bisognose, su segnalazione dell'Ufficio Servizi Sociali (iniziativa "Mensa sociale") e per la popolazione sfollata a causa di calamità naturali;
- la preparazione di pasti per volontari determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per l'Amministrazione Aggiudicatrice (es. protezione civile, biblioteca, ecc.).

6. Alla scadenza del contratto, la Ditta Concessionaria si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature in buono stato e in perfetto funzionamento, con allegato il piano degli interventi manutentivi effettuati nel corso dell'intero esercizio. Entro il bimestre antecedente la scadenza della concessione il personale incaricato dell'ufficio comunale competente compilerà, in contraddittorio con l'incaricato individuato dalla Ditta concessionaria, il verbale di riconsegna dei locali, delle macchine, delle attrezzature e degli arredi con l'indicazione dello stato manutentivo.

Lo stovigliame e quant'altro acquistato dalla Ditta concessionaria per l'espletamento del servizio, nonché la banca dati e gli aggiornamenti del servizio informatizzato per la gestione delle prenotazioni e del pagamento dei pasti resteranno di proprietà comunale. Il gestore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni ai locali sia del Centro Cottura, che dei refettori, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 3 - Ammontare presunto della concessione e revisione del prezzo

1. L'ammontare stimato presunto della concessione, per l'intero periodo di affidamento, è pari ad € 5.400.000,00, oltre oneri per la sicurezza per € 1.300,00 (non soggetti a ribasso), oltre I.V.A. ai sensi di legge.

2. Il costo della manodopera - concorrente alla formazione dell'ammontare della concessione - è stimato in complessivi euro 2.800.000,00=.

Relativamente al costo della manodopera (artt. 23 comma 16 e 95 comma 10 D. Lgs. 50/2016) si sono effettuate stime di ore lavoro necessarie alla esecuzione del servizio in Concessione nella sua completezza, riferite al personale diversamente impiegato nelle specifiche fasi di produzione, veicolazione, distribuzione dei pasti, pulizia e riassetto locali, ecc, sulla base delle vigenti tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, tenendo conto dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, del settore - CCNL applicato Pubblici Esercizi/Rist. Collettiva, Comm./Turismo.

3. Per la gestione dei servizi di cui alla presente Concessione alla ditta è riconosciuto un compenso unitario per pasto consumato pari all'importo di aggiudicazione. Il compenso percepito dalla ditta per il servizio prestato si compone di:

- a) Tariffe per ciascun pasto consumato pagate direttamente dagli utenti, secondo gli importi stabiliti annualmente dal Comune;
- b) Quota integrativa, cosiddetta quota sociale, corrisposta dal Comune di importo variabile per ogni iscritto al servizio tale da ricondurre, assieme alla tariffa dovuta dall'utente, al compenso di aggiudicazione;
- c) Il costo dei pasti consumati dal personale insegnante interamente corrisposto dal Comune.

Non è prevista la fornitura di pasti al personale per i servizi di post scuola o assistenza scolastica ad personam.

- d) Il costo dei pasti consumati dagli utenti e dal personale del CDD in caso di stipulazione della convezione di cui all'articolo 1 punto 1 del presente Capitolato.

L'I.C. presenterà regolare fattura mensile, con riferimento alla quota sociale di cui sopra e ai pasti degli insegnanti, previa verifica dei dati con l'Ufficio Pubblica Istruzione comunale.

4. La presente concessione, ai sensi dell'art. 106 lett. a) D.Lgs. 50/2016, a decorrere dalla seconda annualità, è sottoposta alla revisione dei prezzi offerti, con frequenza annuale.

La revisione dei prezzi è effettuata dalla stazione appaltante sulla base dell'indice di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, considerando la variazione annuale riferita al mese di avvio del servizio. Per variazione annuale si

intende la media annua delle variazioni mensili dei 12 mesi precedenti, compreso fra questi e il mese di avvio del servizio. La richiesta di revisione prezzi dovrà essere formulata dal Concessionario mediante nota motivata, evidenziante l'istruttoria già svolta. La richiesta di revisione non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà essere preventivamente approvata dal RUP. Si precisa, sin d'ora, che non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale del Concessionario, ove noto o, comunque, prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

PARTE II

CAPO I - TIPOLOGIE DI UTENZE ED ORGANIZZAZIONE GENERALE

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza è composta dagli alunni delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Primarie e Secondarie di primo grado site sul territorio comunale, dai docenti incaricati dell'assistenza degli alunni durante il consumo dei pasti dei diversi plessi scolastici, dai dipendenti comunali e dagli altri utenti del self service, da utenti anziani e fragili in carico ai Servizi Sociali e in casi eccezionali, da eventuali volontari o altri utenti, proposti dal Committente.

Art. 5 - Tipologia del servizio richiesto e modalità di pagamento

1. La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta così articolata:

a) Scuole dell'infanzia e Scuole primarie

Il servizio prevede la preparazione di pasti a legume fresco caldo (cook&hold&serve) letteralmente "cucinare, mantenere e servire": pasto che dopo la sua produzione, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine, in contenitori per alimenti a perdere in mono o multi-razione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici, dopo la distribuzione agli alunni, il servizio prevede la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato. Sono previsti, altresì, la preparazione, trasporto e sistemazione in contenitori adeguati delle merende, già porzionate e pronte per la distribuzione (la distribuzione delle merende avverrà a cura del personale scolastico o del personale che provvede alla gestione del servizio post scuola).

b) Scuole secondarie di primo grado

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti a legume fresco caldo, la loro distribuzione agli alunni in scodellamento, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle

attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

Si precisa che in alcune scuole il servizio di ristorazione si svolge in più turni. Il Concessionario dovrà garantire la distribuzione nei diversi turni, concordati preventivamente con le Istituzioni scolastiche.

c) Centro estivo

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti a legume fresco caldo, la loro distribuzione agli alunni, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato da effettuarsi presso il centro estivo comunale, a fine anno scolastico, presso la sedi annualmente indicate dall'Amministrazione Comunale - servizio da garantire per 5 giorni alla settimana (indicativamente 3 settimane nel mese di giugno, 4/5 nel mese di luglio e 1 tra la fine di agosto e l'inizio di settembre sulla base di indicazioni stabilite annualmente dall'Amministrazione Comunale e dal Responsabile Area – Servizi alla Persona).

d) Mensa dipendenti comunali/altra utenza

Il servizio prevede la preparazione presso il centro cottura dei pasti a legume fresco caldo, la loro distribuzione in self-service, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

e) Pasti per utenti anziani e fragili/Pasti per CDD

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti a legume fresco caldo, la loro distribuzione presso il domicilio degli utenti e presso il CDD ubicato sul territorio comunale, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

Gli utenti pagheranno i pasti nel modo seguente:

- Utenti della refezione scolastica e dipendenti comunali: mediante modalità prepagata fornita dalla Ditta concessionaria.
- Anziani assistiti a domicilio e adulti assistiti: mediante modalità prepagata fornita dalla Ditta concessionaria.
- CDD: Costo a carico dell'Amministrazione Comunale a seguito di emissione di apposita fattura elettronica come specificato nel presente Capitolato.
- Utenti esterni a prezzo libero, direttamente alla Ditta concessionaria.

La Ditta concessionaria deve registrare i pasti erogati a questa tipologia di utenti mediante registratore di cassa fiscale. La registrazione sarà considerata come valido documento. Dei pasti somministrati agli utenti esterni; la Ditta concessionaria dovrà fornire obbligatoriamente al Comune di Rescaldina un rendiconto annuale.

Art. 6 - Dimensione stimata dell'utenza

1. La dimensione media annuale dell'utenza del servizio – calcolata sulla base dei dati anno 2019, ovvero prima dell'inizio della emergenza pandemica da Covid 19, che per gli anni scolastici 2020 e 2021, ha indubbiamente alterato l'ordinaria dimensione dell'utenza stessa - è così rappresentabile:

MESE	ALUNNI	INSEGNANTI	TOTALE SCUOLE	ANZIANI	CDD	SEL	centro estivo
GENNAIO	16071	1378	17449	871	469	268	
FEBBRAIO	16687	1458	18145	828	456	269	
MARZO	17055	1488	18543	833	517	247	
APRILE	12939	1114	14053	776	454	212	
MAGGIO	17271	1562	18833	840	501	219	
GIUGNO	6645	801	7446	741	375	190	582
LUGLIO			0	816	482	233	1899
AGOSTO			0	696	100	134	
SETTEMBRE	11677	1063	12740	740	481	242	252
OTTOBRE	19164	1625	20789		527		
NOVEMBRE	17124	1511	18635		446		
DICEMBRE	12992	1132	14124	672	345	238	
totale anno 2019	147625	13132	160757	7813	5153	2252	2733

Totale indicativo pasti annui: 178700

Attualmente a causa dell'emergenza sanitaria in corso da Covid 19 sono attuati i seguenti turni:

Scuola Primaria Dante Alighieri: primo turno ore 12.30; secondo turno ore 13.20;

Scuola Secondaria di 1° grado Ottolini: primo turno ore 12.30; secondo turno ore 13.30.

2. Il numero dei pasti annui è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.C. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni del numero dei pasti rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

3. A seguito di circostanze contingenti ovvero per sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Committente si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana o degli orari.

4. Il Concessionario è tenuto a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione.

5. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto al Concessionario a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 7 - Calendario per l'erogazione del servizio

1. L'erogazione del servizio dovrà avvenire:

- per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole;
- per la mensa dipendenti e degli altri utenti, dei pasti anziani e fragili, del CDD: dal 1° gennaio al 31 dicembre, dal lunedì al venerdì (salvo specifiche comunicazioni di chiusure indicate dall'Amministrazione Comunale es.: chiusura nel mese di agosto del CDD). Per i pasti a domicilio gli utenti potranno chiedere nella giornata di venerdì un pasto doppio di cui uno per il giorno stesso e uno per il sabato.
- per il Centro estivo, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario predisposto annualmente dall'Amministrazione Comunale.

La somministrazione dei pasti deve essere effettuata secondo gli orari indicati al successivo articolo 23 del presente Capitolato.

La prenotazione o l'eventuale disdetta dei pasti potrà avvenire su indicazione della famiglia e/o del personale scolastico entro e non oltre le ore 10,00.

Art. 8 - Sistema di segnalazione presenze/assenze, riscossioni e pagamenti

1. La Ditta concessionaria dovrà effettuare il servizio di rilevazioni presenze, di prenotazione pasti e di addebito, mediante l'utilizzo del software già in uso presso il Comune di Rescaldina di cui il medesimo è titolare delle licenze d'uso e proprietario dell'hardware necessario al funzionamento del sistema, ciò al fine di dare continuità d'esercizio all'Ente e all'utenza, facendosi carico di tutti i costi connessi, ovvero canoni annuali di manutenzione ed hosting, aggiornamento/adeguamento software e assistenza, dei dispositivi hardware e dei servizi necessari al suo funzionamento (costo annuo stimato di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo in 7.340,00€ oltre iva – da versare all'Ente a seguito di emissione di apposito documento contabile).

Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema SchoolWeb della ditta Itcloud Software srl, società certificata ISO27001 e ISO22301. Le ditte concorrenti dovranno utilizzare il medesimo sistema con l'obbligo di assicurare la completa gestione dei dati.

2. Per tutta la durata della Concessione l'Impresa provvede, per ogni anno di gestione del servizio, utilizzando il sistema informatico e concordando i tempi con il Comune, ad effettuare tutte le operazioni

necessarie finalizzate al corretto funzionamento del servizio e a titolo esemplificativo ma non esaustivo, ad:

- Effettuare il Controllo sull'anagrafica completa dell'utenza e delle relative tariffe;
- Iscrivere al servizio tramite portale online ad uso dei genitori/promuovere a sistema, ad inizio anno scolastico, gli utenti che passano a classi successive; relativamente alle prenotazioni dei pasti e alla gestione del sistema informatizzato web based, la Ditta concessionaria dovrà garantire:
 - in fase di raccolta giornaliera delle prenotazioni del pasto, il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole;
 - prevedere la gestione dei pasti per tutti i soggetti, differenziandone le relative prenotazioni e assicurando la puntuale gestione delle diete speciali;
 - il caricamento della presenza di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;
- Contabilizzare i pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate annualmente dall'Ente;
- Gestire la riscossione con incasso in modalità pago-pa;
- Comunicare con gli utenti in modalità multicanale;
- Verificare la regolarità dei pagamenti;
- Verificare la regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio delle correzioni in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema entro le ore 10,00;
- Verificare e risolvere eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- Stornare la presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornare immediatamente i dati nel sistema;
- Effettuare l'invio automatico dei solleciti di pagamento via SMS e mezzo postale (posta ordinaria e/o raccomandate);
- Formare il proprio personale all'utilizzo del sistema con almeno 2 giornate di formazione. La formazione dovrà preferibilmente essere tenuta da personale dipendente della Ditta fornitrice del Sistema Informatico;
- Emettere fattura mensile a carico del Comune relativa alla quota integrativa, cosiddetta quota sociale, corrisposta dall'Ente sulla base delle certificazioni ISEE presentate annualmente dall'utenza, di importo variabile per ogni iscritto al servizio, indicando

le quote pasto riferite ad ogni tariffa dell'utenza c.d. "fragile" - anziani e altri soggetti indicati dai Servizi Sociali – a quelle delle scuole, suddivise per ogni plesso (Infanzia, Primaria, Secondaria I Grado), oltre alle quote pasto relative al personale insegnante, al personale e all'utenza del CDD, sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato;

3. La Ditta concessionaria si obbliga, inoltre, a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe (comprehensive di IVA) determinate annualmente dal Comune di Rescaldina in base alla situazione reddituale ISEE degli stessi.

4. La riscossione del pagamento dei pasti è effettuata dalla Ditta concessionaria.

5. Il recupero crediti, che si renda necessario, in caso di ritardo del versamento della somma riscossa dagli utenti del servizio è a carico esclusivo della Ditta Concessionaria. Durante l'anno scolastico l'I.C. non potrà in nessun caso sospendere unilateralmente il servizio per gli utenti insolventi. L'Impresa è tenuta ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente, fissando un termine per il pagamento. Prima del recupero coattivo, l'Impresa dovrà interpellare l'Area Servizi alla Persona che valuterà, per ogni caso, se ricorrano le condizioni per l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali di cui farsi carico. Le insolvenze di utenti che l'A.C. non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno rimosse coattivamente dall'I.C. senza la possibilità di attivare sospensioni del servizio sugli utenti insolventi.

La Ditta Concessionaria potrà adottare nei confronti degli utenti frequentanti l'ultimo anno della scuola Secondaria di I grado, il pagamento anticipato mensile, a partire dal mese di febbraio, per il numero di pasti che ritengano opportuno. Resta inteso che per quanto pagato e non consumato la Ditta è tenuta alla restituzione del credito.

6. E' compito dell'I.C. comunicare al Comune i riferimenti dell'azienda incaricata della gestione del servizio informatico nonché il nominativo del responsabile del trattamento dati relativi agli utenti del servizio.

Il numero dell'assistenza dovrà essere attivo durante tutta la giornata dal lunedì al venerdì.

La Ditta Concessionaria è responsabile della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dalla normativa vigente in materia di privacy dal Regolamento UE n. 679/2019 GDPR. I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy. In caso di decadenza della concessione o sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune di Rescaldina che ne detiene la proprietà.

L'Amministrazione Comunale fornirà ad inizio concessione alla Ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

7. In qualsiasi momento, durante l'intera durata del contratto, gli Uffici comunali competenti potranno effettuare verifiche e controlli sul buon funzionamento del servizio e sul servizio di riscossione pasti a tutela dell'utenza e anche della regolarità contabile e amministrativa.

8. Il sistema gestionale dovrà inoltre permettere all'Amministrazione Comunale:

- La visione, la stampa ed il salvataggio su file del numero di pasti, distinta quotidianamente per tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione, ecc.;
- I dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzii il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero dei pasti erogati distinto per: tipologia di utenti, plesso scolastico/sezione/classe, ecc.;
- La visione/stampa/salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente in particolare i conti elettronici in negativo;
- L'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposito interfaccia gestionale;
- L'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti.
- I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti.

9. La Concessionaria dovrà garantire a favore dell'utenza del servizio:

- Numero verde a favore della cittadinanza;
- Indirizzo di posta elettronica;
- Recapito telefonico fisso e/o mobile da dedicare in caso di insorgenza di problematiche nel corso della Concessione.

10. La Ditta Concessionaria sarà responsabile di eventuali problematiche che dovessero insorgere a causa della gestione informatizzata e dovrà attivare tutte le procedure necessarie, concordate con il Comune di Rescaldina per porre rimedio ai disservizi verificatisi; dovrà inoltre indicare le procedure di emergenza da adottare in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

In caso di erronea segnalazione della presenza, la Ditta Concessionaria si impegna a restituire all'utente l'importo indebitamente riscosso del pasto, previa adeguata e certificata documentazione.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software/hardware la Ditta Concessionaria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità.

11. Al termine della concessione la Ditta Concessionaria dovrà trasferire, ove acquistate e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

12. Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle linee guida dalla locale ATS, nelle norme in materia e nel presente Capitolato che disciplina l'organizzazione del servizio: tali standard sono da considerarsi minimi, pertanto l'I.C. può presentare in fase di offerta proposte migliorative conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 50/2016.

Art. 9 – Royalties

1. La Ditta concessionaria potrà preparare pasti per gli avventori del servizio di ristorazione a Self-service di Via Tintoretto, comunicando annualmente il numero dei pasti evasi. Per la produzione di tali pasti, la Ditta concessionaria riconoscerà una royalty al Comune di Rescaldina pari a € 0,60 IVA esclusa a pasto.

2. Potranno essere preparati, previa formale autorizzazione del Comune, da parte della Ditta concessionaria pasti giornalieri per altre utenze analoghe (Ristorazione Scolastica) di altri Enti pubblici o privati, utilizzando il centro cottura del Comune di Rescaldina, senza che ciò comprometta in alcun modo il servizio erogato per il Comune.

3. La Ditta concessionaria per ogni pasto autorizzato per altre utenze rispetto a quelle previste nel presente capitolato riconoscerà alla Amministrazione Comunale un importo di € 0,40 IVA esclusa. Tale autorizzazione sarà subordinata alle seguenti condizioni:

- la Ditta, nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti dell'Ente per conto del quale si intendono preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Comune dei quantitativi effettivamente prodotti;
- il menù adottato dovrà essere uguale o poco differenziato rispetto a quello in vigore presso il Comune di Rescaldina;
- le derrate utilizzate per la produzione e il confezionamento dei pasti per altre utenze dovranno essere facilmente identificabili mediante appositi cartelli e sufficientemente separate da quelle destinate all'utenza oggetto del presente Capitolato;
- la Ditta concessionaria dovrà installare a proprie spese eventuali attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio per il Comune di Rescaldina;
- in funzione del numero di pasti aggiunti effettivamente prodotti dovrà essere adeguato l'orario lavorativo del personale e/o essere previsto eventuale personale aggiuntivo.

Art. 10 – Sospensione/Interruzione del servizio e servizio alternativo

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

Qualora la Ditta concessionaria venga a conoscenza di situazioni o stati di fatto tali che possono modificare, in parte o completamente, la regolare erogazione del servizio, ovvero una sua sospensione, è fatto obbligo per la medesima di avvisare immediatamente l'Amministrazione Comunale.

2. La Ditta Concessionaria deve:

A) nel caso di sospensioni del servizio conseguenti l'indizione di riunioni sindacali e di scioperi che vedano interessato il personale della Ditta Concessionaria, comunicare tale sospensione all'Amministrazione Comunale con un anticipo di almeno cinque giorni lavorativi, al fine di consentire una tempestiva informazione all'utenza interessata al servizio;

B) nel caso di interruzioni totali o parziali del servizio per cause di forza maggiore, garantire, nei tempi previsti, la fornitura di un servizio alternativo, eventualmente ricorrendo ad altri Centri Cottura da essa gestiti.

3. In particolare in caso di impossibilità temporanea d'utilizzo del Centro cottura (per guasto di uno o più impianti - interruzione temporanea del servizio per cause quali incidenti, ecc.), l'I.C. dovrà garantire la preparazione e la fornitura dei pasti da un Centro cottura di "emergenza". Tale impianto deve avere una potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione per il Comune di Rescaldina di almeno 450 pasti/giorno ed inoltre deve essere ubicato ad una distanza congrua per garantire l'erogazione del servizio. Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

La Ditta dovrà sempre e comunque garantire, la fornitura di un pasto completo con almeno una portata calda, salvo diversa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale. In occasione di sospensioni del servizio, ovvero mancata fornitura di pasti e/o derrate l'Amministrazione Comunale non corrisponderà alcun compenso e inoltre saranno applicate le sanzioni previste all'art. 57 (Penali) del presente Capitolato.

Agli utenti già registrati come prenotazioni sarà reso il costo pasto.

4. Nel caso di sospensione parziale o totale dell'attività scolastica derivante dall'indizione di riunioni sindacali, l'Amministrazione Comunale è tenuta a comunicare la data di tale sospensione alla Ditta Concessionaria al più presto e comunque entro le 12 ore precedenti l'evento. Nel caso di sciopero del personale scolastico, non potrà essere garantita la suddetta comunicazione.

5. Il Concessionario deve essere in grado - assumendone il relativo impegno in sede di gara senza ulteriore aggravio a carico dell'Ente - di adottare le iniziative previste dagli attuali od emanandi protocolli per fronteggiare il perdurare dell'attuale stato di emergenza sanitaria "Covid 19", in particolare attraverso le seguenti misure:

- integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile un'eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti, anche non presso i refettori ma, come attualmente avviene in alcune scuole, nelle singole classi ed eventualmente anche disponibilità di personale per la sorveglianza degli studenti durante la refezione;
- fornitura di vassoi monouso biocompostabili qualora necessari;
- fornitura di d.p.i. specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

Art. 11 - Interruzioni per forza maggiore e/o factum principis

1. Eventuali interruzioni del servizio dovute a forza maggiore e/o provvedimento dell'Autorità non verranno pagate, fatto salvo idoneo provvedimento legislativo specifico in materia. La forza maggiore e il factum principis sono causa di esonero di responsabilità da parte della ditta concessionaria ai sensi degli articoli 1218 e 1256 del Codice Civile. L'impossibilità della prestazione deve essere oggettiva e assoluta. La causa di forza maggiore si ha a fronte di fatti eccezionali ed imprevedibili, estranei alla sfera d'azione delle parti contrattuali. Per factum principis si intende un fatto, cagionato dall'intervento di un atto dell'Autorità amministrativa, legislativa o giudiziaria, idoneo ad incidere negativamente su un rapporto obbligatorio alterandone l'equilibrio. Consiste in un atto della pubblica autorità che rende impossibile l'adempimento.

CAPO II

STRUTTURA DEL MENU' - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME - SICUREZZA ALIMENTARE

Art. 12 - Caratteristiche del menù

1. I menù - proposti in sede di gara ed oggetto di valutazione - dovranno seguire lo schema base dei menù allegati al presente Capitolato (allegato n.1).
2. La proposta di menù dovrà essere corredata dalle singole ricette dei piatti proposti, con le relative quantità/grammature, che dovranno rispettare gli standard nutrizionali nazionali (allegato n. 2 Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica – Mangiar sano – Ats Città Metropolitana Milano – Grammature e allegato 3 Caratteristiche nutrizionali dei menù per nidi d'infanzia e ristorazione scolastica - Ats Città Metropolitana Milano), differenziati per l'età degli utenti. L'Aggiudicataria dovrà garantire l'elaborazione di due menu' distinti, uno specificatamente indirizzato agli utenti delle Scuole dell'Infanzia e Primarie e un altro per gli utenti delle Scuole secondarie di primo grado, per il CDD, i pasti a domicilio e l'utenza del self service.
3. Le ricette dovranno seguire i principi di salute, sostenibilità ambientale, etica e la stagionalità dei prodotti. Dovranno prevedere l'utilizzo di alimenti biologici, ove previsto e provenienti dal territorio, ove disponibili e l'Aggiudicatario si impegna a condividerli sia con il Comitato Mensa sia con il Consiglio e con il Laboratorio della Città dei Bambini/e.

4. I pasti che saranno forniti devono rispettare il menù concordato preventivamente, prima dell'inizio dell'anno scolastico, tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta Concessionaria. La I.C. dovrà elaborare, sulla scorta del menù di base allegati al presente atto, i menù settimanali per l'intero anno scolastico, che dovranno essere formulati su quattro settimane. Saranno previsti, secondo quanto previsto dal punto 2 del presente articolo, un menù autunno-inverno (mesi di settembre, ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo) e un menù primavera-estate (mesi di aprile, maggio, giugno, luglio, agosto). Il menù ruoterà in modo che, dopo la quarta settimana, si inizierà nuovamente dal menù della prima settimana, affinché gli studenti che partecipano alla mensa in giorni fissi, fruiscano di tutti i cibi previsti nell'intero menù. Le date di inizio e di fine dei menù potranno subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche. Deve essere sempre previsto un menù per casi di emergenza, dovuti a problematiche di varia natura (meteorologica, disservizi occasionali, motivi logistici, ecc.). Può essere previsto nei plessi scolastici, il mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia, che devono essere idoneamente conservati e periodicamente sostituiti, sempre dopo comunicazione al committente del servizio.

5. La tabella dietetica, per grammature e ricette, dovrà essere formulata nel rispetto dei livelli di assunzione raccomandati giornalieri di energia e nutrienti (LARN) vigenti e successive revisioni, per le diverse fasce di età degli utenti e rispettare quanto previsto dal successivo art. 18 - Grammature del presente Capitolato. Le caratteristiche dei menù in termini di varietà, rotazione dei prodotti, stagionalità e caratteristiche nutrizionali dovranno rispettare le indicazioni previste dalle più recenti Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica e Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica della Regione Lombardia e dovranno essere elaborate in modo da rispettare criteri di gradibilità. Ogni componente del menù dovrà essere indicata chiaramente con la relativa qualificazione (es. bio, stg, dop o igp) e per la frutta dovranno essere indicati tipologia e qualità biologica.

I menù che saranno concordati (anche per le diete speciali), completi di indicazioni sugli ingredienti dei vari piatti e di altre informazioni nutrizionali (appositamente indicati sul retro di ogni menù), dovranno essere distribuiti in copia e/o a mezzo di posta elettronica - a cura della Ditta Concessionaria - a tutti i potenziali utenti.

6. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni dei menù approvati nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti;
- costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza;

- valutazione del Comitato Mensa, del Consiglio e del Laboratorio della Città dei Bambini/e, purchè si mantenga il corretto equilibrio nutrizionale;

- su richiesta dell'ATS competente.

Tali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dal Comune.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso il Concessionario adotta la variazione concordata con il Committente purchè equivalente sotto il profilo dietetico.

7. La Ditta Concessionaria dovrà depositare presso il Comune entro il 30 settembre di ogni anno (esclusivamente su supporto informatico) il ricettario dei vari piatti indicati nei menù scelti per l'anno scolastico in corso e dovrà contenere l'indicazione delle informazioni nutrizionali e la provenienza per le famiglie (ingredienti utilizzati con relative grammature, modalità di preparazione, frutta o verdura, ecc.).

8. La Ditta Appaltatrice proporrà menù speciali in occasione delle feste di Halloween, Natale, del Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico, nonché tipici piatti regionali e di culture straniere (inclusa la distribuzione a fine pasto dei rispettivi dolci tipici). Tali menù dovranno essere preventivamente comunicati al Comune e alle scuole interessate. Nel periodo di Quaresima la Ditta dovrà fornire, se richiesto, un menù di magro al venerdì riequilibrando di conseguenza il menù settimanale. Potrà altresì essere richiesto su istanza della Committente in luogo della somministrazione, in un giorno del mese, di dolce come da menù, una volta al mese l'introduzione del *Compi mese* con consegna di un dolce da forno, anche prodotto direttamente dalla ditta, da consumare nelle classi di ogni ordine e grado per festeggiare i compleanni del mese (con fornitura di tovaglioli). La Ditta dovrà prevedere anche i menù alternativi per le diete speciali.

9. Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, di richiedere nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole ovvero potrà richiedere, senza alcun aggravio aggiuntivo rispetto al costo della concessione, alla Ditta Concessionaria lo svolgimento di servizi per feste o altre iniziative in un numero massimo di 5 all'anno.

10. Il Concessionario si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara e a valutare possibili modifiche proposte dal Comitato Mensa e/o dal Consiglio e dal Laboratorio della Città dei Bambini/e, insieme al Committente. Si impegna inoltre ad accettare le modifiche che potranno essere richieste in seguito alla verifica da parte dell'ATS di competenza.

Art. 13 - Struttura del pasto/menù

1. Ogni pasto fornito dovrà essere conforme alla tabella dietetica e comprendere:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- eventualmente piatto unico;
- un contorno cotto/crudo;
- olio extra vergine di oliva;
- pane;
- frutta fresca di stagione o un dessert (budino, yogurt, torta, gelato);
- acqua naturale in caraffe trasparenti con coperchio utilizzando l'acqua potabile disponibile nei refettori;
- per il Centro estivo e i pasti a domicilio per anziani e utenti fragili e il CDD almeno una bottiglia d'acqua da 500 ml per utente, preferibilmente in confezioni di TETRA PAK.

2. In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica, l'Impresa, a proprie spese, dovrà fornire il quantitativo giornaliero di acqua oligominerale naturale in bottiglie necessario per bambini e adulti, nonché bicchieri a perdere, nel rispetto delle normative vigenti in materia.

3. A ciascun plesso scolastico, al Centro estivo e al CDD dovrà essere fornito quanto necessario per il condimento (da effettuarsi al momento del consumo) delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino, limone, aceto di mele), il formaggio grattugiato per i primi piatti, fornito in apposito cestino da viaggio, il pane e la frutta dovranno essere riposti in appositi cestini e non direttamente sui tavoli. Inoltre presso ciascun refettorio dovrà essere a disposizione di chi lo richiedesse sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55.

4. Per il servizio di self – service la Ditta dovrà garantire la stessa composizione del pranzo ma con almeno due alternative per portata oltre alla dieta in bianco, ai formaggi e a tre tipologie differenti di affettato disponibili.

5. Il Comune potrà richiedere all'Impresa, al prezzo del costo pasto di aggiudicazione, la fornitura per tutte le utenze di cestini da viaggio per le gite, ovvero in caso di sciopero o altre emergenze. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo e devono essere consegnati nell'orario richiesto dai vari plessi scolastici.

Il cestino da viaggio dovrà essere confezionato nella medesima giornata di consumo e così costituito:

- due panini (uno con prosciutto cotto e uno con formaggio – i panini verranno adeguati con gli appositi ingredienti in caso di diete speciali o etiche);
- un frutto di stagione;
- una confezione di crackers;

- un dolce da forno o una barretta di cioccolato;
- un succo di frutta ml. 200;
- una bottiglia di acqua oligominerale naturale da ½ litro, preferibilmente in confezioni di TETRA PAK;
- due tovaglioli di carta;
- un bicchiere monouso biodegradabile.

I cestini devono essere confezionati in lunch boxes, possibilmente in materiale biodegradabile e/o compostabile, individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

6. In accordo al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement i materiali di consumo in carta e le stoviglie monouso dovranno rispettare i criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva possibilmente in materiale biodegradabile e o compostabili.

7. La merenda è sempre servita nelle scuole dell'infanzia. Nelle scuole primarie è fornita solo per gli utenti iscritti al servizio di post-scuola.

Art. 14 - Diete speciali o etiche

1. Con il termine “diete speciali” si intendono quelle diete che, per ragioni diverse, richiedono l'esclusione nella preparazione del pasto di uno o più alimenti e dei suoi derivati. Si distinguono diverse tipologie di dieta speciale che seguono, per la loro applicazione, procedure di somministrazione differenti:

DIETE SPECIALI DI TIPO SANITARIO (DIETA SANITARIA): rientrano in questa categoria gli alunni affetti da intolleranze ed allergie ad alimenti specifici o affetti da patologie (ad es. diabete mellito, celiachia, favismo, ipercolesterolemia, ecc.) per le quali una corretta dieta è fondamentale per il mantenimento di un buono stato di salute o per il controllo della malattia stessa. Particolare attenzione deve essere osservata in caso di dieta per allergia alimentare per soggetto a rischio di shock anafilattico.

DIETE SPECIALI A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO (MENÙ ALTERNATIVO): rientrano in questa categoria gli alunni che per situazioni legate a scelte personali della famiglia seguono un regime alimentare con l'esclusione di alcuni alimenti. Il servizio garantisce, compatibilmente alle esigenze di tipo organizzativo, l'erogazione di tutte le diete a carattere religioso e a carattere etico, tra cui:

- **dieta vegetariana:** questa dieta prevede di norma l'esclusione della somministrazione di carne e suoi derivati, alcune volte anche di pesce a seconda delle abitudini della famiglia;
- **dieta vegana:** questa dieta prevede l'esclusione della somministrazione di ogni alimento di origine animale.

DIETA LEGGERA (DIETA IN BIANCO): rientrano in questa categoria gli alunni che necessitano per un breve periodo (max 3 giorni) di una dieta leggera a seguito di gastriti, enteriti, sindromi post-influenzali, ecc.

Il Concessionario è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni sia per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

2. Nella definizione della linea diete (definizione, preparazione, distribuzione) deve essere tenuto conto di tutte le disposizioni normative vigenti.

Dovrà, altresì, essere assicurata la miglior corrispondenza possibile fra la formulazione del menù normale e quello dietetico per quanto attiene la composizione piatto attraverso l'utilizzo di prodotti senza allergeni il più possibile simili a quelli sopra indicati.

3. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere richiesti anche alimenti non previsti nelle tabelle di capitolato. Per le diete speciali relative ad allergie ed intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso il Concessionario è tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio della concessione, dai dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite dall'ATS). Il Concessionario è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

4. Per tutte le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione attenendosi alle indicazioni mediche e agli specifici protocolli esistenti. Per le diete speciali destinate ai celiaci, dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menù, inseriti nel prontuario AIC e reperibili sul mercato (es. se il menù del giorno prevede lasagne, dovranno essere somministrate lasagne no glutine, così come per pane, gnocchi, ecc.).

5. Per la distribuzione delle diete relative ad allergie ed intolleranze, il Concessionario dovrà utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione crociata allergizzante.

6. Il Concessionario dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico - religioso come, per esempio la dieta islamica e le diete vegetariane e/o vegane nei limiti del normale reperimento delle derrate. I pasti per tutte le diete sanitarie dovranno essere confezionati in monoporzioni, preferibilmente con materiale biodegradabile e/o compostabile, adeguatamente termosigillate (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano inequivocabilmente di individuare il relativo destinatario ed in particolare dovranno essere etichettate riportando: nome, cognome, scuola, classe, tipo di dieta. Tale procedura dovrà essere applicata anche in presenza di

diete per i pasti a domicilio o al CDD o al centro estivo. Le diete richieste per motivi religiosi o diete leggere (segnalate da parte dei genitori) potranno essere confezionate in pluriporzione.

Le diete speciali dovranno essere trasportate in contenitori isotermici dedicati, essi dovranno essere tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti a temperature di sicurezza ($>60^{\circ}\text{C}$; $<10^{\circ}\text{C}$). In particolare per le diete per celiachia si richiede l'uso di contenitori individuali per singolo utente, preferibilmente in materiale biodegradabile e/o compostabile.

Tutte le diete dovranno riportare la data di produzione.

7. Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di dieta, il Concessionario dovrà predisporre le tabelle dietetiche e i relativi menù specifici. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con idoneo titolo di studio.

8. La dieta speciale potrà essere somministrata solo alle seguenti condizioni: alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero. Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc.);
- durata (che comunque non può essere superiore all'anno scolastico in corso, fatta eccezione per le patologie di natura genetica quali, a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria, etc.).

Nel caso di diagnosi di allergia e/o intolleranza, la certificazione medica dovrà indicare in modo chiaro i componenti delle diete da escludere, specificando quindi:

alimenti vietati;

additivi e conservanti vietati.

Quando un alimento verrà vietato, dovranno escludersi dalla dieta sia l'alimento tale e quale che i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

I suddetti certificati saranno consegnati dagli interessati al Committente e messi a disposizione della dietista per approntare correttamente la diete speciali.

9. Dieta in bianco

L'Impresa si impegnerà a preparare "diete in bianco" per indisposizione temporanea. Tale tipologia di dieta conserva la medesima struttura di cui al precedente articolo 13 - Struttura del pasto/menù e potrà essere costituita come indicato dalle Linee guida della Regione Lombardia e/o dell'ATS di appartenenza. Dovrà essere garantita l'erogazione della dieta in bianco per 3 giorni consecutivi, anche in assenza di certificato medico.

In ogni caso dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, il suddetto menù speciale – dieta in bianco fino ad un massimo del 5% dei pasti. Esso dovrà essere così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva, o minestra in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggio o prosciutto cotto o carni bianche o pesce cotto al vapore;
- Contorno: patate o carote lessate;
- Frutta: mela;
- Pane;
- Acqua.

10. Diete etico-religiose

L'Impresa si impegnerà a preparare "diete etico-religiose" secondo le seguenti indicazioni:

NO CARNE DI MAIALE

La carne di maiale dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, manzo, ecc.) utilizzando la medesima grammatura. Il prosciutto crudo dovrà essere sostituito con bresaola di manzo o di cavallo utilizzando la medesima grammatura. Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio.

NO CARNE DI BOVINO

La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza, ecc.) utilizzando la medesima grammatura. La bresaola di manzo dovrà essere sostituita con bresaola di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

NO CARNE

Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, gli stessi saranno sostituiti a rotazione da legumi secchi o freschi, pesce, uova, utilizzando le grammature indicate nelle suddette tabelle. Le lasagne, le paste al ragù, i ravioli di carne saranno sostituiti da pasta o riso conditi con sugo al pomodoro o verdure. Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio.

NO CARNE E PESCE (MENU' VEGANO)

Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne, gli affettati o il pesce, gli stessi saranno sostituiti a rotazione da legumi secchi o freschi, utilizzando le grammature indicate nelle suddette tabelle. Le lasagne, le paste al ragù, i ravioli di carne saranno sostituiti da pasta o riso conditi con sugo al pomodoro o verdure. Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con apposito alimento vegano.

Art. 15 – Requisiti minimi delle derrate alimentari – D.M. 10/03/2020

1. Ai sensi del D.M. 10 marzo 2020 si indicano qui di seguito i requisiti minimi obbligatori delle derrate:

1.1.1. frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder - iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A (al decreto), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

1.1.2. uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche 100%. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

1.1.3. carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

1.1.4. carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (ai sensi del D.M. 20 marzo 2020) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le

informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;

1.1.5. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal Concessionario ;

1.1.6. Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal Concessionario;

1.1.7. Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

1.1.8. yogurt: biologico 100%;

1.1.9. Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva italiano. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

1.1.10 Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

1.1.11 Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici 100%. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;

1.1.12 Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco;

1.1.13 Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder - iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti;

1.1.14 Formaggi 30% biologici: Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;

1.1.15 Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;

1.1.16 Latte 100% biologico: dovrà essere di prima qualità, biologico, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;

1.1.17 Prosciutto: dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;

1.1.18 Pane: dovrà essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;

1.1.19 Si richiamano espressamente i contenuti del Punto C) dell'Allegato 1) art. 1 del D.M. 10 marzo 2020.

2. È vietato l'uso di:

2.1 materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);

2.2 preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari;

2.3 semilavorati di IV gamma;

2.4 semilavorati di V gamma;

2.5 frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;

2.6 semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:

-carni precotte;

-fiocchi di patate;

-patate già addizionate di oli/grassi;

- basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione;

- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate;

- grassi idrogenati;

- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

3. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle "Tabelle merceologiche alimenti" (allegato n. 4). Tutti i prodotti devono essere conformi alla legge in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Reg. CE n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.Lgs. n. 114/06 e s.m.i.. Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, le etichette devono riportare indicazioni anche in lingua italiana.

4. Trovano applicazione, altresì, i requisiti merceologici delle derrate, descritti all'Allegato 4 del presente Capitolato da considerarsi parte sostanziale ed integrante del medesimo.

5. Qualora vengano introdotti nuovi prodotti, non presenti nelle tabelle merceologiche del presente Capitolato, la Ditta è obbligata a farne richiesta preventiva all'Ente, presentando opportuna scheda tecnica per ottenere autorizzazione alla somministrazione.

6. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta.

La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e la protezione dei cibi, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra idonea pellicola alimentare conforme a tutta la normativa vigente in materia.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti congelati e surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi nettamente separati per tipologia.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette. La carne trita deve essere macinata in giornata.

Le confezioni sottovuoto delle carni devono essere aperte non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate e riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua senza bicarbonato. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o la cottura. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Al fine di individuare più celermente eventuali cause di tossinfezioni alimentari e considerate le difficoltà di reperimento degli alimenti sospetti, la Ditta Concessionaria deve conservare, presso la sede di produzione, un campione di riferimento di quanto preparato giornalmente.

In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di manipolazione, cotti e non, secondo le seguenti procedure:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel centro cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti preparati ovvero ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 gr. (o quantomeno equivalente ad una porzione);
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a temperatura compresa tra 0° e +4°C, per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: data e ora dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- i campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità indicate, sino al lunedì della settimana successiva;

- il personale deve essere responsabilizzato in merito a tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

7. Una volta preparati i pasti per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi nei giorni successivi. L'I.C. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte della ATS Città Metropolitana e del Comune.

8. La Stazione Appaltante avrà la facoltà di richiedere i certificati e le schede tecniche per ciascun prodotto in modo da verificare la qualità dichiarata e prevista dal contratto, nonché segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato.

9. La Ditta Concessionaria ha l'obbligo di selezionare e verificare l'ottemperanza dei propri fornitori delle materie prime a criteri oggettivi ben definiti, sia in termini di affidabilità, sia in termini di costanza nel rapporto qualità/prezzo dei prodotti offerti. Proprio per tale motivo verrà richiesta un relazione tecnica annuale riportante le caratteristiche di produzione, l'organizzazione aziendale, con particolare attenzione ai passaggi di acquisizione prodotto-mantenimento-distribuzione-consegna e indicante i quantitativi di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati) utilizzati per la produzione dei pasti, in relazione agli obiettivi minimi del presente Capitolato e alle disposizioni dei CAM di cui all'Allegato 1 del decreto 2020. La Concessionaria dovrà, altresì, mettere a disposizione dell'Ente concedente una banca dati con l'elenco dei fornitori presso i quali si serve abitualmente, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti, sia di capacità di far fronte agli impegni assunti. Inoltre, in relazione alla vita residua della merce, da garantirsi contrattualmente, sarà richiesta, per i prodotti, una vita residua del termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

10. Rispetto ai requisiti minimi obbligatori delle derrate alimentari saranno oggetto di valutazione in sede di gara ulteriori requisiti migliorativi dei prodotti alimentari proposti, anche nel rispetto di quanto previsto dal Decreto Ministeriale 18/12/2017 n. 14771 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (GU Serie Generale n.79 del 05-04-2018).

Art. 16 - Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate – ulteriori specifiche

1. Come previsto al precedente articolo 15 - Requisiti minimi delle derrate alimentari – D.M. 10/03/2020, l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

2. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.
4. È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.
5. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.
6. I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero, ad una temperatura di conservazione che rispetti quanto previsto dalla normativa vigente e con idonea protezione dei cibi.
7. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima. È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno.
8. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e conservate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.
14. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi, sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.
15. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
16. Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucina e di ristorazione.
17. 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);
18. L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi "a filiera corta" e possibilmente "a chilometri zero", 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 in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
19. Le dimensioni delle confezioni 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 avanzzi di parte del prodotto sfuso.

20. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità del prodotto confezionato.

21. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

22. Il Concedente potrà richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, da un esame sommario anche dei soli caratteri organolettici, non idonee, senza aggravio di prezzo alcuno.

Art. 17 - Verifica della provenienza delle derrate

1. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione Europea e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

2. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (MarineStewardship Council) o equivalenti.

3. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

4. Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, e s.m.i. e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

5. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

6. I prodotti a filiera corta, alimenti che comunemente vengono definiti a "Km 0", dovranno essere prodotti locali e che abbiano quindi subito pochi passaggi commerciali prima di giungere sulla tavola e dovranno rispettare la normativa vigente in materia.

7. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

8. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

9. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP” (Denominazione di Origine Protetta) “IGP” (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, STG - Specialità tradizionali garantite così come definite dal Reg. CE N. 509/2006. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, e s.m.i. e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

10. Nella realizzazione del servizio il Concessionario deve fornire prodotti a “freschezza garantita”, “a chilometri zero” o di “filiera corta”, contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

Art. 18 - Grammature

1. Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 2 – Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica – Mangiar sano – Ats Città Metropolitana Milano - Grammature", nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti come da indicazione di ATS Milano Città Metropolitana . Tali pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 19 - Mancata fornitura di prodotti alimentari previsti contrattualmente e di quelli eventualmente offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, IGP, etc.) tra quelli obbligatoriamente richiesti dall'Ente concedente, oltre a quelli introdotti a titolo di miglioria dall'I.C., non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. L'I.C. ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura sia programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, documentando adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. Nel caso in cui l'I.C. non comunichi all'Ente concedente la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verranno comminate le penali previste dal presente capitolato.

Art. 20 - Divieto di riciclo

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato in merito al recupero delle eccedenze, di cui al presente Capitolato.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 21 – Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo

1. Fermo restando quanto previsto a livello nazionale, regionale e locale per il contrasto alla diffusione del Covid-19 come successivamente previsto nel presente Capitolato, l'I.C. ha l'obbligo di garantire il rispetto delle disposizioni legislative comunitarie in materia di sicurezza alimentare. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Il Manuale di Autocontrollo, oltre ad essere rivolto all'attività di preparazione, trasporto e somministrazione degli alimenti, dovrà tenere conto delle singole realtà operative, di cui al presente Capitolato e delle modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti. Le operazioni devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP. Il manuale deve essere aggiornato, a cura del Concessionario, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si dovrà fare riferimento al Regolamento (CE) 853 del 29/12/2004 "Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei prodotti alimentari", alla L. 183/2005, al Reg. CE 1831/2003, al Reg. CE 853/2004, al Reg. CE 1831/2003 e s.m.i., nonché a tutta la normativa nazionale vigente in materia, a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Inoltre, secondo i principi del sistema HACCP presso il centro cottura e i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative ai servizi ivi svolti.

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

Art. 22 - Norme e procedure per la preparazione e cottura dei pasti

1. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del loro consumo.

2. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore rapido di temperatura) sono:

- mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4 C);

- pelatura delle patate e carote solo se verranno consumate a cotto (segue conservazione a +5/10 C in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata);
- cottura di torte non a base di creme (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore); tali alimenti, una volta cotti, andranno posti in recipienti idonei e conservati ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La cottura delle carni macinate, dello spezzatino e delle scaloppine, cotolette e cosce di pollo non è consentita il giorno prima in quanto agevolmente effettuabile il giorno stesso del consumo del pasto.

3. Sono da effettuarsi invece nello stesso giorno del consumo del pasto le seguenti operazioni:

- preparazione dei prodotti ortofrutticoli (previo congruo ammollo e lavaggio) da consumare crudi;
- cottura delle derrate senza far intercorrere più di 1-2 ore di intervallo tra cottura e distribuzione (mantenimento delle temperature costantemente sopra i +65 C) e porzionatura a caldo;
- porzionatura a freddo e rinvenimento delle derrate abbattute il giorno precedente (operazione da effettuarsi entro 3 ore dalla distribuzione);
- impanatura (l'immersione in pastelle a base di latte – uova – farina - pane grattato non può protrarsi per più di 1 ora);
- macinatura delle carni crude in tritacarne montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura);
- il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura;
- taglio porzioni di formaggi e salumi;
- yogurt, formaggi freschi devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C e potrà essere tollerata una temperatura massima fino al momento della somministrazione (distribuzione frazionata) non superiore a +14°C;
- per ricotta e latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +6°C.

4. Nelle fasi di preparazione e cottura dei pasti la Concessionaria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede di:

- effettuare lo scongelamento di qualsiasi derrata in cella frigorifera tra +0/+4 C mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal decongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua corrente;

- cuocere preferibilmente le verdure al vapore, stufate o al forno ed i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- utilizzare poco condimento in fase di cottura e aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche sbucciate, lavate e lessate in giornata;
- lavare perfettamente e mondare da ogni parte che risulti alterata le verdure da consumare crude, che verranno consegnate pronte all'uso e saranno condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- versare i sughi di condimento sulla pasta solo al momento di servirla; i sughi e i condimenti vari della pasta/riso dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
- utilizzare posate monouso per l'assaggio;
- identificare tutti i semilavorati con apposita etichetta con data di lavorazione e specifica di prodotto;
- ove possibile, mantenere l'alimento nella confezione originale opportunamente risigillato con etichetta con data di apertura della confezione;
- predisporre programma dettagliato sull'uso dell'abbattitore di temperatura, stabilendo la tempistica e la metodologia utilizzata;
- effettuare cotture differenziate dei cibi in base ai diversi ordini scolastici e agli orari previsti per la distribuzione.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine e di guanti monouso (preferibilmente in nitrile).

Per quanto riguarda le Scuole dell'Infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente, consentendo al contempo ai bambini di consumare il pasto caldo, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti destinati ai piccoli utenti, in modo da vanificare l'utilizzo del coltello a tavola. Le operazioni di taglio dovranno essere condotte nel Centro Cottura.

5. E' inoltre vietato:

- congelare qualsiasi alimento;
- friggere gli alimenti; frittate, cotolette e crocchette andranno cotte al forno;
- la soffrittura (da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo);

- utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quale addensante è ammessa solo la farina o la fecola di patate;
- utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- utilizzare carni al sangue;
- utilizzare conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- utilizzare verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- utilizzare prodotti prefritti, precucinati e prepanati;
- utilizzare olio di palma, di cocco e di colza;
- utilizzare avanzi.

6. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al Centro Cottura ma deve essere eliminato in loco, salve diverse modalità autorizzate preventivamente dal Comune, a titolo esemplificativo le procedure di gestione delle eccedenze come previste dal presente Capitolato.

7. Per limitare la perdita di nutrienti si consiglia di: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Per il trasporto della pasta ed in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, evitando di aggiungere olio alla pasta già cotta.

8. Per tutti gli alimenti indicati nei menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

I pasti preparati devono, comunque, anche rispondere alle vigenti norme in materia igienico-sanitaria per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

9. Il numero di pasti da fornire giornalmente risulterà dal numero di buoni pasto prenotati dagli alunni al personale responsabile del servizio nelle diverse scuole e dei pasti prenotati con le apposite modalità dall'ulteriore utenza prevista dal presente Capitolato.

Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate. I contenitori devono rispettare le norme di legge.

10. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

11. L'Impresa dovrà provvedere a dotare il Centro produzione pasti e tutti i plessi scolastici, di termometro a sonda per il controllo della temperatura degli alimenti ed opportuni termometri di rilevazione della temperatura all'interno di tutti gli impianti frigoriferi, compreso l'abbattitore.

CAPO IV

DISTRIBUZIONE DEI PASTI-CONFEZIONAMENTO-TRASPORTO-CONSEGNA

Art. 23 - Quantità della fornitura, tempi e trasporto degli alimenti

1. La distribuzione, il confezionamento e le derrate per i pasti per tutte le utenze, a carico della Concessionaria, avviene a cura di personale dipendente della medesima. Il servizio dovrà essere effettuato come previsto dall'articolo 7 - Calendario per l'erogazione del servizio del presente Capitolato, nei giorni di apertura delle Scuole indicati dall'Autorità Scolastica e comunicati dal competente Ufficio Comunale; per il centro estivo e le altre utenze sarà onere annuale dell'Ente indicare i giorni specifici per l'erogazione dei pasti.

I pasti da erogare in ogni scuola, confezionati presso il Centro Cottura di via Tintoretto, dovranno essere rilevati entro le ore 09.30-10.00 di ogni giorno di servizio a carico della Ditta Concessionaria. La consegna dei pasti dovrà poi essere effettuata presso i plessi scolastici entro l'orario previsto per la refezione dei medesimi (che verrà comunicato entro l'inizio di ogni anno scolastico) e, comunque, non oltre 1 ora e mezza dal confezionamento presso il centro cottura.

Pertanto, per i pasti che verranno trasportati ai refettori, la Ditta dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'arrivo ai refettori sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del cibo. I pasti verranno consegnati in funzione degli orari di somministrazione e dovranno essere consegnati in un tempo compreso tra 30 e 10 minuti prima dell'inizio del servizio di somministrazione. Nelle Scuole in cui il servizio avviene su due turni, la consegna dei pasti dovrà avvenire prima di ogni turno. Il personale addetto alla consegna dovrà essere dotato di carrelli porta pesi. E' vietato utilizzare i carrelli portavivande per il trasporto dei contenitori dei pasti.

Indicativamente gli orari di inizio del pranzo sono i seguenti:

- Scuola dell'Infanzia Don Pozzi/Bassetti Ore 12,00;
- Scuola dell'Infanzia Ferrario di Via Gramsci, Ore 12,00;
- Scuola dell'Infanzia Ferrario sez. Dist. di Via Asilo, Ore 11,30;
- Scuola Primaria Dante Alighieri I TURNO 12,30; II TURNO 13,20 (Causa Covid 19);
- Scuola Primaria Manzoni Ore 13,00;
- Scuola Secondaria di 1° grado Raimondi Ore 13,00;
- Scuola Secondaria di 1° grado Ottolini I TURNO 12,30; II TURNO 13.30 (Causa Covid 19);
- Centro Diurno Disabili Consegna pasti Ore 12,15;
- utenti a domicilio Consegna pasti inizio Ore 11.00 e termine Ore 13.00;
- self-service Servizio dalle Ore 12,00 alle Ore 14,00.

2. I mezzi adibiti al trasporto, con vani di carico lavabili e sanificabili, dovranno essere a basso impatto ambientale e i relativi contenitori dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.

Dovrà essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto un idoneo piano di pulizia quotidiana e sanificazione almeno settimanale in modo che non si verifichino contaminazioni degli alimenti trasportati.

Il numero dei mezzi, la loro tipologia, nonché il piano dei trasporti saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

- a basso impatto ambientale, quali:

veicoli elettrici, veicoli ibridi, veicoli a idrogeno, veicoli alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano in forma gassosa liquefatta o con gas di petrolio liquefatti;

- usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;

- conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e s.m.i.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da apposite bolle di consegna sulle quali dovranno essere indicate la data, l'ora di consegna ed il numero di pasti consegnati, divisi per alunni ed adulti. In caso di consegne non accettabili (per problemi di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori in quantità ai pasti ordinati, l'I.C. deve provvedere entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire od integrare i pasti.

3. La Ditta dovrà dotare i refettori di idonea strumentazione per un rapido controllo della temperatura dei cibi. I contenitori termici dovranno essere mantenuti chiusi fino al momento della distribuzione. Ogni contenitore termico dovrà essere identificato con il nome della scuola e il tipo di portata contenuta.

Per i cibi caldi, dovrà essere mantenuta una temperatura non inferiore a + 65°C sino alla distribuzione, evitando di aprire anche per tempi ridotti i contenitori termici di cui dovrà essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale.

I cibi da consumarsi freddi dovranno arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a + 10°C.

I sughi necessari per il condimento della pasta/riso dovranno essere trasportati separatamente in contenitori termici.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori chiusi, idonei per alimenti.

I cestini freddi dovranno essere confezionati singolarmente per ogni utente, utilizzando idonea pellicola e sacchetti di carta ad uso alimentare.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con appositi contenitori termici, multi-razione, di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica riservati al solo trasporto di alimenti. I pasti monoporzione (es. Diete per celiachia) saranno consegnati in vaschette termosigillate all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura indicata per i pasti in pluriporzione.

I pasti caldi forniti in multiporzione dovranno essere trasportati e mantenuti in temperatura mediante appositi contenitori facilmente lavabili e disinfettabili (es. acciaio inox). I singoli componenti del pasto dovranno essere inseriti in appositi contenitori tra loro distinti (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi andranno a loro volta inseriti in idonei contenitori termici coibentanti, in perfette condizioni. Il lavaggio e la sanificazione giornalieri di detti contenitori sarà effettuato presso il Centro Cottura.

I contenitori, compresi quelli utilizzati per il trasporto dei pasti a domicilio, dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004).

Analoghi contenitori idonei al contatto con gli alimenti verranno utilizzati per il trasporto delle merende previste per le scuole dell'Infanzia e per gli utenti delle scuole Primarie ove attivo il servizio post-scuola.

L'attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante la fase di trasporto e sino alla consegna deve essere fornita dalla Concessionaria.

4. Dovranno essere rigorosamente rispettati i tempi di seguito indicati:

- l'orario di fine produzione dei pasti da trasportare è individuabile in 90 minuti massimo prima di quello di consumo dei pasti stessi;

- l'orario specifico di sospensione delle lezioni per pausa pranzo nelle scuole e nel centro estivo verrà comunicato dall'Ente in tempo utile per l'inizio del servizio.

La distribuzione dei pasti potrà avvenire solo in presenza degli alunni nel locale adibito a mensa. Il tempo massimo di distribuzione non potrà essere superiore a 40 minuti circa. Dovrà essere comunque garantito un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero di utenti serviti pari a:

- 1/50, sia per la modalità monoporzione che pluriporzione, per la Scuola secondaria di primo grado;

- 1/28, sia per la modalità monoporzione che pluriporzione, per la dell'Infanzia, Scuola primaria e per il Centro estivo.

Nel caso in cui il numero degli utenti sia superiore al 20% di tale limite o multipli di esso, si pone la necessità di disporre l'inserimento di altro addetto/a. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione ed affiancamento al fine di scongiurare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Il numero di addette effettivamente necessario, per ciascuna giornata di rientro e per ciascuna scuola, sarà calcolato a inizio anno scolastico non appena la scuola fornirà il calendario dei rientri e tenendo conto del numero di potenziali utenti giornalieri.

Eventuali variazioni al numero di addette potranno intervenire solo a partire dal mese di novembre e per una volta al mese sulla base della media giornaliera di pasti riscontrata effettivamente nel mese precedente.

In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della Ditta stessa. Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 57 - Penali con le procedure in esso indicate.

Art. 24 - Informazioni all'utenza - "Piatto campione"

1. Al fine di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative delle preparazioni alimentari inserite in menù, il Concessionario è tenuto ad affiggere lo stesso, in copia cartacea, nei locali di consumo dei pasti con le relative grammature, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione e dando evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

2. È fatto obbligo, come previsto dalla normativa vigente, l'affissione dell'elenco degli ingredienti dei piatti serviti nei diversi refettori scolastici e self-service mensa dipendenti.

3. Presso i refettori, dovrà essere disponibile:

- la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare;
- il ricettario, con le grammature di riferimento, sempre aggiornato, indicante anche le specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

L'I.C. si impegna, inoltre, nel periodo settembre-dicembre di ogni anno scolastico ad organizzare almeno un incontro con il Comitato Mensa, per:

- la presentazione della struttura del servizio di ristorazione scolastica e delle materie prime di cui al punto D.M. 10 marzo 2020;
- veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio.

Successivamente a tale periodo, l'I.C., di concerto con il Comune, a richiesta, dovrà istituire incontri con la rappresentanza del Comitato Mensa e dell'Istituzione Scolastica, per la valutazione del servizio erogato.

4. Nei plessi scolastici dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione", di colore diverso da quelli usati dagli utenti, per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti, per i Rappresentanti del Comitato Mensa eventualmente presenti o per altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.

Art. 25 - Operazioni di somministrazione e distribuzione

1. I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. In ogni plesso scolastico l'I.C. provvederà all'approntamento dei locali refettorio, alla distribuzione, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi.

I pasti nei refettori delle scuole vanno serviti solo in presenza delle utenze al tavolo, facendo uso di carrelli termici; l'attesa tra le varie portate non deve superare i 10 minuti.

2. Tutto il personale addetto deve essere impegnato al Servizio di distribuzione ai tavoli, in particolare:

- i tavoli verranno apparecchiati, lo stesso giorno del consumo del pasto, disponendo ordinatamente: tovaglie, tovaglioli di carta, bicchieri capovolti sopra le tovaglie, piatti, cestini con pane in numero adeguato e frutta (ove prevista), formaggio grattugiato opportunamente protetti, brocche d'acqua con coperchio;
- il pane deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica deve essere previsto l'utilizzo di bicchieri, piatti e posate in idoneo materiale riutilizzabile e lavabile;

- i piatti utilizzati dovranno essere integri, non anneriti, non graffiati e non sbeccati;
- i bicchieri dovranno essere integri, non graffiati o anneriti, non scheggiati o presentare residui di calcare;
- in ogni sala dove viene consumato il pasto, dovrà essere allestito un tavolino di servizio con i condimenti (ad uso esclusivo degli insegnanti), un cestino di pane, stoviglie, brocche con acqua e materiale monouso per eventuali necessità;
- prima dell'inizio della distribuzione del secondo, il primo piatto dovrà essere sparecchiato; lo sbarazzo dei piatti dovrà essere effettuato nel rigoverno e non alla presenza dei commensali;
- nel caso di doppi turni l'I.C. dovrà tra un turno e l'altro, effettuare gli interventi di sanificazione, come richiesto dall'ATS territoriale; rimuovendo i residui e ripristinando una situazione idonea per il turno successivo;
- la dotazione di stoviglie, bicchieri e posate per la distribuzione è a carico dell'I.C.;
- prima di iniziare il servizio, il personale dovrà effettuare la "taratura" che consiste nell'individuazione della quantità di cibo espressa in peso o in volume da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto fornite dalla ditta e messe a disposizione presso ciascun refettorio; la quantità individuata con la taratura andrà comunque corretta e adattata all'età degli utenti (es. leggermente ridotta per i bimbi del primo ciclo della scuola primaria e leggermente aumentata per i bambini del secondo ciclo); a tale scopo le mense dovranno essere dotate di mestoli di diversa misura;
- la distribuzione delle pietanze potrà avere un ordine diverso solo se stabilito in accordo con il Comune;
- il personale durante il servizio deve utilizzare guanti monouso che dovranno essere sostituiti tra le varie operazioni e mascherine monouso come da normative per il contenimento del Covid 19;
- la distribuzione ai tavoli deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andranno collocati soltanto i piatti e i contenitori delle pietanze;
- la sparecchiatura dei tavoli e la pulizia del refettorio e dei servizi igienici di pertinenza, devono essere eseguite lo stesso giorno al termine del servizio a cura del personale incaricato dall'Impresa;
- il condimento delle verdure deve essere effettuato mediante l'uso di recipiente graduato per identificare il rapporto sale, olio, aceto;
- l'aggiunta del Parmigiano Reggiano nei primi piatti, deve essere lasciato alla libera scelta degli utenti; è vietato aggiungere il formaggio nelle pluriporzioni;
- presso ciascun refettorio deve essere individuata una persona addetta alla gestione e somministrazione delle diete speciali;

- al termine del lavaggio le stoviglie e le attrezzature andranno asciugate, se necessario e riposte negli appositi armadi al riparo dalla polvere.

3. Il personale addetto alla distribuzione deve inoltre rispettare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
- aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. C.;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- esporre il piatto campione;
- procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto;
- distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto, qualora nel singolo plesso non siano stati consumati nell'intervallo del mattino nell'ambito dell'apposito progetto di educazione alimentare "Frutta al mattino" che il Concessionario dovrà necessariamente proporre alle scuole;
- eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori;
- l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti;
- nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze il personale addetto è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze.

CAPO V

SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 26 - Locali ed attrezzature e oneri dell'Impresa Concessionaria

1. Per effettuare i servizi in concessione, il Concessionario potrà usufruire delle attrezzature già esistenti presso il Centro cottura di Rescaldina e dei refettori. Detti locali e attrezzature sono di

proprietà del Comune e saranno utilizzati dal Concessionario che ne garantirà l'efficienza e la corretta manutenzione, secondo quanto stabilito dal presente capitolato. Sarà a carico del Concessionario la garanzia del mantenimento per tutta la durata della concessione presso il Centro cottura di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva.

Si specifica che l'I.C., in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, quali ad esempio frigoriferi, congelatori e lavastoviglie, deve garantire, per le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

2. In particolare, per le eventuali nuove attrezzature il Concessionario dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

3. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

Inoltre, qualora venissero fornite nuove lavastoviglie ad integrazione e/o in sostituzione di quelle già presenti, le stesse dovranno obbligatoriamente essere di tipo professionale e:

- dotate di sistemi di recupero di calore o, in alternativa con capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- dotate di "doppia parete";
- in grado di effettuare prelavaggi integrati;
- dotate di specifici dispenser automatici di detersivo e brillantante, di opportuna capacità, per le esigenze di servizio.

4. Si stabilisce sin d'ora che i beni mobili e immobili concessi in uso si intendono accettati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano al momento della consegna, anche a seguito di presa visione effettuata durante il sopralluogo. Eventuali attrezzature fornite, installate e mantenute dall'I.C. durante il servizio, al termine del contratto diverranno di proprietà dell'Ente concedente.

La consegna dell'attrezzatura esistente avverrà come da inventario, da effettuarsi previa redazione di apposito verbale.

In qualsiasi momento, su richiesta dell'Ente, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze il Concessionario sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, il Comune provvederà al reintegro del materiale mediante comunicazione scritta all'I.C. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, D. Lgs. n. 108 del 25 gennaio 1992 e s.m.i.) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione. I requisiti standard delle attrezzature per la produzione dei pasti sono oggetto di uno specifico capitolo del D.Lgs. n. 155/97 e del decreto del 10/03/2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

5. Sono a carico della I.C.:

- materiale di consumo d'uso ordinario dei singoli refettori: bicchieri, posate, stoviglie e stovigliame, oltre a materiale/attrezzature per il confezionamento e il trasporto dei pasti a domicilio per gli utenti assistiti/self-service e centro estivo;
- contenitori per la raccolta rifiuti, materiale di pulizia e qualsiasi attrezzatura si rendesse necessaria per il buon funzionamento del servizio: in merito si fa presente che le caratteristiche e la qualità delle attrezzature, stoviglie o altro eventualmente acquistati, dovranno essere almeno le medesime delle attrezzature sostituite; s'intende che detto materiale diventerà di proprietà del Comune al termine della concessione;
- automezzi idonei al trasporto di derrate alimentari secondo quanto previsto dal presente Capitolato;
- manutenzione, ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie e dei carrelli termici, presenti nei refettori scolastici e nel Centro cottura;
- installazione, ove necessaria e manutenzione ordinaria e straordinaria dei dispositivi igienici nei bagni del personale e dell'utenza presenti presso i singoli refettori e il Centro cottura;
- manutenzione e integrazione, ove necessario e richiesto, degli armadietti spogliatoio, destinati al personale addetto al servizio ristorazione presso i singoli refettori e il Centro cottura;
- manutenzione ordinaria e straordinaria inclusa eventuale sostituzione, di tutte le attrezzature presenti nel Centro cottura;
- materiale minuto, stovigliame, teglie, contenitori termici, eventualmente occorrenti per la realizzazione dei servizi e dei pasti nel Centro cottura: in merito si fa presente che le caratteristiche e la qualità del materiale eventualmente acquistato dovranno essere uguali o superiori a quelle del materiale sostituito; s'intende che detto materiale diventerà di proprietà del Comune allo scadere della Concessione;

- pulizia ordinaria e straordinaria del Centro cottura, dei locali refettorio, dei cucinotti e dei servizi annessi ai refettori nelle singole scuole;
- le stoviglie e le posate a perdere, eventualmente fornite, laddove si rendesse necessario per la temporanea indisponibilità della lavastoviglie, dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002; non dovranno spezzarsi nè piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte. In caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'I.C. deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) ed in ogni caso costituiti da cellulosa non sbiancata con marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure marchio PEFC o equivalenti.

Art. 27 - Caratteristiche generali del servizio

1. Tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un tecnico dei servizi della ristorazione, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore. La Concessionaria designerà un sovrintendente unico, sempre reperibile, per tutte le attività di preparazione e somministrazione degli alimenti. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;

- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo, divise e calzature pulite e ordinate, nonché lavarsi e disinfettarsi le mani prima dell'inizio dell'attività lavorativa ed ogni qualvolta cambi tipologia di lavorazione, per evitare episodi di contaminazione, come precedentemente previsto.

2. Il personale della Ditta provvederà quotidianamente alla pulizia e sanificazione dei refettori, inclusi tavoli, sedie, arredi e dovrà essere fornito dalla Concessionaria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia, sacchetti per lo smaltimento del rifiuto secco ed umido) nonché idonei armadi o altri contenitori per custodire il materiale e le attrezzature di pulizia.

3. Fermo restando quanto previsto a livello nazionale, regionale e locale per il contrasto alla diffusione del Covid-19, il Concessionario è tenuto a redigere un programma dettagliato (frequenza con indicati i giorni di effettuazione e registrazione dell'avvenuta pulizia) e personalizzato delle pulizie per ogni refettorio (sala pranzo, rigoverno, servizi igienici del personale e tutti i locali pertinenti al Servizio) e per il Centro produzione pasti. In particolare, dovranno essere indicate le procedure utilizzate per la

sanificazione dei coltelli, delle affettatrici, dei taglieri, del tritacarne, dell'abbattitore, dei contenitori isothermici e di tutte le attrezzature ritenute particolarmente critiche dal punto di vista igienico. Per tutte le attrezzature dovrà essere applicato quanto previsto dai libretti di manutenzione.

Inoltre, l'I.C.:

→ per quanto concerne i refettori e i locali di pertinenza, oltre alla normale pulizia quotidiana deve prevedere almeno 2 volte l'anno, di cui 1 a inizio anno scolastico, la sanificazione dei serramenti interni ed esterni, vetri interni ed esterni, caloriferi, piastrelle, pareti, soffitti, veneziane o tende comprese di montaggio e smontaggio e tutte le restanti parti non inserite nella pulizia giornaliera.

→ prima dell'inizio del servizio, deve effettuare l'imbiancatura dei locali del centro di cottura e dei locali dei refettori. Tale intervento dovrà essere ripetuto almeno con cadenza biennale.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza del Centro Cottura e dei refettori sono a carico dell'I.C., la quale deve aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite e sgombre di materiali di risulta.

Il personale dovrà essere adeguatamente istruito, come da normativa vigente, in materia di:

- definizione del programma di pulizia e sanificazione;
- importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

Riassetto, Pulizia e Sanificazione

1. Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro cottura e delle refezioni (compresi i servizi igienici attigui alle mense - i servizi igienici a uso del personale, sia presso il Centro Cottura, che presso i diversi refettori devono essere sempre dotati di sapone liquido ad azione disinfettante, cartamonouso e carta igienica negli appositi porta rotoli) sono a totale carico della Concessionaria e devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti, utilizzando macchine industriali per lavaggio dei pavimenti. E' richiesta la predisposizione di una scheda presso ciascun plesso, da compilarsi da parte di ciascun addetto a conclusione delle operazioni di pulizia, ai fini del controllo e della responsabilità.

2. Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico della Ditta concessionaria. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), gli stessi dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari. In particolare: i prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici (es.: qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi

alla ISO 14024, o equivalenti). La Ditta è tenuta a predisporre un elenco dei prodotti che si intendono utilizzare nel corso della concessione, nel quale sia evidenziato il nome commerciale del prodotto, la marca e la sua funzione.

3. Il personale che effettua le operazioni di cui sopra deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti, inoltre dovrà indossare appositi guanti e mascherina. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la distribuzione.

4. Di tutti i prodotti utilizzati devono essere consegnate all'Ente dalla Concessionaria le schede tecniche complete; gli stessi prodotti dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva in accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

5. I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati alle concentrazioni e con eventuali precauzioni indicate sulle confezioni; devono pertanto essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. E' assolutamente vietato detenere materiale per la pulizia e sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti; tali prodotti devono essere, infatti, riposti in armadietti chiusi a chiave o in locale apposito. Il personale dovrà inoltre garantire una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti all'inizio e alla fine di ogni anno scolastico, nonché in occasione della chiusura per festività calendarizzate.

Specifica tecnica dei trattamenti - Operazioni giornaliere/mensili

1. Nelle aree di consumo dei pasti verrà effettuato:

- spolveratura ad umido dei sedili e degli schienali delle sedie e successiva sistemazione al loro posto;
- lavaggio dei piani dei tavoli con appositi prodotti;
- spolveratura ad umido degli arredi di sala;
- ritiro degli accessori e piatti vuoti e di tutto ciò che si dovesse trovare sui tavoli;
- spolveratura ad umido dei piani dei tavoli;
- capovolgimento ed appoggio delle sedie sui piani dei tavoli;
- spazzamento con scopa elettrostatica opportunamente trattata di tutto il pavimento;
- lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva aggiunta di prodotti disinfettanti e risciacquo finale.

Si intende che durante la consumazione dei pasti verrà garantito il servizio di mantenimento delle pulizie dei pavimenti e dei tavoli qualora necessario.

2. Nelle aree di preparazione e distribuzione pasti verrà effettuato:

- lavaggio dei carrelli di distribuzione con detergenti appropriati con completa sgrassatura e successivo risciacquo;

- spazzamento di tutto il pavimento;

- lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva disinfezione e risciacquo finale.

3. Nelle suddette aree verranno effettuate mensilmente e all'occorrenza le seguenti operazioni:

- rimozione di tutte le ragnatele nei punti di formazione;

- lavaggio di tutti i vetri interni ed esterni dei locali interessati;

- lavaggio dei pavimenti nelle aree consumazione pasti e nelle aree disbrigo vassoi, non utilizzate, con appositi prodotti detergenti e successivo risciacquo.

Si rimanda ai criteri minimi ambientali di sostenibilità energetica e ambientale per l'utilizzo dei prodotti specifici igienico-sanitari. Di tutti i prodotti dovranno essere depositate, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche complete. I detergenti e i disinfettanti dovranno essere impiegati alle concentrazioni e con eventuali precauzioni indicate sulle confezioni, dovranno pertanto essere contenuti nelle confezioni originali e con la relativa etichetta.

Divieto di scarico

1. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata comunale. Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'I.C. conformi alle norme vigenti presso il Comune di Rescaldina.

2. Contenitori e pattumiere devono essere dotate di coperchio con comando non manuale e devono essere fornite dall'I.C. se non presenti nei plessi o da sostituire.

3. Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali.

Il Concessionario dovrà, altresì, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità ai protocolli emanati ed emanandi per prevenire la diffusione della pandemia da "Covid 19".

Art. 28 – Disinfestazione e derattizzazione

1. La Ditta dovrà effettuare, a propria cura e spese, gli interventi di disinfestazione e derattizzazione di tutti gli ambienti del centro cottura e dei refettori, comprese le aree di smaltimento rifiuti. Tali interventi, affidati a Ditta esterna specializzata, dovranno essere eseguiti nel rispetto del piano preventivo, nonché ogni qualvolta si rendesse necessario. Il Concessionario in ogni caso deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali del Centro Cottura e dei refettori, previo accordo con gli Uffici Comunali competenti.

CAPO VI

PERSONALE

Art. 29 - Requisiti e applicazione contrattuale

1. La Ditta Concessionaria dovrà utilizzare, per la gestione del servizio nella sua interezza, personale qualificato, in possesso dei requisiti professionali secondo la vigente normativa e numericamente adeguato in modo da garantire che il servizio possa essere espletato con regolarità e secondo criteri di qualità.

Si richiede alla Ditta concessionaria l'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio presso il Centro Cottura e i terminali di somministrazione delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado, qualora coerente con la propria organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative (Clausola Sociale).

Tale impegno è comunque subordinato alla garanzia di un servizio di buona qualità da erogarsi agli utenti. La Ditta concessionaria dovrà attuare, nei confronti dei lavori costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti nei contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

Il Concedente si riserva il diritto di richiedere al concessionario il trasferimento o la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'I.C. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

2. La Ditta è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste nel contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro offerti in sede di gara, nel rispetto di tutte le norme in materia di lavoro e di tutte le previsioni della contrattazione collettiva.

3. Prima della stipula del contratto, il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale un elenco nominativo degli addetti che impiegherà nei servizi oggetto della concessione, con specificazione delle qualifiche professionali e contrattuali, dei titoli di formazione e servizio, posizione assicurativa, livello di inquadramento, anzianità di servizio riconosciuta. Tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato, anche nel caso di temporane sostituzioni.

4. Il Concessionario solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi obbligo e responsabilità derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti i relativi oneri. Il personale della Ditta non ha e né potrà vantare, conseguentemente alla presente Concessione alcun rapporto di dipendenza con l'Amministrazione Comunale. In ogni momento il Concessionario, su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà dimostrare di avere ottemperato agli obblighi di cui sopra.

5. Più specificatamente la Ditta è tenuta, per tutta la durata della Concessione:

- ad attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori la piena applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria nonché degli accordi integrativi regionali;
- ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili alla categoria;
- ad impiegare in modo continuativo e secondo le esigenze del servizio il personale previsto per l'esecuzione del medesimo, nonché a comunicare tempestivamente, motivandola con documentazione probante, ogni variazione che dovesse verificarsi nel corso dell'esecuzione del presente contratto;
- a garantire la riservatezza di dati ed informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto del servizio – cfr. Regolamento Europeo sulla Privacy 2016/679, GDPR (General Data Protection Regulation).

6. La Ditta è l'unica responsabile dei danni a persone e cose che nell'espletamento del servizio dovessero derivare agli utenti del medesimo.

Qualsiasi modifica riguardante gli interventi e l'organizzazione del servizio dovrà essere avallata dal Responsabile/Coordinatore del servizio e dall'Amministrazione Comunale prima della sua attuazione.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. Il Gestore è tenuto a richiamare e, se del caso, sostituire gli operatori che non osservino una condotta irreprensibile. Il gestore deve garantire, salvo casi di forza maggiore, la stabilità e la presenza del personale per l'intero periodo del servizio ciò al fine di garantire continuità e correttezza nell'erogazione del medesimo.

Il concessionario dovrà limitare al massimo l'avvicendamento del personale nei vari posti di lavoro, garantendo pertanto, qualora necessario, la stabilità degli operatori in servizio durante il periodo scolastico e anche sul centro estivo.

Gli operatori impiegati risponderanno del loro operato all'Impresa, la quale è ritenuta l'unica responsabile delle obbligazioni assunte con il contratto. Nei casi in cui il servizio non dovesse funzionare adeguatamente per qualsiasi causa, in particolare per carenza di organico ed impossibilità di immediate sostituzioni, l'Impresa dovrà informare immediatamente della circostanza il Responsabile del servizio comunale ed, entro le 4 ore successive, inviare formale comunicazione scritta. Il personale dovrà essere

dotato di tesserino di riconoscimento con indicazione di appartenenza al soggetto gestore. Particolare attenzione dovrà essere dedicata dal concessionario alla gestione dell'attuale emergenza sanitaria da diffusione "Covid 19" mediante l'elaborazione di un apposito piano, anche sotto il profilo delle risorse umane impiegate.

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

Il numero di personale impiegato presso il Centro Cottura e presso i refettori e il relativo monte ore dovranno essere predisposti in base alle effettive esigenze del servizio in modo che il medesimo risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida. .

Il personale impiegato deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, Primo Soccorso (con particolare riferimento alle tecniche di disostruzione delle vie aeree per gli addetti alla distribuzione) e prevenzione incendi.

Il personale eventualmente mancante per malattia, infortunio o altri impedimenti dovrà essere sostituito entro e non oltre, il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

8. E' comunque richiesta **la presenza** presso il Centro Cottura di Via Tintoretto di:

- un responsabile/direttore del servizio per almeno 30 ore settimanali sempre reperibile con funzione di interfaccia con gli uffici comunali e con la Amministrazione Comunale, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni e essere in possesso di titolo di studio universitario nel settore alimentare; è richiesta la presenza di tale figura per almeno 5 giorni settimanali presso il Centro cottura ed i terminali di somministrazione del Comune di Rescaldina, con particolare riguardo alla fascia oraria 09,00/13,00. Il direttore deve essere comunque sempre reperibile telefonicamente; il Responsabile del servizio è garante nei confronti del Committente della correttezza e della qualità del servizio svolto. Egli deve provvedere, fra l'altro, all'espletamento delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività della cucina centrale ed i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici, all'utenza a domicilio e nel self – service;
- coordinare tutti i servizi oggetto della concessione;

- mantenere i rapporti con l'Ente Concedente, le Autorità scolastiche, le Autorità Sanitarie, il Comitato Mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo;
 - dirigere e controllare le attività di formazione ed addestramento del personale;
 - mantenere aggiornato il manuale di autocontrollo igienico;
 - verificare la corretta applicazione delle procedure presenti nel manuale;
 - sovrintendere alla stesura delle diete speciali.
- un dietista (con specifico titolo di studio) per almeno 10 ore settimanali; compito di tale dietista è quello della predisposizione dei menù per gli utenti che abbisognano di diete speciali, nonché della supervisione delle fasi di preparazione delle stesse. Tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni; è richiesta la presenza di tale figura per almeno 2 giorni alla settimana presso il Centro cottura e i terminali di somministrazione del Comune di Rescaldina. La dietista deve essere comunque sempre reperibile telefonicamente;
 - di un cuoco diplomato, di comprovata professionalità, con esperienza almeno triennale nell'area della ristorazione scolastica, con funzioni di responsabile della produzione per almeno 40 ore settimanali;
 - un operatore (con qualifica di cuoco o aiuto cuoco) con specifica formazione per la predisposizione delle diete speciali;
 - un tecnologo alimentare, con documentata esperienza che possa altresì partecipare alle riunioni del Comitato mensa (per n. 4 riunioni annuali circa).
 - la Concessionaria dovrà individuare una persona responsabile per il servizio informatizzato che rappresenti un punto di riferimenti per gli uffici comunali e l'utenza.

9. Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica: in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile referente di plesso, in grado di coordinare l'attività di distribuzione ed una persona addetta alla distribuzione delle diete speciali. Il Rapporto personale utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con la Amministrazione Comunale.

10. Il Concessionario deve provvedere a sostituire il personale, assente per malattia, ferie e/ o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Committente.

Art. 30 – Formazione del personale

1. L'I.C., oltre a garantire il rispetto della Legge Regione Lombardia n. 33 del 30.12.2009 e s.m.i. e del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., deve assicurare 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 Comune.

2. Tutto il personale addetto al servizio, impiegato, sia presso il Centro di Produzione pasti, che presso i terminali di somministrazione, dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative e alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta concessionaria. La Ditta concessionaria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre 60 giorni dall'avvio del servizio, all'Ufficio Comunale competente un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale. A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, il Concessionario è tenuto a effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo.

3. La formazione è un prerequisito indispensabile ad un miglioramento della qualità del servizio in quanto ha la capacità di dar valore alle persone, mettendole in condizione di trovare le giuste soluzioni, con la consapevolezza di costituire, con la loro partecipazione e il loro *know-how*, la risorsa principale per realizzare un servizio di qualità.

4. L'I.C. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa di settore e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali ad esempio:

→ per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

→ per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originali di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Art. 31 – Vestiario-DPI

1. Il Concessionario, come già precedentemente evidenziato, dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene, complete di idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, da indossare durante le ore di servizio. Sarà cura e onere del Concessionario dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

Il Concessionario è altresì tenuto a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di pulizia e di sparecchio.

2. Al Concessionario è richiesto di mettere a disposizione dei componenti del Comitato Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

3. L'I.C. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e i Dispositivi di Protezione Individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro), nonché i presidi di primo soccorso. Qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria, è richiesto all'I.C. di dotare il proprio personale addetto alla distribuzione di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche, gel disinfettante e simili) senza oneri aggiuntivi per l'Ente concedente come già precisato nel presente Capitolato.

4. Il Comune si riserva la facoltà, nel caso di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, di richiedere all'I.C. di sottoporre i propri addetti al servizio ad analisi per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

5. L'Impresa entro 10 giorni dall'inizio del servizio provvederà a redigere i documenti previsti dal D.lgs. 81/2008 e a trasmetterli all'A.C. Altresì dovranno essere comunicati al committente e al dirigente scolastico i nominativi dei responsabili e addetti alla sicurezza dei luoghi di lavoro. L'Impresa svolgendo la propria attività in locali e luoghi di proprietà del committente, ma nei quali svolgono la propria attività lavorativa lavoratori che fanno capo ad un altro datore di lavoro quale il dirigente scolastico, dovrà attenersi a quanto disposto dal Documento di Valutazione dei Rischi e dal Piano di Emergenza redatti dai singoli Istituti Comprensivi per tutto ciò che riguarda la sicurezza sui luoghi di lavoro come previsto dal D.lgs. 81/ 81/08 s.m.i. Inoltre in allegato al presente capitolato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i (art. 26) e in applicazione alla vigente normativa, risulta altresì il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI – Allegato 5) che la Ditta aggiudicataria si impegna a sottoscrivere all'atto dell'aggiudicazione e redatto nella forma definitiva, ponendo in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico. La Ditta concessionaria si impegna a farsi parte attiva nel coordinamento con la stazione appaltante per le opportune modifiche al documento, in caso di intervenute necessità.

6. L'Impresa è tenuta al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza e quindi a nominare e formare le figure della sicurezza necessarie alle proprie attività lavorative; in particolare qualora il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione non fosse presente sui luoghi di lavoro oggetto della

concessione, l'Impresa dovrà nominare e formare un preposto fra i propri lavoratori. L'Impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare dovrà imporre al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto. L'I.C. dovrà inoltre affiggere a proprie spese, apposita segnaletica di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti. L'Impresa ha l'obbligo di predisporre, entro 30 giorni dall'inizio delle attività, un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il DUVRI definitivo e consegnato alla Stazione appaltante.

Art. 32 - Contrasto alla diffusione del Covid-19

1. Oltre a quanto già indicato nei precedenti articoli, l'I.C., presso il centro cottura e all'ingresso di ciascun refettorio, dovrà provvedere a mettere a disposizione (e provvedere alle necessarie ricariche) una o più postazioni per la sanificazione delle mani degli utenti mediante gel disinfettante; tale postazione/i sarà dotata di gel disinfettante, da azionarsi non manualmente.

2. Per ciò che attiene il personale dell'I.C., impiegato a vario titolo in attività operative di produzione, trasporto e distribuzione pasti, si fa obbligo di indossare mascherina protettiva a copertura di naso e bocca; tale dispositivo dovrà essere sostituito quotidianamente e se necessario, con frequenza maggiore. Per gli operatori addetti alla somministrazione potrà essere richiesto di indossare una visiera protettiva ad alta trasparenza e di guanti di colore blu, preferibilmente in nitrile.

3. Nell'eventualità di spostamenti di personale tra un plesso e l'altro nel corso della stessa giornata di servizio, l'I.C. dovrà garantire l'utilizzo di divise da lavoro differenti, che in ogni caso, dovranno essere indossate solo presso i locali di lavoro.

4. Le disposizioni di cui al presente articolo sono applicabili ed efficaci sino al momento in cui il Legislatore dichiara la definitiva conclusione del periodo di emergenza nazionale, ossia siano alla conclusione della pandemia in corso.

Art. 33 – Segreto d'ufficio - ottemperanza Regolamento 679/2016/UE

1. Ogni dipendente della Ditta concessionaria dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio. Inoltre la ditta Concessionaria si impegna ad ottemperare agli adempimenti relativi alla normativa sulla privacy come previsto dal Regolamento 679/2016/UE.

PARTE III

CAPO I - SERVIZI COMPLEMENTARI

Art. 34 - Centro estivo per minori

1. Durante il periodo estivo il Comune di Rescaldina organizza il Centro Ricreativo Estivo per gli alunni delle Scuole Primarie e Secondarie di Primo Grado.

L'I.C. dovrà garantire il menù stabilito per il periodo di funzionamento delle attività estive per minori, compreso il trasporto del pasto alla sede dell'attività estiva, la distribuzione e la pulizia dei refettori.

Il numero degli utenti sarà comunicato in tempo utile per la definizione del servizio.

Nell'ambito di tali attività dovrà essere fornito, oltre al pasto principale, anche la merenda del pomeriggio per tutti gli iscritti; non è previsto alcun corrispettivo aggiuntivo per la fornitura delle merende.

In caso di gite al di fuori della sede dell'attività estiva, è richiesta la fornitura di cestini freddi sostitutivi del pasto come previsto dal presente Capitolato.

Art. 35 - Pasti a domicilio per utenti fragili e CDD

1. Come previsto all'articolo 7 del presente Capitolato, sarà assicurata la fornitura di pasti a domicilio a favore degli utenti anziani, fragili e/o disabili segnalati dal Servizio Sociale Comunale, dal lunedì al venerdì o comunque nei giorni non festivi per tutto l'anno, nonché al CDD presente sul territorio.

L'I.C. predisporrà il menù mensile per gli utenti sopra richiamati; qualsiasi variazione del menù concordato dovrà essere comunicata al Servizio Sociale Comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti, pena l'applicazione della penale prevista.

Il pasto è composto da un primo, un secondo, un contorno, vino in monoporzione o acqua minerale da 50 cl, un doppio quantitativo di pane e frutta ed una razione di formaggio o affettato o tonno o carne in gelatina da consumare la sera secondo le tabelle dietetiche e le grammature stabilite dalle "Linee guida e grammature" per una persona adulta di Regione Lombardia.

In occasioni di ricorrenze quali Natale, Pasqua e Carnevale dovranno essere predisposti menù speciali. I pasti dovranno essere confezionati in vaschette termo sigillate preferibilmente biodegradabili e/o compostabili o in contenitori sigillati in acciaio o secondo le normative vigenti e trasportati in contenitori isotermici atti a mantenere gli alimenti freddi e caldi alle corrette temperature.

Tali contenitori, prima della consegna, dovranno essere sanificati in conformità alle disposizioni tecniche governative, regionali e locali ai fini del contrasto alla diffusione del Covid-19.

Come per l'utenza scolastica è previsto l'uso di una scheda di registrazione/banche dati dove verranno indicati i nominativi, le diete, il menù previsto e le eventuali sostituzioni per le diete. La predisposizione del tipo di scheda di registrazione, sarà concordata con il Servizio Sociale e l'aggiornamento di tale scheda è a carico dell'I.C.; l'elenco giornaliero dei pasti consegnati deve essere trasmesso al Servizio Sociale, con l'indicazione del menù, secondo le modalità concordate.

Non è consentito fornire nell'arco della settimana, per più di due volte, la stessa pietanza.

La consegna del pasto a domicilio deve essere effettuata direttamente alla persona che usufruisce del servizio (o suo delegato).

Il pasto non può essere lasciato fuori casa, salvo specifici accordi con la persona interessata da prevedere per iscritto, anche per il tramite del Servizio Sociale.

Art. 36 - Recupero igienico degli alimenti, gestione eccedenze e contenimento degli sprechi

1. L'I.C. dovrà rendersi disponibile e collaborare fattivamente al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il Centro Cottura e dei pasti non consumati presso i vari refettori, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002) e regionali (rif. DDUO del 23/12/2003 – n. 22864).

2. In particolare l'I.C., deve attuare il progetto offerto in sede di gara, in ogni caso in linea con la *ratio* delle Leggi precedentemente indicate, impegnandosi a recuperare il cibo non somministrato o prossimo alla scadenza e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale e che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti. Le attività proposte dovranno garantire il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

Le azioni rivenienti saranno ad esclusivo carico dell'I.C.

3. Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti, come previsto dai CAM, deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire idonea porzione con una sola presa. Inoltre, le pietanze dovranno essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, nè ossidate o poco cotte).

4. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico, cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono, inoltre, essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso un'analisi specifica nelle procedure previste dalla *customer satisfaction*.

Sulla base di tale analisi debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con l'ATS Milano Città Metropolitana e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

5. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'I.C. adatta il progetto presentato in sede di gara in accordo con l'Ente concedente assicurando che:

- le eccedenze di cibo non servito siano prioritariamente donate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e siano gestite in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nei refettori, per poi essere eventualmente destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione almeno biennale da parte dell'I.C. al direttore dell'esecuzione del contratto.

Il "rapporto biennale" da inviare telematicamente al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, deve riportare:

- i dati relativi ai monitoraggi delle eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;
- le motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari;
- le misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati.

L'I.C., inoltre, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, comunica al Comune il nominativo del Responsabile della Qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

6. Nell'ambito delle strategie per il contenimento degli sprechi è necessario intervenire lungo tutta la filiera, partendo da un'attenta pianificazione dei pasti e dall'approvvigionamento delle derrate necessarie, rilevando sistematicamente le eccedenze e i residui e predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata. Accanto al rilevamento delle valutazioni soggettive (*customer satisfaction*) dovranno essere effettuati controlli a campione sull'efficienza del servizio di ristorazione attraverso la misurazione di parametri oggettivi (peso delle porzioni, temperatura degli alimenti al momento della distribuzione, giusto grado di maturazione dei principali prodotti vegetali, quota di alimenti scartati, rispetto delle tempistiche di tutte le fasi del ciclo di produzione, rispetto delle procedure igieniche, adozione del processo NACCP – Nutrient and hazard Analysis of Critical Control Point, corrispondenza degli ordini, rispetto dei tempi di distribuzione).

Art. 37 - Educazione alimentare e altre iniziative a supporto del servizio

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

- almeno n. 5 forniture all'anno di servizio catering a sostegno delle iniziative promosse dall'Amministrazione comunale senza alcun aggravio di costi a carico del Concedente (es. eventi organizzati e/o patrocinati dall'Ente, convegni a tema, ecc.), come previsto all'articolo 12 del presente Capitolato;
- l'organizzazione e la gestione di almeno n. 1 progetto annuale di educazione alimentare e/o di educazione ambientale per ogni ordine scolastico, volto ad incentivare corrette abitudini alimentari negli utenti, in particolare il maggiore consumo di frutta e verdura
- la gestione di almeno n. 1 progetto annuale di educazione alimentare destinato all'intera cittadinanza.

Art. 38 – Collaborazione con il Comitato Mensa

1. Al fine di effettuare un'ottimale gestione del servizio, l'I.C. ha l'onere di garantire una collaborazione attiva con il Comitato Mensa, per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo, volte a monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato. Il Direttore dell'I.C. è tenuto a prendere parte alle periodiche riunioni del Comitato Mensa per la verifica del gradimento dei piatti proposti e l'adeguamento dei menù alle esigenze riscontrate.

Art. 39 - Carta dei servizi

1. Il Concessionario deve procedere all'elaborazione e diffusione di un'apposita "Carta dei Servizi" che garantisca l'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

2. Il Concessionario deve, altresì, attivare sistemi di rilevazione e reportistica della "customer satisfaction" al fine di concordare e sviluppare con la Committente e gli organismi di partecipazione le opportune azioni correttive. In particolare, sulla scorta dei risultati dell'indagine e tenuto conto di eventuali rilievi mossi, nonché dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti nel corso dell'anno, il Concessionario predispone, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da sottoporre all'approvazione del Committente.

CAPO II – ORGANISMI DI CONTROLLO

Art. 40 – Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti organi di vigilanza e ispezione di ATS Città Metropolitana di Milano/Nas;
- i competenti uffici comunali;
- le ditte specializzate o i professionisti eventualmente incaricati dall'Ente comunale;
- il Comitato Mensa.

2. L'I.C. ha l'obbligo di segnalare all'Ente Concedente ogni ispezione o sopralluogo che venisse effettuato nei locali da parte delle autorità preposte per legge al controllo, inviando immediatamente il verbale d'ispezione e successivamente la relativa prescrizione.

3. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente Capitolato, sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pHmetri, bilance, macchina fotografica, ecc.). I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale della Concessionaria non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

4. A titolo esemplificativo ma non esaustivo le verifiche, effettuate in modalità a vista o analitiche, potranno vertere sui seguenti controlli:

- condizioni igieniche del Centro produzione pasti e dei centri terminali di ogni singola scuola;
- rispetto dei menù;

- grammature (da verificarsi su una media di 10 porzioni, ad eccezione delle diete, per le quali potrà essere valutata anche la singola pesata di una porzione);
- qualità delle derrate e modalità di preparazione dei pasti;
- modalità di conservazione delle derrate;
- verifica delle diete speciali;
- verifica delle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti;
- prelievo di derrate e/o alimenti per indagini analitiche;
- organizzazione del Servizio;
- corretta applicazione del piano di autocontrollo;
- nell'assaggio delle pietanze pervenute ed ogni altro controllo che verrà ritenuto necessario.

L'I.C. è tenuta a fornire al personale degli uffici competenti incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione; in particolare deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Ente concedente per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure e i risultati delle verifiche effettuate.

I controlli avverranno in contraddittorio con il personale della Ditta ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto. Allorché le caratteristiche organolettiche delle pietanze non risultassero accettabili e/o le temperature, rilevate all'arrivo del plesso scolastico, non risultassero conformi a quanto stabilito per legge, non si procederà alla distribuzione della pietanza/e non idonea/e e la Ditta concessionaria provvederà (con tempi che rientrano nell'intervallo dedicato alla refezione) alla loro sostituzione con alimenti di pronta fornitura.

Il Comune di Rescaldina si riserva il diritto di far prelevare campioni di alimenti per le analisi di laboratorio che riterrà più opportune, per accertare la rispondenza qualitativa e merceologica dei prodotti utilizzati; i prelievi verranno eseguiti o fatti eseguire nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti vigenti in materia.

5. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta concessionaria, per iscritto, le eventuali osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione, la Ditta concessionaria non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente capitolato all'art. 57 (Penali).

Art. 41 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte del Concessionario

1. Il Concessionario deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti per tutta la durata del contratto. E' sempre tenuto a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione

qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

2. Il Concessionario deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

3. Dovranno, inoltre, essere svolte a cura del Concessionario le seguenti attività

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo);
- fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato.

4. Il Concessionario deve munirsi e mantenere le prescritte autorizzazioni sanitarie sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande. Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

5. Il Concessionario, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

Art. 42 – Comitato Mensa

1. Il Comitato Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

Il Comitato Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo:

- di collegamento con la Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte, della gradibilità dei pasti, della pulizia degli ambienti;
- di consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

2. Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito Regolamento Comunale a cui si integrale fa rinvio (allegato 6 al presente Capitolato).

3. I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il Centro Cottura e i refettori, apposito camice e copricapo, fornito dal Concessionario.

Art. 43 – Rifiuto della fornitura

1. I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino dopo l'ispezione delle autorità sanitarie competenti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto a alcun corrispettivo.

CAPO III - ATTREZZATURE E MANUTENZIONI

Art. 44 – Dotazione di nuove attrezzature e lavori

1. E' richiesta alla Ditta concessionaria la fornitura e l'installazione delle seguenti nuove attrezzature, entro il primo anno di contratto, come sotto indicato - in riferimento a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.4), si specifica che le nuove attrezzature fornite dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi un'adeguata classe di efficienza energetica (cfr Art. 26 del presente Capitolato):

- Presso il **Centro Cottura** di Via Tintoretto snc:

- Acquisto macchinario specializzato per la preparazione di polpette.

- Presso **Scuola Infanzia Ferrario sezione distaccate** di Via Asilo n. 10:

- Sostituzione dei tavoli del refettorio.

- Presso **Scuola Primaria Alighieri di Rescaldina** di Via Battisti/Mazzini n. 16:

- Sostituzione degli sgabelli del refettorio.

- Presso **Scuola Primaria Manzoni** di Via Asilo n. 10:

- Eseguire i lavori di sistemazione del bagno adiacente il refettorio.

- Presso **Scuola Secondaria di Primo grado Ottolini** di Via matteotti n. 2:

- Rifacimento della pavimentazione con piastrelle del refettorio della scuola, rifacimento degli spazi adibiti a servizi igienici e creazione di un locale adibito a spogliatoio per il personale.
- Su tutti i plessi (compresi Scuola dell'Infanzia Pozzi/Bassetti di via Don Pozzi n. 3, Scuola dell'Infanzia Ferrario di via Gramsci n. 45, Scuola Secondaria di primo Grado Raimondi di via Lombardi n. 12):

- Installazione di erogatori con filtri per l'acqua o installazione di boccioni con acqua;

- dotazione di stoviglie di alta qualità;

- acquisto e installazione di lavastoviglie a basso impatto energetico per ciascun refettorio.

Art. 45 - Manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature e degli arredi

1. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli arredi e degli automezzi impiegati per la produzione e distribuzione dei pasti sono a carico della Ditta concessionaria, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione provvedendo alla loro sostituzione qualora non più idonee all'utilizzo o non più conformi alle normative vigenti. La Ditta concessionaria s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata, delle apparecchiature, dei macchinari e degli arredi costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

2. La Ditta concessionaria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto; solo per la lavastoviglie è richiesto che la riparazione avvenga entro le 48 ore dalla rottura. Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, la Ditta concessionaria è tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato. La Ditta concessionaria è tenuta inoltre a informare tempestivamente l'ufficio comunale competente di ogni eventuale guasto venga riscontrato.

3. Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro cottura, nonché dei refettori. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e della loro sicurezza.

La mancata applicazione di quanto sopra esposto darà origine all'applicazione delle Penali previste all'art. 50 del presente Capitolato.

4. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato in misura del 50% del valore di costo delle macchine nuove. Nel caso di introduzione di nuove attrezzature/macchine, queste dovranno essere acquistate appositamente per il Comune di Rescaldina, non sarà ammesso l'utilizzo di attrezzature provenienti da altre sedi/strutture. Dalla Ditta Concessionaria dovrà pervenire copia della fattura della Ditta fornitrice dell'attrezzatura, riportante i dati relativi alla stessa. Per tutte le macchine e apparecchiature in dotazione al servizio la Ditta Concessionaria 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.

Dovranno essere 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.

In caso di smarrimento del suddetto libretto, lo stesso dovrà essere riprodotto a cura e spese del concessionario.

La manutenzione preventiva delle macchine dovrà essere eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata sui libretti in dotazione e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

5. La Ditta concessionaria non può apportare modifiche o trasformazioni alle apparecchiature, alle attrezzature e agli arredi, salvo autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale. E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e attrezzature. Le modifiche a macchine e attrezzature 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.

6. In particolare per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, ecc.) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione di pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali, avvalendosi di Ditte specializzate

7. Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, la Ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e darne comunicazione all'Amministrazione Comunale. La Ditta concessionaria è tenuta ad effettuare lavori o modifiche delle macchine, delle attrezzature e degli arredi, che si rendessero necessari per l'adeguamento alle normative in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione, chiedendo preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale e avvalendosi esclusivamente di Imprese specializzate. Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate resteranno presso il Centro Cottura/Refettori a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione Comunale, senza ulteriore aggravio di spese.

8. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

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

- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla Ditta Concessionaria per i danni subiti, per gli incendi o per le altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie o sostituzioni dei macchinari.

Art. 46 - Manutenzione ordinaria delle strutture immobili e degli impianti tecnologici

1. E' a carico della Ditta Concessionaria la manutenzione ordinaria del Centro Cottura, dei refettori e dei locali accessori.

La manutenzione ordinaria delle strutture e degli impianti tecnologici ivi presenti resta in carico alla Ditta Concessionaria, la quale dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione da dimostrare, a semplice richiesta e con la consegna dei rapporti di intervento/fogli di manutenzione eseguiti, all'ufficio comunale competente e per conoscenza all'ufficio istruzione.

2. Sono a carico della Ditta Concessionaria:

- le riparazioni eseguite mediante manutenzione ordinaria del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori: locali approntamento e lavaggio, servizi igienici del personale, servizi igienici dei bambini, spogliatoi, depositi, sgomberi, locali tecnici, ecc.;
- la manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici: gas, elettrici, citofonici, dati, automazione, antifurto, dispositivi antincendio, allarme, idraulici, sanitari, riscaldamento. La Ditta concessionaria dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione dimostrandolo come sopra specificato.

Per manutenzione ordinaria si intende quella necessaria a tutelare l'integrità della costruzione e la conservazione della sua funzionalità, "*senza alterare l'aspetto dell'edificio*"; in via esplicativa, ma non esaustiva, sono di manutenzione ordinaria gli interventi di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture interne ed esterne di edifici e quelli necessari a integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici e le apparecchiature igienico sanitarie esistenti.

Si precisa che la tinteggiatura delle pareti, dei soffitti di tutti i locali, compresi gli smalti, sono considerati manutenzione ordinaria da effettuarsi anche come previsto dall'articolo 27 del presente Capitolato.

Resta inteso che deve essere approntata la pulizia delle controsoffittature, compresa la verniciatura ove presente.

3. Per le strutture e i relativi interventi si farà riferimento a quanto stabilito dall'art. 3 del DPR. n. 380/2001 e s.m.i. A titolo esemplificativo si riportano i seguenti interventi:

- rifacimento, sostituzione di parti riguardanti l'impianto idrico (aggiunta sanitario), elettrico (aggiunta punto luce/presa, lampade, plafoniere ecc.), fornitura di gas (valvole intercettazione elettriche,

valvolame meccanico ecc), ventilazione, condizionamento, igienico–sanitario, scarico e canalizzazione della rete fognaria;

- riparazione, rifacimento e sostituzione di impianti, componenti, dispositivi, apparecchiature tecnologiche;
- riparazione, rifacimento e sostituzione di apparecchiature automatiche per il comando e l'automazione dei cancelli ove presenti;
- mantenimento in efficienza dell'impianto di sollevamento delle acque nere presso la Scuola Manzoni e della rete fognaria al centro cottura e dei punti di refezione scolastica;
- riparazione, rifacimento e sostituzione di apparecchiature-attrezzature-dispositivi, necessari per l'adempimento alle norme di sicurezza e prevenzione incendi;
- riparazione, rifacimento e sostituzione di impianti per il trattamento dell'acqua con addolcitori, filtri, ecc.;
- riparazione, rifacimento e sostituzione di chiudiporta a braccio o pavimento;
- riparazione e sostituzione di infissi e porte e relativa ferramenta (maniglie, serrature, cerniere, ecc.);
- riparazione, rifacimento e sostituzione di pavimenti e rivestimenti interni (intonaci, ceramici, ecc);
- riparazione, rifacimento e sostituzione di pavimenti e rivestimenti esterni al centro cottura;
- riparazione e sostituzione di parapetti, griglie, elementi protettivi, cancelli, grate e simili;
- riparazione, sostituzione e installazione di tende da sole e zanzariere ove presenti.

4. Prima della riconsegna dei locali dovrà essere effettuata, anche la verniciatura del centro cottura e dei refettori delle scuole, comprensiva di ringhiere, porte in ferro deposito, porte e stipiti dove presenti in metallo (come le REI), caloriferi; porte e stipiti in legno, ecc.

5. Sono a carico del Committente:

- la gestione e manutenzione delle aree verdi, la semina, il taglio, la risemina del tappeto erboso, la fornitura, potatura degli arbusti, delle piante, annaffiature e impianti, acquisto/spargimento concimi e antiparassitari, della zona Centro Cottura;
- la gestione e manutenzione degli impianti di riscaldamento esclusivamente dei dispositivi in centrale termica, di servizio ai refettori della scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria;

6. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

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

La mancata applicazione di quanto sopra esposto, accertata/dimostrata, darà origine all'applicazione delle Penali previste all'articolo 57 del presente Capitolato.

Art. 47 – Manutenzione straordinaria delle strutture immobili e degli impianti tecnologici

1. La manutenzione straordinaria del Centro Cottura di Via Tintoretto, dei refettori e dei locali accessori (locali approntamento e lavaggio, servizi igienici del personale, servizi igienici dei bambini, spogliatoi ecc), sono in carico al Comune di Rescaldina. Per manutenzione straordinaria delle strutture e impianti e i relativi interventi si farà riferimento a quanto stabilito dall'art. 3 del DPR. n.380/2001. Per manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici s'intende l'effettuazione degli interventi interni a pareti, nonché sotto pavimento che comportano la demolizione delle finiture e degli impianti. Restano comunque a carico dell'Impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'Impresa. In questo caso il Comune provvederà alle opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'Impresa.

2. In occasione dei lavori di manutenzione straordinaria interna ed esterna dell'immobile o di trasformazione degli impianti, la Ditta Concessionaria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate dall'Amministrazione Comunale, regolamentandone l'accesso per non intralciare/garantire lo svolgimento del servizio di ristorazione.

3. La ditta Concessionaria si assumerà la responsabilità per gli ammanchi o danni, adeguatamente documentati, che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale e imprese di cui al precedente capoverso. La Ditta Concessionaria dovrà verificare che il personale Comunale o di altre imprese autorizzate dall'Amministrazione Comunale sia stato autorizzato ad accedere ai locali per i lavori di manutenzione di cui al presente articolo, inoltre dovrà verificare che sia dotato di idonee protezioni individuali D.P.I.(camice, calzari, copricapo, ecc.). La Ditta Concessionaria, successivamente all'intervento di manutenzione straordinaria, verificherà la pulizia e sanificazione dei locali interessati dallo stesso.

Art. 48 – Utenze

1. Le utenze resteranno a carico del Committente, con obbligo di installazione di contabilizzatori luce/gas sui contatori esistenti e non divisibili come previsto dall'art. 1 del presente Capitolato.

L'I. C. prende a carico con apposita voltura:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- le spese e gli oneri inerenti lo smaltimento dei rifiuti;
- altre eventuali utenze e spese non indicate nel presente articolo ma necessarie ai fini dell'esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato.

2. Qualora si rendesse impossibile l'applicazione dei sopra citati contabilizzatori, l'Impresa Concessionaria comparteciperà alle spese per la fornitura dell'acqua fredda e calda e del riscaldamento dei locali secondo una appropriata ripartizione stabilita dall'Amministrazione Comunale.

Art. 49 – Fornitura di stoviglie, bicchieri, posate e di materiale a perdere

1. Sono richiesti la dotazione e il reintegro di stoviglie e bicchieri per i refettori delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Scuola Secondaria di 1° grado.

E' richiesta la dotazione di materiale monouso a perdere (piatti, posate e bicchieri) in materiale ecocompatibile nel caso di rottura della lavastoviglie.

La Ditta concessionaria è inoltre tenuta a:

- fornire, quando necessario, stoviglie, vasellame, bicchieri (di materiale uguale a quello in dotazione), posate in acciaio inox, nonché pentolame e altre attrezzature (bacinelle gastronomiche, placche, ecc.) in sostituzione di quelle rovinate o consunte per usura o mancanti;
- rimpiazzare le caraffe in polycarbonato da litri 1, dotate di coperchio, per il servizio di distribuzione dell'acqua potabile;
- integrare la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessaria a garantire il servizio di ristorazione scolastica;
- fornire tovagliette e tovaglioli in carta monouso per tutti i refettori, come previsto dal presente Capitolato.

2. Sarà a carico della Ditta Concessionaria fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). In particolare si richiede che mestoli, cucchiai e tutta l'attrezzatura utilizzata per la

somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

Art. 50 - Migliorie e manutenzione dei locali destinati alla distribuzione

1. Il Concessionario dovrà realizzare gli interventi di miglioria proposti in sede di gara presso i locali di distribuzione dei pasti, al fine ottimizzare il servizio.

2. Gli interventi di miglioria potranno riguardare i locali, in sé, ed anche le relative attrezzature od arredi. Nel caso di implementazione o sostituzione a cura del Concessionario il materiale fornito rimarrà di proprietà del Committente alla scadenza, anche anticipata, del contratto ovvero a seguito di decadenza o risoluzione dello stesso.

Art. 51 - Riconsegna dei locali e delle attrezzature alla cessazione del contratto

1. Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dell'Impresa dovranno essere riconsegnati all'Amministrazione Comunale nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura.

Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio sia per i locali che per gli arredi e le attrezzature. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, macchine, attrezzature ed arredi, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'I.C.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'A. C. e gli importi relativi saranno addebitati all'Impresa.

2. L'I.C. è obbligata, entro il 31.12 di ogni anno, ad inviare dettagliata relazione con documentazione fotografica, relazione sullo stato di utilizzo e efficientamento, conformità o non conformità ad eventuali normative sopraggiunte, descrizione e numero delle attrezzature. L'I.C. dovrà garantire, a sua cura e spese, lo smaltimento delle attrezzature e dei beni da dismettere in quanto non più funzionanti e/o sostituite. Preventivamente alla dismissione, l'I.C. dovrà richiedere al Comune l'autorizzazione alla dismissione, comunicando l'ubicazione ed il numero di inventario delle attrezzature. L'I.C. potrà procedere alla dismissione e smaltimento di dette attrezzature, solo previa acquisizione di specifica autorizzazione da parte del Comune, una volta che lo stesso abbia annotato gli estremi dei beni ai fini dell'aggiornamento dell'inventario.

PARTE IV

CAPO I - NORME CONTRATTUALI - ADEMPIMENTI

Art. 52 - Obblighi assicurativi del Concessionari

1. La Ditta concessionaria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati. La Ditta concessionaria, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

2. Tutti gli obblighi assicurativi relativi al personale impiegato, infortunistici, assistenziali e previdenziali, sono inoltre a carico del Concessionario, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del Committente o in solido con il Committente, con rinuncia del diritto di rivalsa nei confronti del Committente medesimo.

3. Il Committente si riserva il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori. La Ditta Concessionaria si assume ogni responsabilità, che le derivi ai sensi di legge, nell'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

4. L'Aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che per fatto suo, dei suoi dipendenti, soci, collaboratori a vario titolo, dei suoi mezzi o che per mancate attenzioni venissero arrecati agli utenti cui viene prestato il servizio, per danni alle persone ed alle cose, sia della stazione appaltante che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione da ogni responsabilità ed onere.

5. A tale proposito, la Concessionaria contrarrà per tutta la durata del contratto (e le manterrà in vigore per tutta la durata della concessioni, suoi rinnovi e/o proroghe) apposite polizze assicurative contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti i servizi oggetto del presente Capitolato, con primaria compagnia di assicurazione a copertura dei rischi RCT e RCO relativi alla gestione dei servizi oggetto della concessione e con un massimale non inferiore a quello previsto per legge e specificamente riferite ai seguenti rischi come derivanti dalla esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato (il massimale si intende indicizzato e al netto di eventuale franchigia): con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Rescaldina:

- Responsabilità Civile verso Terzi e Dipendenti e/o collaboratori di cui l'Aggiudicataria si avvalga (RCT - RCO) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione) ed agli utenti e/o dipendenti/collaboratori in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni ed attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata, compresa intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente la somministrazione del pasto.

Più precisamente tali coperture dovranno prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

- danni arrecati a terzi (inclusi gli utenti) da dipendenti, da soci, da volontari e/o da altri collaboratori non dipendenti, di cui l'Aggiudicataria si avvalga, inclusa la loro responsabilità personale;

- garanzia di Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'Aggiudicataria si avvalga), l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

In alternativa alla stipulazione delle polizze di cui sopra, la Ditta appaltatrice potrà dimostrare l'esistenza di polizze già attive in grado di coprire tutti i rischi per i servizi oggetto del presente Capitolato. In tal caso l'Aggiudicataria deve produrre un'appendice alle stesse, nelle quali si espliciti che le polizze in questione coprono anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale, precisando che non vi sono limiti al numero dei sinistri, nonché limiti al massimale annuo per danni.

6. L'Aggiudicataria si impegna a:

1) consegnare copia delle polizze specifiche o dell'appendice alle polizze esistenti, conformi all'originale ai sensi di legge, all'Amministrazione Comunale entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, unitamente alla quietanza di pagamento del premio e comunque entro la data di stipulazione del contratto;

2) presentare al Comune di Rescaldina ad ogni scadenza annuale della polizza, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa di regolarità amministrativa di pagamento del premio.

7. La Ditta Concessionaria dovrà dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale di tutti gli incidenti che dovessero verificarsi durante lo svolgimento delle attività, anche nel caso non ne sia derivato alcun danno.

Nel caso d'incidente che comporti all'utenza traumi, anche se di lieve entità, dovrà essere presentata denuncia scritta indicante in dettaglio, il luogo e l'orario dell'evento e nominativo dell'assistente presente.

Qualora la Ditta appaltatrice non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, l'Amministrazione Comunale è autorizzata a provvedervi trattenendo l'importo sul primo pagamento e sui successivi, o sul deposito cauzionale con obbligo di immediato reintegro.

Eventuali scoperti e/o franchigie rimarranno a carico dell'Aggiudicataria.

La polizza dovrà espressamente prevedere, altresì, la rinuncia di rivalsa da parte della Compagnia Assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti dell'Amministrazione appaltante.

8. La mancata presentazione delle polizze entro i citati termini costituisce grave inadempienza e, pertanto, comporterà la risoluzione del rapporto, il risarcimento del danno e l'incameramento del deposito cauzionale. L'operatività delle coperture assicurative predette non esonera l'Aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative.

9. L'Amministrazione Comunale sarà comunque esonerata da qualsiasi responsabilità dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie e da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa sopra richiamata. Il Concessionario si impegna altresì a ottemperare a tutti gli obblighi in materia di responsabilità civile in caso di infortunio o danno eventualmente arrecato alle persone o alle cose sia

del Committente che di altri, contraendo adeguata copertura assicurativa, esonerando il Committente da ogni responsabilità a riguardo.

Copia del contratto di assicurazione dovrà essere inviata al Committente entro la stipula del contratto.

10. Apposita polizza assicurativa, con un massimale non inferiore a quello previsto per legge, dovrà essere stipulata dalla Concessionaria anche per l'utilizzo del fabbricato – Centro Cottura e tener conto di tutti i rischi di danno per incendio, furto, scoppio o altri eventi calamitosi occorsi ai beni di proprietà dell'Ente concessi in uso o comunque dati in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione per lo svolgimento del servizio.

11. Le polizze assicurative dovranno essere prestate con i seguenti massimali di garanzia:

RCT – Responsabilità civile verso Terzi:

- per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00);
- per persona non inferiore a € 3.000.000,00 (tremilioni/00);
- per danni a cose e animali non inferiore a € 1.600.000,00 (unmilione seicentomila/00);

RCO – Responsabilità civile verso Prestatori di lavoro:

- per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00 (unmilione cinquecentomila/00);
- per persona non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione/00);

Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi. Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale “unico” di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.

Responsabilità Civile Auto (RCA): per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dall'Aggiudicataria per l'esecuzione del presente contratto. Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale “unico” di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.

Eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nelle polizze restano a totale carico dell'I.C.

Art. 53 – Oneri della Ditta Concessionaria

1. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, La Ditta concessionaria si impegna a:

- utilizzare solo ed esclusivamente il Centro Cottura di via Tintoretto. L'utilizzo eventuale di altri Centri Cottura deve essere concordato con l'Amministrazione Comunale e deve avvenire solo in casi eccezionali, motivati e giustificati per iscritto all'ufficio Comunale competente;

- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, nonchè ad assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio possa essere garantito al meglio;
- riconoscere il trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonchè ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- tenere i libretti per le annotazioni delle attività manutentive prescritti delle norme vigenti in materia di impianti elettrici, tecnologici ed antincendio; in via esemplificativa, ma non esaustiva, si richiamano il D.lgs. 81/08, D.M. 64/98, DPR 412/93 – 74/2013;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche. Le bolle dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Rescaldina. Le bolle di consegna dovranno essere mantenute presso il Centro Cottura per un periodo non inferiore a 15 gg;
- organizzare l'intero servizio di ristorazione dalla gestione della cucina, al trasporto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e suoi allegati, i menù concordati e i particolari regimi dietetici;
- predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete avvalendosi di una unità di personale dedicata alla preparazione delle diete speciali, unità che dovrà essere prevista e mantenuta in organico per tutta la durata della Concessione;
- garantire la sostituzione degli operatori tempestivamente, per assenze temporanee o prolungate, con personale in possesso dei requisiti previsti per legge dalle normative di riferimento;
- sostituire gli operatori qualora l'Amministrazione Comunale li ritenga non idonei all'espletamento del servizio;
- organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio, all'inizio dell'attività e all'inizio di ogni anno scolastico;

- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature, impianti, strutture e arredi in dotazione presso il Centro Cottura e presso gli altri locali di approntamento/lavaggio, deposito, servizi etc., nonché dei refettori dei plessi scolastici e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico dal presente Capitolato;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messi a disposizione dall'Ente concessionario, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento normale dovuto all'uso;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta dell'Ente concessionario in caso di sopravvenute necessità;
- provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie e pentolame, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio;
- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione nel servizio di trasporto dei pasti/derrate;
- provvedere alla disinfestazione e derattizzazione presso il Centro Cottura e i refettori, esclusivamente a proprie spese, secondo un piano preventivo di monitoraggio e disinfestazione;
- presentare il nome del Direttore Responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta concessionaria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui il medesimo venga sostituito;
- presenziare alle riunioni del Comitato Mensa;
- vigilare sul buon funzionamento del servizio assumendo le necessarie forme di controllo e di ritorno dei dati informativi;
- garantire la riservatezza delle informazioni riferite a persone, fatti e circostanze di cui il personale impiegato sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- attivare tutti i servizi oggetto di concessione secondo le tempistiche e le indicazioni dettate dall'Amministrazione comunale, anche in pendenza di sottoscrizione del relativo atto di contratto;
- rispettare il patto di integrità stipulato con il Comune di Rescaldina;

- garantire complessivamente ogni altro adempimento relativo alle prestazioni del servizio in Concessione.

2. Il concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto stesso, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, tranne diversa disposizione del Committente e nei limiti consentiti dallo stesso.

3. Il concessionario si obbliga infine alla redazione dello stato di consistenza analitico (tipologia, numero, documentazione fotografica) sia dello stato di manutenzione dei locali, che di ogni singola attrezzatura, macchinario, stoviglie ecc, che costituisca oggetto della concessione.

Tale documento verrà, una volta redatto, trasmesso all'Amministrazione Comunale ai fini di una verifica in contraddittorio tra le parti.

Art. 54 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

1. Restano a carico dell'Amministrazione Comunale:

- comunicare eventuali variazioni agli orari del servizio rispetto a quanto concordato con il coordinatore;
- fornire alla concessionaria i locali a norma di legge, gli arredi e le attrezzature già esistenti, per la distribuzione ed il consumo dei pasti;
- pagare all'Impresa il corrispettivo solo ed esclusivamente secondo le modalità descritte nel presente Capitolato;
- avvisare tempestivamente il Concessionario di eventuali sospensioni del servizio per qualsiasi motivo. Per tali sospensioni, dovute a cause di forza maggiore, il gestore non potrà esigere alcun compenso;
- la definizione delle tariffe annuali secondo proprie modalità;
- la gestione dei rapporti con gli utenti richiedenti riduzioni della retta tramite ISEE.

Art. 55 – Subappalto e divieto di Cessione del contratto

1. I servizi oggetto della presente concessione sono subappaltabili nei limiti di cui all'articolo 105 del D.lgs. n. 50/2016 e nei limiti del D.L. 18 aprile 2019, n. 32, convertito con modificazioni dalla L. 14 giugno 2019, n. 55 e s.m.i.

La Concessionaria, in ogni caso, ha facoltà di subappaltare solo i servizi accessori quali le manutenzioni di immobili, attrezzature, impianti, le pulizie dei locali, i trasporti dei pasti.

2. Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto, disciplinate all'art. 106, comma 1, lett. d) n. 2 del Codice, è fatto divieto al Concessionario di cedere il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

3. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 e ss. del Codice degli Appalti.

4. La Ditta concessionaria potrà liberamente addivenire a fusione o incorporazione con altre Società o trasferire la concessione a Società a essa collegata.

Art. 56 – Deposito cauzionale

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016 con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del d.lgs. 50/2016, una garanzia definitiva nella misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale; se il ribasso di aggiudicazione è superiore al 10% la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. Si richiama integralmente l'art. 103 del d.lgs. 50/2016. Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

2. L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esercizio del contratto. Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione Comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e il concessionario dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

3. La garanzia prestata mediante fideiussione dovrà essere conforme a quanto previsto all'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

4. La mancata costituzione della cauzione definitiva, nei termini stabiliti dall'Amministrazione, determina la revoca dell'affidamento, l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione della concessione al concorrente che segue nella graduatoria. Ogni qualvolta il Comune si rivalga sul deposito cauzionale, il Concessionario è tenuto a provvedere al reintegro nel termine di 30 giorni. La cauzione definitiva, richiesta a garanzia della corretta esecuzione del contratto, resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita al contraente solo dopo la liquidazione dell'ultimo conto e consegnata non prima che siano definite tutte le ragioni di debito e credito ed ogni altra eventuale pendenza.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto.

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

Art. 57 – Penali

1. Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto. Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto, mediante PEC, alla Ditta concessionaria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze. Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni la Ditta Concessionaria non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le misure repressive previste dal presente capitolato.

2. Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente capitolato, oppure nei seguenti casi:

- cariche microbiche superiori ai limiti indicati dalle vigenti normative in materia, accertate da un laboratorio di analisi dotato di idonea certificazione;
- grave e duratura mancanza d'igiene nei locali adibiti alla cottura e nei plessi di distribuzione;
- non idonee modalità di conservazione degli alimenti e dei cibi;
- fornitura non corrispondente alla grammatura, da verificarsi con il seguente sistema:
 - per la scolastica: peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sugli alimenti crudi;
 - per i pasti domiciliari: peso di 4 (quattro) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sugli alimenti crudi.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata e applicherà le seguenti sanzioni:

- penale di € 1.100,00 (millecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
- penale di € 550,00 (cinquecentocinquanta/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- penale di € 2.500,00 = (duemilacinquecento/00) nel caso di fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti indicati dalle normative vigenti in materia;
- penale di € 2.500,00 = (duemilacinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- penale di € 750,00 = (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- penale di € 1.100,00 (millecento/00) per menù non corrispondente;
- penale di € 1.500,00 = (millecinquecento/00) per alimenti non conformi o con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste dal presente capitolato;

- Penale di € 2.000,00 = (duemila/00) per mancata fornitura di alimenti BIO, D.O.P. e I.G.P E PRODOTTI ITTICI DELLA PESCA SOSTENIBILE senza adeguate comunicazioni e giustificazioni all'Amministrazione Comunale, che sola potrà derogare l'utilizzo di prodotti diversi;

- Penale di € 2.000,00 (duemila/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto negli artt. 21 e ss. del presente Capitolato (manipolazione e cottura);

- Penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;

- Penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale;

- Penale di € 500,00 nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti, elevata a € 1.000,00 per reiterazione presso la medesima scuola;

- Penale di € 500,00 per ogni giorno interessato al deficit, nel caso di mancato rispetto del rapporto distribuzione/personale di cui al presente capitolato;

- Penale di € 250,00 nel caso di mancato approntamento dei campioni testimoni;

- Penale di € 1.000,00 nel caso di mancata effettuazione di manutenzione ordinaria degli stabili e delle macchine ed attrezzature citate nel presente Capitolato;

- Penale di euro 2.500,00= (duemilacinquecento/00) per mancato rispetto di quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara.

Si indicano, qui di seguito, a titolo meramente esemplificativo, alcune ulteriori ipotesi specifiche:

Fattispecie	Penalità
- Mancato rispetto degli standard garantiti dalle caratteristiche merceologiche	Euro 600,00
- Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia	Euro 1.000,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato	Euro 600,00
- Etichettatura mancante	Euro 600,00
- Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	Euro 1.500,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	Euro 1.000,00
- Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	Euro 3.000,00
- Porzionatura non corretta da parte delle addette	Euro 300,00
- Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici	Euro 1.000,00
- Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	Euro 600,00
- Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati	Euro 600,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 1.000,00
- Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 1.000,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione	Euro 500,00
- Riciclaggio non autorizzato di derrate	Euro 1.000,00
- Promiscuità di merci nelle celle frigorifere	Euro 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili	Euro 1.000,00

nelle sedi di ristorazione

- Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti Euro 1.000,00

a quanto previsto dal Capitolato

- Attrezzature non conformi o non sostituite Euro 1.000,00

- Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto Euro 600,00

- Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione Euro 600.000

- Errata somministrazione di diete speciali Euro 1.000,00.

3. Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 500,00 (cinquecento/00) ad un massimo di € 3.000,00 = (tremila/00), l'importo della penale sarà determinato e comparato alla violazione più assimilabile. E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza Comunale annessi alle refezioni scolastiche per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato fatto salvo casi eccezionali autorizzati dall'Amministrazione Comunale. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000,00= (cinquemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

4. Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno o di un anno scolastico, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto. Il Comune di Rescaldina potrà rescindere il contratto con preavviso di soli 10 (dieci) giorni.

5. L'Amministrazione, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale. L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza mediante PEC; l'aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dal ricevimento della contestazione. Il provvedimento è assunto dal Responsabile Area 6 – Servizi alla Persona del Comune di Rescaldina. Si procederà al recupero della penale, da parte del Comune, mediante detrazione sulle fatture mensili, o sulla polizza. L'applicazione della penale di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Qualora la Stazione Appaltante valuti positivamente le controdeduzioni, ne darà comunicazione all'aggiudicataria entro il termine di 30 giorni.

Art. 58 - Corrispettivo

1. La Ditta Concessionaria deve provvedere, a sue spese, agli oneri ed agli obblighi tutti imposti dal presente capitolato e dai suoi allegati, ritenendosi ogni corrispettivo per essi compreso nella Concessione. Detto prezzo s'intende accettato dalla Concessionaria a tutto suo rischio e pericolo, poiché, con il solo fatto della presentazione dell'offerta, si ammette che la medesima abbia eseguito gli

opportuni calcoli ed accertamenti e tenuto conto di tutte le circostanze prevedibili e non prevedibili, relative all'esercizio del servizio.

Art. 59 – Modalità e condizioni di pagamento

1. La Ditta Concessionaria dichiara di effettuare la prestazione del servizio sulla base dell'offerta economica acquisita in atti. Il concessionario non potrà vantare, nei confronti dell'Ente alcun diritto o pretesa in relazione alla fissazione del numero degli utenti del servizio. L'Amministrazione Comunale verserà alla Ditta Concessionaria l'importo dovuto per i servizi erogati a favore degli utenti aventi diritto a riduzioni dell'importo del servizio a seguito di presentazione di certificazione ISEE, le differenze derivanti dal calcolo ISEE saranno a carico del Comune di Rescaldina, così come i costi per i pasti insegnanti e i costi pasti del CDD. La fatturazione dei corrispettivi dovrà avvenire mensilmente con l'emissione da parte del Concessionario di una fattura per ciascuna tipologia di servizio. Le fatture dovranno pervenire in formato elettronico secondo le specifiche disposizioni di legge. Il relativo pagamento, avverrà entro 30 giorni dal ricevimento della fattura all'Ufficio Protocollo del Comune, previa verifica della regolare esecuzione del servizio e della regolarità contributiva. Eventuali contestazioni interrompono detto termine. Qualora la Stazione Appaltante accerti l'irregolarità di una fattura e proceda a contestazioni, verrà effettuato, entro il termine previsto, esclusivamente il pagamento parziale della somma non contestata.

2. Il pagamento delle fatture, effettuato a mezzo bonifico bancario, sarà subordinato a:

- verifica della regolarità contributiva dell'aggiudicataria mediante l'acquisizione d'ufficio del DURC;
- verifica della regolarità fiscale dell'aggiudicataria;
- adempimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari (L. 13 agosto 2010, n. 136 s.m.i.).

L'Amministrazione Comunale, ai sensi e per gli effetti del comma 29, lettera b) del D.L. 190/2014, applicherà il meccanismo dello SPLIT PAYMENT che stabilisce che le P.A. che acquistano beni e servizi, versino direttamente all'erario l'IVA addebitata in fattura dal Concessionario.

3. In caso di verificata irregolarità, la liquidazione delle fatture verrà sospesa sino a quando l'Amministrazione non avrà accertato che ai lavoratori dipendenti/soci sia stato corrisposto quanto dovuto ovvero che la vertenza sia stata risolta, ovvero si procederà ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 50/2016.

4. Eventuali lievi ritardi dei pagamenti, dovuti all'espletamento di formalità amministrative, non possono essere addotti a fondamento per eccepire il diritto alla corresponsione degli interessi di mora e non esonerano l'Aggiudicataria in alcun modo dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dalla presente

concessione. Restano a carico dell'Aggiudicataria eventuali commissioni bancarie per il pagamento a mezzo bonifico bancario.

Art. 60 - Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Il Concessionario è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge. In particolare, egli è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto della presente Concessione, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Il Concessionario è, altresì, tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, ecc.) entro 7 giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già esistenti, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

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

Art. 61 - Recesso

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

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 20 giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Ai sensi dell'art. 109 del codice dei contratti la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne il Concessionario delle spese sostenute, del servizio eseguito e del corrispettivo dovuto per il decimo dei servizi non eseguiti.

2. Ai sensi dell'art. 1 del D.L. n. 95/2012 – comma 13, qualora si verificasse, durante la durata del contratto, l'attivazione di convenzioni Consip con parametri migliorativi rispetto a quelle in corso, il

contraente dovrà riportare i parametri a quelli previsti dalla convenzione Consip. In caso di diniego si procederà al recesso dal contratto secondo le modalità previste dal D.L. 95/2012.

Art. 62 – Risoluzione del contratto

1. Per la risoluzione del contratto trovano applicazione gli artt. 108 e 176 e ss. del D.lgs. n. 50/2016, nonché gli articoli 1453 e ss. del Codice Civile senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa danni.

Ai sensi del comma 3 art. 108 d.lgs. 50/2016 si intendono gravi inadempimenti tra l'altro:

a) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della Ditta aggiudicataria e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;

b) mancato avvio del servizio nei termini stabiliti dal presente Capitolato ;

c) abbandono e/o sospensione del servizio salvo che per cause di forza maggiore;

d) frode, grave negligenza o gravi inadempimenti/violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte del Comune e tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;

e) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;

f) reiterata irregolarità contributiva;

g) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;

h) dichiarazione di fallimento, di liquidazione, di cessione attività, di concordato preventivo o di qualsiasi altra situazione equivalente a carico dell'aggiudicatario;

i) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso dell'anno scolastico;

j) mancata attuazione, anche parziale, del progetto tecnico presentato;

k) mancato eventuale reintegro del deposito cauzionale qualora necessario;

l) mancata sostituzione del personale a seguito di accertamento di comportamento scorretto o sconveniente;

m) inosservanza delle leggi, norme e regolamenti relativi al personale impiegato nel servizio, mancata applicazione del CCNL di settore e degli accordi sindacali integrativi vigenti, inosservanza delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;

n) grave e/o reiterata inosservanza delle norme igienico – sanitarie;

o) casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare ovvero accertamento di un concreto rischio in proposito;

p) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'articolo 1453 del Codice Civile.

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione comunale; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata alla ditta aggiudicataria ed è esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo casi di urgenza, è stabilito in giorni 10 per ottemperare alle prescrizioni imposte. Scaduto il termine assegnato e redatto il processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali. La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. 50/2016, in caso di fallimento del concessionario o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte all'originario aggiudicatario in sede di gara.

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, non spetta all'aggiudicatario alcun indennizzo e l'Amministrazione avrà facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato.

CAPO II – NORME FINALI

Art. 63 - Rinuncia alla Concessione

1. Qualora la Ditta Concessionaria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria versata. L'Amministrazione Comunale di Rescaldina in tal caso richiederà il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della stessa.

Art. 64 - Stipulazione del contratto e spese contrattuali

1. Il contratto sarà stipulato in forma pubblica - amministrativa e soggetto a registrazione in misura fissa, a spese, imposte e tasse a carico del Concessionario. Ove nel termine fissato l'I.C., senza giustificati motivi, non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto, il Comune avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e di procedere

all'applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti leggi. L'Amministrazione Comunale potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 65 – Esecuzione in pendenza di stipula

1. La Ditta Concessionaria si obbliga a rendere le prestazioni della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto stesso, ai sensi e nei limiti dell'art. 32 comma 8 del D.lgs. n. 50/2016.

Art. 66 - Licenze e Autorizzazioni

1. Il Concessionario deve provvedere all'acquisizione delle licenze edilizie, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

2. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Concessionario.

Art. 67 - Riservatezza dei dati

1. I dati e le notizie di cui la Ditta Concessionaria verrà a conoscenza nell'espletamento del servizio sono segreti e riservati. In particolare, il Concessionario è tenuto all'osservanza del segreto d'ufficio sul contenuto degli atti e dei documenti, nonché sui fatti e sulle notizie di qualunque tipo di cui sia venuto a conoscenza in occasione dello svolgimento del contratto. Il Concessionario è tenuto a dare istruzione al proprio personale affinché tutte le informazioni acquisite in occasione dello svolgimento del servizio vengano considerate riservate e come tali vengano trattate. Ai sensi della normativa vigente, i dati personali dei soggetti raccolti in occasione del servizio dovranno essere utilizzati unicamente ed esclusivamente per l'espletamento del medesimo e nel rispetto delle vigenti norme in materia, per il tempo strettamente necessario all'esecuzione del servizio. Tali dati sono e restano di esclusiva proprietà del Comune di Rescaldina e non potranno in alcun modo ed a qualsiasi titolo essere ceduti a terzi, né utilizzati direttamente o indirettamente dalla Concessionaria per scopi estranei all'esecuzione del servizio. In caso di accertata violazione del presente articolo, il Comune di Rescaldina si riserva di agire giudizialmente contro i responsabili nelle opportune sedi civili e penali.

Art. 68 - Tutela della privacy

1. I dati personali delle imprese partecipanti raccolti dall'Amministrazione per l'espletamento della presente procedura di gara saranno esclusivamente trattati per i fini della procedura di gara medesima e per i successivi adempimenti contrattuali, che risultino disciplinati dalle norme di legge e di regolamento richiamate nel presente Capitolato. Ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, informiamo che il Comune di Rescaldina con sede in Piazza Chiesa, 15 – 20027 Rescaldina (MI), in qualità di Titolare del trattamento, tratta i dati personali forniti per iscritto, o

verbalmente e liberamente comunicati (Art. 13.1.a Regolamento 679/2016/UE). Il Comune di Rescaldina garantisce che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell'interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

Art. 69 – Controversie

1. Per la definizione delle controversie eventualmente derivanti dal contratto la competenza esclusiva è del Foro di Busto Arsizio rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

Art. 70 - Domicilio legale del Concessionario

1. A tutti gli effetti contrattuali il Concessionario elegge domicilio presso l'indirizzo di posta elettronica certificata dichiarato in sede di gara.

Art. 71 – Rinvio a norme di legge

1. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dal Codice civile e dalle altre disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia sia a livello europeo, nazionale che regionale, che qui si intendono richiamate e riportate per intero.

Allegati:

- 1) Facsimile Menù Estivi/Invernali;
- 2) Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica – Mangiar sano – Ats Città Metropolitana Milano - Grammatore;
- 3) Caratteristiche nutrizionali dei menù per nidi d'infanzia e ristorazione scolastica - Ats Città Metropolitana Milano;
- 4) Tabelle Merceologiche Alimenti;
- 5) Duvri;
- 6) Regolamento Mense Scolastiche e Comitato Mensa – Approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 55 del 21/07/17;
- 7) Personale in servizio;
- 8) Planimetrie.